

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

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical Indications

Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones geográficas



No 50 Part. 1
Année 2021/ Year 2021/ Año 2021

BULLETIN DU SYSTÈME DE LISBONNE

Appellations d'origine et indications géographiques

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

BULLETIN OF THE LISBON SYSTEM

Appellations of Origin and Geographical Indications

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

BOLETÍN DEL SISTEMA DE LISBOA

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Publicación de la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual

Administration : Service
d'enregistrement Lisbonne
**Organisation mondiale de la propriété
intellectuelle (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENÈVE 20 (Suisse)
Tél : (+41) 22 338 91 11
Messagerie électronique :
lisbon.system@wipo.int
Internet : <http://www.OMPI.int/lisbon>
ISSN 2226-6399 OMPI 2021

Administration: Lisbon Registry
**World Intellectual Property
Organization (WIPO)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENEVA 20 (Switzerland)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Electronic mail:
lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.wipo.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 WIPO 2021

Administración: Registro de Lisboa
**Organización mundial de la propiedad
intelectual (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GINEBRA 20 (Suiza)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Correo-E:
lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.OMPI.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 OMPI 2021

SOMMAIRE – CONTENTS – ÍNDICE

Page / Page / Página

PARTIE 1 / PART 1 / PARTE 1

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

PARTIE / PART / PARTE 2

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

PARTIE 1

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

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

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

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

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.

Remarques incidentes :

- Compte tenu du volume important des transactions reçues durant l'année 2021, le présent bulletin est exceptionnellement publié en 2 parties.
- Certaines demandes de modifications reçues en 2021 feront l'objet d'une publication ultérieure. En effet, à partir du bulletin de l'année 2022, seules figureront les transactions notifiées durant la période concernée seront publiées, et non plus celles reçues durant cette période, à l'exception de celles figurant dans les bulletins précédemment publiés.

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

Liste des Membres de l'Union de Lisbonne

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

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)	Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Albanie.....	8 mai 2019	Stockholm: 8 mai 2019	26 février 2020
Algérie.....	5 juillet 1972	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Bosnie-Herzégovine.....	4 juillet 2013	Stockholm: 4 juillet 2013	-
Bulgarie.....	12 août 1975	Stockholm: 12 août 1975	-
Burkina Faso.....	2 septembre 1975	Stockholm: 2 septembre 1975	-
Cambodge ¹	-	-	26 février 2020
Congo.....	16 novembre 1977	Stockholm: 16 novembre 1977	-
Costa Rica.....	30 juillet 1997	Stockholm: 30 juillet 1997	-
Côte d'Ivoire.....	-	-	Non encore en vigueur ²
Cuba.....	25 septembre 1966	Stockholm: 8 avril 1975	-
France ³	25 septembre 1966	Stockholm: 12 août 1975	21 avril 2021
Gabon.....	10 juin 1975	Stockholm: 10 juin 1975	-
Géorgie.....	23 septembre 2004	Stockholm: 23 septembre 2004	-
Ghana.....	-	-	3 février 2022
Haïti.....	25 septembre 1966	Lisbonne: 25 septembre 1966	-
Hongrie.....	23 mars 1967	Stockholm: 31 octobre 1973	10 septembre 2021
Iran (République islamique d').....	9 mars 2006	Stockholm: 9 mars 2006	-
Israël.....	25 septembre 1966	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Italie.....	29 décembre 1968	Stockholm: 24 avril 1977	-
Macédoine du Nord.....	6 octobre 2010	Stockholm: 6 octobre 2010	-
Mexique.....	25 septembre 1966	Stockholm: 26 janvier 2001	-
Monténégro.....	3 juin 2006	Stockholm: 3 juin 2006	-
Nicaragua.....	15 juin 2006	Stockholm: 15 juin 2006	-
Oman.....	-	-	30 juin 2021
Pérou.....	16 mai 2005	Stockholm: 16 mai 2005	-
Portugal.....	25 septembre 1966	Stockholm: 17 avril 1991	-
République démocratique populaire lao.....	-	-	20 février 2021
République de Moldova.....	5 avril 2001	Stockholm: 5 avril 2001	-
République dominicaine.....	17 janvier 2020	Stockholm: 17 janvier 2020	-
République populaire démocratique de Corée....	4 janvier 2005	Stockholm: 4 janvier 2005	26 février 2020
République tchèque.....	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm: 1 ^{er} janvier 1993	-
Samoa ^{1, 4}	-	-	26 février 2020
Serbie ⁵	1 ^{er} juin 1999	Stockholm: 1 ^{er} juin 1999	-
Slovaquie.....	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm: 1 ^{er} janvier 1993	-
Suisse.....	-	-	1 ^{er} décembre 2021
Togo.....	30 avril 1975	Stockholm: 30 avril 1975	-
Tunisie.....	31 octobre 1973	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Union européenne ^{6, 7}	-	-	26 février 2020
(Total: 37)		(30)	(11)

¹ 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.

² Conformément à l'article 28.3)b), l'adhésion par la Côte d'Ivoire entrera en vigueur trois mois après la date du dépôt, par l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI), de son instrument d'adhésion.

³ Y compris les départements et territoires d'outre-mer.

⁴ 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.

⁵ La Serbie est l'État assurant la continuation de la Serbie-et-Monténégro à compter du 3 juin 2006.

⁶ 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.

⁷ L'Union européenne 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.

PART 1

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

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

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

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

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.

Incidental remarks:

- Given the significant volume of transactions received during the year 2021, this bulletin is exceptionally published in 2 parts.
- Some requests for modification received in 2021 may be published at a later date. Starting from the 2022 bulletin, only transactions notified during the relevant period will be published, instead of those received during that period, except for those already published in previous editions of the bulletin.

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

List of Members of the Lisbon Union

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

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act	Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
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	-
Cambodia ¹	-	-	February 26, 2020
Congo.....	November 16, 1977	Stockholm: November 16, 1977	-
Costa Rica.....	July 30, 1997	Stockholm: July 30, 1997	-
Côte d'Ivoire.....	-	-	Not yet in force ²
Cuba.....	September 25, 1966	Stockholm: April 8, 1975	-
Czech Republic.....	January 1, 1993	Stockholm: January 1, 1993	-
Democratic People's Republic of Korea ...	January 4, 2005	Stockholm: January 4, 2005	February 26, 2020
Dominican Republic.....	January 17, 2020	Stockholm: January 17, 2020	-
European Union ^{3, 4}	-	-	February 26, 2020
France ⁵	September 25, 1966	Stockholm: August 12, 1975	April 21, 2021
Gabon.....	June 10, 1975	Stockholm: June 10, 1975	-
Georgia.....	September 23, 2004	Stockholm: September 23, 2004	-
Ghana.....	-	-	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.....	-	-	February 20, 2021
Mexico.....	September 25, 1966	Stockholm: January 26, 2001	-
Montenegro.....	June 3, 2006	Stockholm: June 3, 2006	-
Nicaragua.....	June 15, 2006	Stockholm: June 15, 2006	-
North Macedonia.....	October 6, 2010	Stockholm: October 6, 2010	-
Oman.....	-	-	June 30, 2021
Peru.....	May 16, 2005	Stockholm: May 16, 2005	-
Portugal.....	September 25, 1966	Stockholm: April 17, 1991	-
Republic of Moldova.....	April 5, 2001	Stockholm: April 5, 2001	-
Samoa ^{1, 6}	-	-	February 26, 2020
Serbia ⁷	June 1, 1999	Stockholm: June 1, 1999	-
Slovakia.....	January 1, 1993	Stockholm: January 1, 1993	-
Switzerland.....	-	-	December 1, 2021
Togo.....	April 30, 1975	Stockholm: April 30, 1975	-
Tunisia.....	October 31, 1973	Stockholm: October 31, 1973	-
(Total: 37)		(30)	(11)

¹ 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.

² In accordance with Article 28(3)(b), the accession by Côte d'Ivoire shall enter into force three months after the date of the deposit by the African Intellectual Property Organization (OAPI) of its instrument of accession.

³ 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.

⁴ The European Union 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.

⁵ Including all Overseas Departments and Territories.

⁶ 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.

⁷ Serbia is the continuing State from Serbia and Montenegro as from June 3, 2006.

PARTE 1

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

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

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

- Registros
- Declaraciones de denegación (total o parcial*)
- 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
- Renuncias
- Cancelaciones
- Correcciones
- Modificaciones

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.

Observaciones incidentales:

- Dado el alto volumen de transacciones recibidas durante el año 2021, este boletín se publica excepcionalmente en 2 partes.
- Algunas solicitudes de modificación recibidas en 2021 podrán ser objeto de una publicación posterior. De hecho, a partir del boletín del año 2022, solo se publicarán las transacciones notificadas durante el período correspondiente, y ya no aquellas recibidas durante ese período, a excepción de aquellas publicadas en ediciones anteriores del boletín.

* De conformidad con la Regla 19 del Reglamento Común, la Oficina Internacional publica en el Boletín todas las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional. Además, a partir del N.º 36 del Boletín, también publica el texto de las denegaciones parciales y 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 el Acta de Ginebra (2015)
(Unión de Lisboa)

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)	Fecha en la que el Estado/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 e 1975	Estocolmo: 12 de agosto de 1975	-
Burkina Faso.....	2 de septiembre de 1975	Estocolmo: 2 de septiembre de 1975	-
Camboya ¹	-	-	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.....	-	-	Aún no ha entrado en vigor ²
Cuba.....	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 8 de abril de 1975	-
Eslovaquia.....	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	-
Francia ³	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 12 de agosto de 1975	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 de febrero de 2022
Haití	25 de septiembre de 1966	Lisboa: 25 de septiembre de 1966	-
Hungría.....	23 de marzo de 1967	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	10 de septiembre de 2021
Irán (República Islámica del).....	9 de marzo de 2006	Estocolmo: 9 de marzo de 2006	-
Israel	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	-
Italia.....	29 de diciembre de 1968	Estocolmo: 24 de abril de 1977	-
Macedonia del Norte.....	6 de octubre de 2010	Estocolmo: 6 de octubre de 2010	-
México.....	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 26 de enero de 2001	-
Montenegro.....	3 de junio de 2006	Estocolmo: 3 de junio de 2006	-
Nicaragua.....	15 de junio de 2006	Estocolmo: 15 de junio de 2006	-
Omán	-	-	30 de junio de 2021
Perú.....	16 de mayo de 2005	Estocolmo: 16 de mayo de 2005	-
Portugal.....	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 17 de abril de 1991	-
República Checa	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	-
República de Moldova.....	5 de abril de 2001	Estocolmo: 5 de abril de 2001	-
República Democrática Popular Lao.....	-	-	20 de febrero de 2021
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 ^{2, 4}	-	-	26 de febrero de 2020
Serbia ⁵	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	-
Unión Europea ^{6, 7}	-	-	26 de febrero de 2020
(Total: 37)		(30)	(11)

¹ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, esta Parte Contratante ha declarado que desea recibir una tasa individual para cubrir el costo del examen sustantivo de cada registro internacional.

² De conformidad con el Artículo 28.3)b), la adhesión de Côte d'Ivoire entrará en vigor tres meses después de la fecha de depósito por la Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI) de su instrumento de adhesión.

³ Incluidos todos los Departamentos y Territorios de Ultramar.

⁴ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, esta 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.

⁵ 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.

⁶ 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 esta Acta y, en virtud del tratado constituyente de la Unión Europea, se aplica una legislación en cuya virtud se pueden obtener títulos regionales de protección respecto de las indicaciones geográficas.

⁷ La Unión Europea se vale de la posibilidad contemplada en el Artículo 29.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa de prorrogar de un año el plazo al que se refiere el Artículo 15.1) del Acta y los períodos mencionados en el Artículo 17 del Acta de Ginebra, de conformidad con los procedimientos previstos en el Reglamento Común.

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

Le 21 janvier 2021, le Gouvernement de la France a déposé auprès du Directeur général de l’Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument de ratification à l’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne sur les appellations d’origine et les indications géographiques (ci-après dénommé “Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne”), adopté à Genève le 20 mai 2015.

L’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur à l’égard de la France le 21 avril 2021.

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

On January 21, 2021, the Government of France deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of ratification to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to France, on April 21, 2021.

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

El 21 de enero de 2021, el Gobierno de Francia depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de ratificación al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a Francia, el 21 de abril de 2021.

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

Le 30 mars 2021, le Gouvernement d'Oman a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

L'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur à l'égard d'Oman le 30 juin 2021.

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

On March 30, 2021, the Government of Oman deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to Oman, on June 30, 2021.

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

El 30 de marzo de 2021, el Gobierno de Omán depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a Omán, el 30 de junio de 2021.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA
PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE ET LEUR
ENREGISTREMENT INTERNATIONAL
ACTE DE GENÈVE (2015)
Ratification par la Hongrie**

Le 10 juin 2021, le Gouvernement de la Hongrie a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument de ratification à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

L'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur à l'égard de la Hongrie le 10 septembre 2021.

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

On June 10, 2021, the Government of Hungary deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of ratification to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to Hungary, on September 10, 2021.

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

El 10 de junio de 2021, el Gobierno de Hungría depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de ratificación al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a Hungría, el 10 de septiembre de 2021.

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

Le 31 août 2021, le Gouvernement de la Suisse a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (ci-après dénommé "Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne"), adopté à Genève le 20 mai 2015.

L'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur à l'égard de la Suisse le 1^{er} décembre 2021.

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

On August 31, 2021, the Government of Switzerland deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to Switzerland, on December 1, 2021.

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

El 31 de agosto de 2021, el Gobierno de la Confederación Suiza depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a Suiza, el 1 de diciembre de 2021.

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

Le 3 novembre 2022, le Gouvernement du Ghana a déposé auprès du Directeur général de l’Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d’adhésion à l’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne sur les appellations d’origine et les indications géographiques (ci-après dénommé “Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne”), adopté à Genève le 20 mai 2015.

L’Acte de Genève de l’Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur à l’égard du Ghana le 3 février 2022.

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

On November 3, 2021, the Government of Ghana deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.

The Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to Ghana, on February 3, 2022.

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

El 3 de noviembre de 2021, el Gobierno de Ghana depositó en poder del director general de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa), adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.

El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a Ghana, el 3 de febrero de 2022.

ENREGISTREMENTS REGISTRATIONS REGISTROS

**Nos. 1141 – 1155 – 1156 – 1157 – 1158 – 1159 – 1160 – 1161 – 1162 –
1163 – 1164 – 1165 – 1166 – 1167 – 1168 – 1169 – 1170 – 1171 –
1172 – 1173 – 1174 – 1175 – 1176 – 1177 – 1178 – 1179 – 1180 –
1181 – 1182 – 1183 – 1184 – 1185 – 1186 – 1187 – 1188 – 1189 –
1190 – 1191 – 1192 – 1193 – 1194 – 1195 – 1196 – 1197 – 1198 –
1199 – 1200 – 1201 – 1202 – 1203 – 1204 – 1205 – 1206 – 1207 –
1208 – 1209 – 1210 – 1211 – 1212 – 1213 – 1214 – 1215 – 1216 –
1217 – 1218 – 1219 – 1220 – 1221 – 1222 – 1223 – 1224 – 1225 –
1226 – 1227 – 1228 – 1229 – 1230 – 1231 – 1232 – 1233 – 1234 –
1235 – 1236 – 1237 – 1238 – 1239 – 1240 – 1241 – 1242 – 1243 –
1244 – 1245 – 1246 – 1247 – 1248 – 1249 – 1250 – 1251 – 1252 –
1253 – 1254 – 1255 – 1256 – 1257 – 1258 – 1259 – 1260 – 1261 –
1262 – 1263 – 1264 – 1265 – 1266 – 1267 – 1268 – 1269 – 1270 –
1271 – 1272 – 1279¹**

¹ Regarding additional information or particulars that may be provided under Rules 5.6.a)vi) or 5.3), only the information or particulars provided in the language of the application for registration, or in the language provided by the Competent Authority as long as it corresponds to one of the working languages mentioned in Rule 3, is included in this bulletin. Other linguistic versions, when provided, are available on the Lisbon Express database.

En ce qui concerne les informations ou données additionnelles qui peuvent être fournies au titre des règles 5.6.a)vi) ou 5.3), seules figurent dans le présent bulletin les informations ou données fournies dans la langue de dépôt de la demande d'enregistrement ou, à défaut dans la langue fournie par l'administration compétente dès lors qu'elle correspond à l'une des langues de travail mentionnées à la Règle 3. Lorsqu'elles ont été fournies, les autres versions linguistiques sont quant à elles disponibles sur la base de données Lisbon Express.

En cuanto a la información o detalles adicionales que puedan proporcionarse según las Reglas 5.6.a)vi) o 5.3), solo se incluyen en este boletín la información o detalles proporcionados en el idioma de presentación de la solicitud de registro o, en su defecto, en el idioma proporcionado por la Administración competente siempre que coincida con uno de los idiomas de trabajo mencionados en la Regla 3. Las otras versiones lingüísticas, cuando se han proporcionado, están disponibles en la base de datos Lisbon Express.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1155

REGISTRATION DATE

March 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1155

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Tunisia

APPELLATION OF ORIGIN

تين دجبة / Figs de Djebba

Transliteration: Tin djebba

<i>Translation:</i>	Spanish	Higo de Djebba
	English	Djebba Fig
	German	Djebba-Feige
	Italian	Fico di Djebba

GOOD(S)

1. **Figs**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any fig producer of the Djebba imada of the Béja Governorate Tibbar delegation.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of Djebba imada of the Béja Governorate Tibbar delegation.

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

1. Ministry of Agriculture and Water Resources and Fisheries / General Directorate of Agricultural Production DGPA.

Law No. 99-57 dated June 28, 1999, relating to controlled appellations of origin and indications of source for agricultural products.

Order of the Minister of Agriculture dated May 12, 2012 on the delimitation of the geographical area conferring the grant of the controlled appellation of origin for “Djebba Figs” and approval of the specifications relating to the use of the controlled appellation of origin.

Decree No. 2013-680 dated January 9, 2013, creating a logo for the controlled appellations of origin and indications of source for agricultural products and setting out the conditions and procedures for grant and withdrawal thereof.

COMPETENT AUTHORITY

National Institute for Standardization and Industrial Property (INNORPI)

Address Rue de l'assistance n°8 par la rue Alain Savary
BP 57 Cité El Khadra
1003 Tunis
Tunisia

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1155

DATE D'ENREGISTREMENT

22 mars 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1155

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Tunisie

APPELLATION D'ORIGINE

تين دجبة / Figs de Djebba

Translittération : Tin djebba

<i>Traduction :</i>	Espagnol	Higo de Djebba
	Anglais	Djebba Fig
	Allemand	Djebba-Feige
	Italien	Fico di Djebba

PRODUIT(S)

1. **Figs**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur de figue du imada de Djebba de la délégation du Tibbar du gouvernorat de Béja.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Tout producteur de figue du imada de Djebba de la délégation du Tibbar du gouvernorat de Béja.

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

1. Ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques et de la pêche / Direction Générale de la production Agricole DGPA.

Loi n° 99-57 du 28 juin 1999, relative aux appellations d'origine contrôlée et aux indications de provenance des produits agricoles.

Arrêté du ministre de l'agriculture du 12 mai 2012, portant délimitation de l'aire géographique conférant l'octroi de l'appellation d'origine contrôlée de "Figues de Djebba" et approbation du cahier des charges relatif au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée.

Décret n° 2013-680 du 9 janvier 2013, portant création d'un logo pour les appellations d'origine contrôlée et les indications de provenance des produits agricoles et fixant les conditions et les procédures de son octroi et de son retrait.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Institut National de la Normalisation et de la Propriété Industrielle (INNORPI)

Adresse Rue de l'assistance n°8 par la rue Alain Savary
BP 57 Cite El Khadra
1003 Tunis
Tunisie

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1155

FECHA DE REGISTRO

22 de marzo de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1155

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Túnez

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

تین دجبة / Figs de Djebba

Transcripción: Tin djebba

<i>Traducción:</i>	Español	Higo de Djebba
	Inglés	Djebba Fig
	Alemán	Djebba-Feige
	Italiano	Fico di Djebba

PRODUCTO(S)

1. **Higos**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor de higos del imada de Djebba de la delegación de Tibbar de la Gobernación de Béja.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de imada de Djebba de la delegación de Tibbar de la Gobernación de Béja.

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

1. Ministerio de Agricultura y Recursos Hídricos y Pesca / Dirección General de Producción Agrícola DGPA.

Ley nº 99-57 de 28 de junio de 1999, relativa a las denominaciones de origen controladas e indicaciones de procedencia de productos agrícolas.

Orden del Ministro de Agricultura del 12 de mayo de 2012 sobre la delimitación de la zona geográfica que confiere la concesión de la denominación de origen controlada para “Higos de Djebba” y la aprobación del pliego de condiciones relativo al uso de la denominación de origen controlada.

Decreto nº 2013-680, de 9 de enero de 2013, por el que se crea un logotipo para las denominaciones de origen controladas e indicaciones de procedencia de los productos agrícolas y se establecen las condiciones y los procedimientos para su concesión y retirada.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Instituto Nacional de Normalización y Propiedad Industrial (INNORPI)

Dirección Rue de l’assistance nº8, par la rue Alain Savary
BP 57 Cité El Khadra
1003, Túnez
Túnez

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

DESCRIPTION – DESCRIPTION – DESCRIPCIÓN – AO 1155

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

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE COUNTRY OF ORIGIN (RULE 5.6 (a)(vi))*

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL PAÍS DE ORIGEN (REGLA 5.6.a)(vi))*

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.

“Figues de Djebba”

I. Délimitation et caractéristiques de “Figues de Djebba”

1. Les caractéristiques générales

Les “Figues de Djebba” sont des figues dont les variétés sont Bouholi : 80% et d’autres variétés telles que Zidi, Soltani, Hamri, Khenziri, Nemri, Boukhobza, Fawari, Thgagli et Ouahchi : 20% se trouvant dans la région imada de Djebba de la délégation du Tibbar du gouvernorat.

2. Les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

Les caractéristiques de “Figues de Djebba” se présentent comme suit :

- Couleur du fruit: violet avec des traits verts.
- L’écorce : lisse et mince.
- Poids du fruit : pas moins de 35 gr.
- Calibre du fruit :
 - Catégorie A : de diamètre entre 5,5 et 6 cm.
 - Catégorie B : de diamètre entre 5 et 5,5 cm.
 - Catégorie C : de diamètre entre 4,5 et 5 cm.
- Teneur en sucre : entre 15 et 16%.
- Acidité : entre 0,2 et 0,22%.

II. Les facteurs déterminant l’origine de “Figues de Djebba”

Les éléments prouvant la provenance des figues de l’aire géographique d’origine contrôlée et délimitée par la zone géographique de imada de Djebba du gouvernorat de Béja sont constitués comme suit :

1. Les éléments naturels

- Qualité du sol : à prédominance argileuse et à faible teneur en calcaire.
- Le climat : semi-humide.
- L’eau d’irrigation : dont la salinité ne doit pas dépasser 2 g/L.

2. Les éléments techniques

La composition des variétés de figues dans l’exploitation dans l’aire géographique de l’appellation d’origine contrôlée doit être comme suit :

- Variété Bouholi : 80%.
- Autres variétés tel que Zidi, Soltani, Hamri, Khenziri, Nemri, Boukhobza, Fawari, Thgagli et Ouahchi : 20%.

III. Les méthodes de production “Figues de Djebba”

Les méthodes de production doivent être comme suit :

- La densité de plantation : 300 pieds par ha (5*5m).
- La taille : La taille d’hiver doit être annuelle au cours des mois d’octobre et novembre.
- L’irrigation : les figuiers doivent être irrigués à partir du mois de mai jusqu’à la mi-septembre d’une façon périodique et régulière dont la quantité est de 200L ou moins pour chaque pied pour éviter l’éclatement des fruits.
- La fumure :
 - Le fumier organique : doit être fourni à raison de 40 kg par arbre annuellement au cours des mois de novembre et décembre.
 - Le fumier minéral doit être apporté selon les besoins des arbres.
 - Le fumier azoté : 150 kg du sulfate de potassium 33% annuelle sur 3 tranches :
 - 1/3 avant l’ouverture des bourgeons.
 - 1/3 lors de la nouaison des fruits.
 - 1/3 lors du développement des fruits.
 - Le fumier de potassium : 100-150 kg du sulfate de potassium 52% annuelle durant l’automne.
 - Le fumier de phosphate : 100 kg du super de phosphate 45% annuelle durant l’automne.
- La caprification : les figues de Djebba nécessitent une pollinisation durant le mois de juin.

IV. Les conditions techniques pour la production de “Figues de Djebba”

Les méthodes de récolte doivent être comme suit :

- La cueillette des figues doit se faire à la maturité complète en plusieurs passages en raison de la maturation échelonnée des figues.

La période de récolte est fixée à compter du mois de juillet et le mois d’août.

Les indices de maturité se basent sur :

- La véraison de la couleur du fruit vers mauve.
- Teneur en sucre : est de 15% au moins.
- L’acidité est de 0,2% au moins.

V. Conditionnement de “Figues de Djebba”

Le produit “Figues de Djebba” destiné à la mise sur le marché doit être trié d’une manière préliminaire et classé selon le calibre sur place ou aux stations de conditionnement dans la zone de production.

VI. Traçabilité de “Figues de Djebba”

Tout producteur de figues de Djebba demandeur de l’appellation d’origine contrôlée “Figues

de Djebba” tient un registre des parcelles des vergers. Sa mise à jour est annuelle. La traçabilité des figues de Djebba est assurée par l’enregistrement de toutes les données à partir de la parcelle jusqu’au lieu de vente.

VII. Contrôle de “Figes de Djebba”

Tout producteur de figues de Djebba est tenu de déclarer les quantités annuelles du produit bénéficiant de l’appellation d’origine contrôlée, à l’organisme de contrôle et de certification dont il relève et de lui faciliter les opérations de contrôle sur terrain et ce, notamment, en lui permettant de visionner, pour inspection, les lieux de production, de conditionnement ainsi que les éléments prouvant l’origine du produit, les modes de production, cueillette. Et d’une manière générale, le contrôle de la portée de la conformité aux conditions prévues par le présent cahier des charges.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1156

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2ª planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcia
Apdo. de Correos 314 Jumilla
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Region of Murcia, Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1097/2002 dated June 24, 2002, supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 regarding the entry of certain names in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92 regarding the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and food products (Queso de Murcia al vino - Queso de Murcia).

Official Journal of the European Union L166 dated 25.06.2002.

PDO-ES-0204

June 25, 2002

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1156

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'Appellation d'origine protégée Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2^a planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcie
Boîte postale 314 Jumilla
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Murcie, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1097/2002 de la Commission du 24 juin 2002 complétant l'annexe du Règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Queso de Murcia al vino – Queso de Murcia).

Journal officiel de l'Union européenne L166 du 25.6.2002.

PDO-ES-0204

25.06.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1156

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Queso de Murcia al Vino
Plaza de la Alcoholera de Menor, 3 2ª planta
C.P. 30520 Jumilla, Murcia
Apdo. de Correos 314 Jumilla
España

ZONA GEOGRÁFICA

Región de Murcia, España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1097/2002 de la Comisión de 24 de junio de 2002 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Queso de Murcia al vino – Queso de Murcia).

Diario Oficial de la Unión Europea L166 de 25.6.2002.

PDO-ES-0204

25.06.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«QUESO DE MURCIA AL VINO»

N° CE: ES-PDO-0105-01061-12.11.2012

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso de Murcia al Vino»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

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

Se trata de un queso graso, de pasta prensada, lavada y no cocida. Al término de su maduración presenta las siguientes características:

—Físicas:

—Forma: cilíndrica con bordes rectos pero no vivos y el lateral ligeramente redondeado.

— Peso: de 300 gr. a 2,6 kg.

— Diametro maximo: 190 mm.

— Altura maxima: 100 mm.

— Relacion diametro/altura: 1,5 mínimo-2,2 máximo.

— Químicas:

— Grasa: mínima del 45 % sobre el extracto seco.

— Proteína: mínimo del 32 % sobre el extracto seco.

— Extracto seco: mínimo 55 %.

- pH: mínimo 5, a partir de la salida de salmuera.
- Organolépticas:
 - CORTEZA:
 - Consistencia: firme.
 - Color: granate violáceo.
 - Aspecto: corteza lisa (sin grabados), fina y sin fisuras, con caras laterales rectas o ligeramente curvadas.
 - PASTA:
 - Consistencia: firme y elástica.
 - Textura: uniforme, cremosa, fundente y sin ninguna granulosisidad.
 - Aspecto/Estructura: la pasta puede ser sin ojos (ciega) o en ocasiones presentar ojos de origen mecánico.
 - Color: blanco mate con tonalidades desde marfil hasta amarillento en las piezas de más curación.
 - Olor: de intensidad media-baja. Notas de la familia láctica y animal (cabra). En la zona externa de corteza se percibe olor a vino tinto o bodega.
 - Sabor: de intensidad media pero persistente, Sabor ácido medio y salado bajo. Pueden aparecer notas de aroma láctico fresco (leche de cabra, nata/mantequilla) La acidez disminuirá con el tiempo de maduración, al revés que el punto de salado y aroma, que aumentarán.

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

La leche a partir de la cual se obtienen los quesos protegidos, será el producto natural íntegro, obtenido del ordeño de cabras Murcianas, de las ganaderías situadas en la zona geográfica, que presente las siguientes características:

- La carga bacteriana será $\leq 1\ 500\ 000$ colonias de gérmenes por ml.
- Ausencia de sustancias farmacológicamente activas.
- Las características analíticas de la leche, serán:
 - Proteína: 3,4 % mínimo.
 - Materia grasa: 4,7 % mínimo.

- Extracto seco total: 13,4 % mínimo.
- pH: 6,5 mínimo.

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

La alimentación del ganado caprino responde a las prácticas tradicionales con el aprovechamiento directo de los pastos y/o de los subproductos de la zona de producción.

La fuente de alimentación de la cabra Murciana se ha basado en:

- Pastoreo estacional de una vegetación natural, predominantemente arbustiva, de escaso valor nutritivo, pero que por sus características diferenciales influye sobre los aspectos sensoriales del queso.
- Utilización continua de subproductos, especialmente paja de cereal, pámpana de vid, ramón de olivo, cáscara de almendra, pulpa de cítricos, rastrojos de hortalizas y desechos de la industria conservera tan abundante en la Región de Murcia.
- Complemento de alto valor nutritivo, basado en semillas y heno de alfalfa.

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

Se llevan a cabo las fases de producción de leche y la elaboración y maduración del Queso de Murcia al vino.

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

Puede presentarse el «Queso de Murcia al vino» para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia.

La elaboración de porciones, el loncheado, el rallado de los quesos y su posterior envasado, al igual que el envasado de los quesos enteros, podrá realizarse en empresas fuera de la zona de producción que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas comerciales figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen Protegida «Queso de Murcia al vino» o DOP «Queso de Murcia al vino».

Además, todos los quesos llevarán una contraetiqueta expedida por el Órgano de Control del Consejo Regulador con el logotipo de la Denominación, siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está constituida por todos los términos municipales de la provincia de Murcia, situada en el sureste español.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

a) Histórico

En cuanto a la transformación de la leche de cabra Murciana en queso, ya A. Panés en su libro «La Cabra Murciana: su explotación, cuidados y mejora», (1922), aseguró que en Jumilla y Yecla se elaboraba el queso que se consumía en las mismas poblaciones y aún se exportaba para Alicante. Este queso era madurado, cuajando la leche con el cuajar del cabrito macerado en vino y, una vez hecha la masa, se coloca en moldes pequeños y el afinado consistirá en ir salando las piezas y humedeciéndolas con vino; esto repetidas veces, resultando de todas las manipulaciones un queso de un gusto excelente, de gran aceptación en el mercado.

En el Manual de Quesos, Queseros y Quesómanos, (Canut, 1988) se pone de manifiesto la tradición elaborar queso de cabra en todas las casas de los cabreros de la región de Murcia y que, además del consumo familiar, existía la costumbre de comercializarlo en el entorno local.

b) Natural

La Región de Murcia se ubica en la zona más árida de Europa con características climáticas propias, muy diferenciadas del resto, resaltando la escasa pluviometría y las altas temperaturas que se registran, dando lugar a unos recursos hídricos muy deficientes y a una vegetación de marcado carácter arbustivo y menos herbáceo, de tipo mediterráneo.

Desde el punto de vista ganadero, son a su vez muy frecuentes los pastizales ricos en esparto, labiadas y cistáceas que frecuentemente suelen ser aprovechados para la ganadería extensiva.

c) Condiciones de cría y alimentación

La cabra Murciana presenta actividad sexual a lo largo del año lo que permite reducir la estacionalidad de producción láctea.

Las prácticas tradicionales de alimentación del ganado caprino, con el aprovechamiento directo de pastos estacionales, subproductos y algunos complementos de alto valor nutritivo tradicionales de la zona de producción, aportan características diferenciales que influyen sobre los algunos aspectos sensoriales del queso.

5.2. *Carácter específico del producto*

El primer factor que da especificidad al queso de Murcia al vino es la leche de cabra de raza Murciana, reconocida internacionalmente por su composición especialmente rica en materia grasa y proteína, que junto con la tecnología de fabricación, confiere a este queso un alto grado de especificidad en cuanto a sus características sensoriales, especialmente su textura cremosa y fundente.

En segundo lugar y no menos importante para la especificidad de este queso es el color y aroma de su corteza, resultado del baño en vino tinto. Esta antigua práctica, documentada en esta Región, confiere un alto grado de tipicidad al queso, en cuanto al color violáceo natural de su corteza haciéndolo completamente diferente a otras variedades de queso elaboradas en España.

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 Región de Murcia ha conformado históricamente un marco geográfico único caracterizado por un clima semiárido propicio para la cría de una raza caprina rústica y productiva como la cabra Murciano-Granadina. La escasez de recursos alimenticios favoreció el desarrollo de toda una cultura ganadera y quesera local en la que el elemento humano jugó un papel decisivo a la hora de establecer estrategias de aprovechamiento de recursos (especialmente pastizales pobres y subproductos agrícolas) y de transformación de un producto perecedero como es la leche en un producto transformado como es el queso. La actividad quesera ancestral de esta Región estuvo durante siglos ligada a la elaboración artesanal de estos quesos, utilizando algunos procesos y técnicas que diferenciaron netamente el queso de Murcia al Vino como el lavado de su cuajada o su curación basada en los baños de vino tinto. Esta actividad, tal como se ha documentado, supuso el desarrollo y mantenimiento de un conjunto de factores humanos asociados a los antiguos pastores y queseros, como fueron el conocimiento de los sistemas locales de producción de leche de cabra y de su transformación, en base a prácticas y métodos tradicionales que permitieron el mantenimiento de esta actividad y este producto hasta nuestros días.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1157

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Foundation "Regulatory Council of the Designation of Origin
Queso Manchego"
Avenida del Vino
s/n 13300
Valdepeñas Ciudad
Real
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The natural region of La Mancha, SPAIN.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 dated June 12, 1996 regarding the Register of Geographical Indications and Designations of Origin in accordance with the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0087

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1157

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Fondation "Conseil régulateur de l'appellation d'origine
Queso Manchego"
Avenida del Vino
s/n 13300
Valdepeñas Ciudad
Real
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région naturelle de la Mancha, ESPAGNE.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0087

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1157

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Fundación “Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Queso Manchego”
Avenida del Vino
s/n 13300
Valdepeñas Ciudad
Real
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comarca Natural La Mancha, ESPAÑA.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0087

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«QUESO MANCHEGO»

Nº CE: ES-DOP-0217-0087-06.12.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Queso Manchego»

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

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

Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días para quesos con peso igual o inferior a 1,5 kg, y de 60 días para el resto de pesos, y máxima de 2 años.

El «Queso Manchego» se puede elaborar con leche pasteurizada o con leche cruda, en el caso de leche cruda se podrá etiquetar con la mención «artesano».

El «Queso Manchego» es un queso graso, las características físicas del queso al término de su maduración son las siguientes:

- forma: cilíndrica con caras sensiblemente planas,
- altura máxima: 12 cm,
- diámetro máximo: 22 cm,
- relación diámetro/altura comprendida entre: 1,5 y 2,2,
- peso mínimo: 0,4 kg,
- peso máximo: 4,0 kg,

Las características físico-químicas del queso son:

- pH 4,8 a 5,8,
- extracto seco: mínimo 55 %,
- grasa: mínimo 50 % sobre el extracto seco,

- proteína total sobre extracto seco: mínimo 30 %,
 - cloruro sódico: máximo 2,3 %,
- Características de la pasta:
- consistencia: firme y compacta,
 - color: variable desde el blanco hasta el marfil-amarillento,
 - olor: láctico, acidificado intenso y persistente que evoluciona a matices picantes en los más curados con persistencia global larga,
 - sabor: ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega,
 - aspecto: presencia de ojos pequeños desigualmente repartidos, pudiendo, en ocasiones, carecer de ellos,
 - textura: elasticidad baja, con sensación mantecosa y algo harinosa, que puede ser granulosa en los muy maduros.

Los límites microbiológicos son los siguientes:

- *Escherichia coli*: máximo 1 000 colonias/gramo,
- *Staphilococcus aureus*: máximo 100 colonias/gramo,
- *Salmonela*: ausencia en 25 gramos,
- *Lysteria*: ausencia en 25 gramos.

Es un queso de sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. Gusto residual agradable y peculiar que le confiere la leche de oveja manchega.

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

El «Queso Manchego» se elabora con leche de oveja de la raza manchega, cuajo natural u otros enzimas coagulantes autorizados y cloruro sódico.

La leche deberá estar exenta de productos medicamentosos, que puedan incidir negativamente en la elaboración, maduración y conservación del queso.

El Queso Manchego se puede elaborar con leche pasteurizada o con leche cruda, en el caso de leche cruda se podrá etiquetar con la mención «artesano».

Las características analíticas de la leche son:

- materia grasa: 6,5 % mínimo,
- proteínas: 4,5 % mínimo,
- extracto seco útil: 11 % mínimo,
- pH 6,5-7,
- punto de congelación $\leq -0,550$ °C.

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

La oveja manchega se explota en pastoreo a lo largo de todo el año, aprovechando los recursos naturales; en aprisco es ayudada con ración de concentrados, henos y subproductos.

Desde el punto de vista ganadero cabe destacar los pastizales que ocupan los claros de los matorrales, así tenemos los pastos anuales, siendo las plantas presentes en estos pastos: *Medicago mínima*, *Scorpius subillosa*, *Astrafalus stella*, *Astrafalus sesamus*, etc.

Los madajales forman los más interesantes pastos para el ovino; en ellos está la *Poa bulbosa* acompañada de su importante núcleo de leguminosas, tal como: *Medicago rigidula*, *Medicago lupulina*, *Medicago trunculata*, *Trigonella polyderata*, *Coronilla scorpioides*, etc.

En suelos profundos y frescos pueden darse «fenelares» que son densos pastizales con predominio de plantas vivaces y bianuales, cuya fisonomía viene dada por la gramínea *Bracnypodium phoenicoides*.

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

—

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

Los quesos amparados por la Denominación de Origen «Queso Manchego», únicamente pueden circular y ser expedidos por las queserías e instalaciones inscritas en los tipos de envases que no perjudiquen su calidad.

El «Queso Manchego» estará acompañado en todo caso con su corteza, pudiendo esta haber sido lavada previamente.

Asimismo, está permitido que se parafine o recubra el «Queso Manchego» con sustancias inactivas transparentes y legalmente autorizadas o se embadurne con aceite de oliva, siempre y cuando la corteza conserve su aspecto y color naturales y permita la lectura de la placa de caseína.

En ningún caso se utilizarán sustancias que proporcionen a la corteza un color negro.

Puede presentarse el «Queso Manchego» para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse fuera de la zona de origen por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del «Queso Manchego».

Los envases utilizados deben cumplir en todo caso con la legislación vigente.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Figurará obligatoriamente en la etiqueta la mención: Denominación de Origen «Queso Manchego». En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda «artesano».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas; además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada que se

coloca en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Las entidades locales amparadas por la Denominación de Origen «Queso Manchego» son las siguientes: 45 de la provincia de Albacete, 84 de la provincia de Ciudad Real, 156 de la provincia de Cuenca y 122 de la provincia de Toledo.

Se han incorporado las siguientes: Alcoba de los Montes y El Robledo de la provincia de Ciudad Real, Albadalejo del Cuende, Villarejo de la Peñuela, Villarejo-Sobrehuerta y Villar del Horno de la provincia de Cuenca.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La comarca natural de la Mancha está enclavada en la Submeseta Sur peninsular y se caracteriza por un relieve llano que desciende hacia el Atlántico.

La Mancha es una elevada llanura que se asienta sobre suelos calizo-arcillosos, los terrenos destinados a pastos están formados por substratos ricos en calizas o margas.

La climatología de la región ofrece un carácter extremado, con grandes oscilaciones, tal como corresponde al tipo continental, con inviernos muy fríos y veranos calurosos, que alcanzan en ocasiones los 40 °C, con unas variaciones térmicas diarias a veces de 20 °C y anuales de 50 °C. Las precipitaciones son escasas, lo que sitúa a la región en la llamada España árida, con un ambiente de extremada sequedad, con una humedad relativa de un 65 %.

Las condiciones edafoclimáticas han hecho de la raza manchega la mejor adaptada a la zona.

5.2. *Carácter específico del producto*

Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja con sensación mantecosa y algo harinosa.

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)*

Las condiciones edafoclimáticas de la zona han realizado gran parte de la selección natural para que sea la oveja de raza manchega la mejor adaptada y la que produce una leche que confiere al «Queso Manchego» sus características peculiares de color, olor, sabor y textura.

Desde tiempos remotos se han elaborado quesos con ovejas de raza manchega, el paso de los siglos ha supuesto que las prácticas de elaboración se hayan dirigido a sacar las máximas cualidades a este queso tradicional de La Mancha.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1158

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the technical file of the Chinchón GI.

Address Chinchón Geographical Designation Association
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production of the geographical indication is restricted to the municipality of Chinchón, located in the Community of Madrid (Spain). Chinchón is a Spanish municipality located in the southeast of the Community of Madrid, in the region of Las Vegas.

Its coordinates are 40°08' north 3°26' west and is located in the Tajo depression, specifically in the basin of the Tajo-Jarama.

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

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications of spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-02017

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1158

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Chinchón.

Adresse Association de l'indication géographique Chinchón
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production de l'indication géographique est limitée à la municipalité de Chinchón, située dans la Communauté de Madrid (Espagne). Chinchón est une municipalité espagnole située au sud-est de la Communauté de Madrid, sur la province de Las Vegas.

Ses coordonnées sont 40°08' nord 3°26' ouest et elle est située dans la dépression du Tage, plus précisément dans la vallée du Tage et de la Jarama.

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 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-02017

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1158

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Chinchón.

Dirección Asociación de la Denominación Geográfica Chinchón
Ctra. M-311, km. 10,500
28370 Chinchón, Madrid
España

ZONA GEOGRÁFICA

El área de elaboración de la indicación geográfica se restringe al término municipal de Chinchón, situado en la Comunidad de Madrid (España). Chinchón es un municipio español que se encuentra en el sureste de la Comunidad de Madrid, en la comarca de Las Vegas.

Sus coordenadas son 40°08' norte 3°26' oeste y está situado en la depresión del Tajo, concretamente en la cuenca del Tajo-Jarama.

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 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-02017

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Chinchón»

Nº UE: PGI-ES-02017

DOP () IGP (X)

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Chinchón

b. Categoría

25. Aniseed-flavoured spirit drinks

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Chinchón
Características físicas, químicas y organolépticas	<p>“Chinchón” es la bebida espirituosa anisada, azucarada o no, elaborada a partir de un destilado, de macerados de anís verde (<i>Pimpinella anisum</i> L) en mezcla hidroalcohólica de alcoholes naturales de origen agrícola, en alambiques de cobre.</p> <p>Según el tipo de “Chinchón”:</p> <p>1. Chinchón seco especial.</p> <ul style="list-style-type: none"> • graduación alcohólica adquirida entre el 70 y el 74 por 100 Vol.

- contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro
 - contenido mínimo de aceites esenciales de 1,25 gramos por litro de producto.
2. Chinchón extra seco.
- graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 50 y el 55 por 100 Vol.
 - contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro.
 - contenido mínimo de aceites esenciales de 1 gramo por litro.
3. Chinchón seco.
- graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 40 y el 50 por 100 Vol.
 - contenido de azúcar que no sobrepase los 10 gramos por litro
 - contenido mínimo de aceites esenciales de 0,75 gramos por litro.
4. Chinchón dulce.
- graduación alcohólica adquirida comprendida entre el 35 y el 40 por 100 Vol.
 - contenido en azúcar superior a 200 gramos por litro
 - contenido mínimo de aceites esenciales de 0,5 gramos por litro.

Además de cumplir las características señaladas para cada tipo de “Chinchón”, todos los productos cumplirán los siguientes parámetros:

- a) Químicos.
- Metanol: el contenido no será superior a 0,2 gramos por litro.
 - Metales pesados: el contenido no será superior a 20 miligramos por litro de producto acabado expresados en plomo.
 - Calcio: el contenido no será superior a 15 miligramos por litro.
- b) Físicos.
- Producto incoloro, transparente y libre de partículas en suspensión.
- c) Microbiológicos.
- Exento de gérmenes.
- d) Organolépticos.

Los típicos de estos productos, con olor y sabor franco y limpio a anís verde.

Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)

Anís destilado en alambiques de cobre con el empleo exclusivo como vegetal saborizante del grano de anís o matalahúga (“Pimpinella anisum L”)

Todos los productos “Chinchón” tienen como mínimo el 50% del volumen de alcohol absoluto y del contenido de aceites esenciales que son aportados por el destilado de anís matalahúga, lo que le confiere al producto características sensoriales y físico-químicas diferenciadoras: producto final con único olor y sabor franco, limpio e intenso exclusivamente a anís, sin otros aromas ni sabores distintos.

Chinchón tiene reservada la mención “100 por 100 Destilado” para aquellos productos cuyo alcohol y contenido de aceites esenciales proceden al 100% del destilado.

Se aprecia olfativa y gustativamente el “tono caldera” de producto básicamente destilado. En los productos 100 por 100 destilado esta diferencia del “cocido” en la destilación es absolutamente diferenciadora.

3. Zona geográfica.

a. Descripción de la zona geográfica definida

El área de elaboración de la indicación geográfica se restringe al término municipal de Chinchón, situado en la Comunidad de Madrid (España).

Chinchón es un municipio español que se encuentra en el sureste de la Comunidad de Madrid, en la comarca de Las Vegas. Sus coordenadas son 40°08' norte 3°26' oeste y está situado en la depresión del Tajo, concretamente en la cuenca del Tajo-Jarama.

b. Zona NUTS

ES	ESPAÑA
ES3	COMUNIDAD DE MADRID
ES30	Comunidad de Madrid

4. Método de obtención de la bebida alcohólica**Título - Tipo de método**

Método La primera fase del proceso consiste en la maceración durante doce o catorce horas del grano de anís en una solución alcohólica de grado medio.

A continuación se inicia la destilación, introduciendo vapor de agua en una camisa de doble fondo del alambique, al objeto de que no entre en contacto directo con la masa a destilar. En estos alambiques de cobre se destilará el anís verde en presencia de alcohol natural de origen agrícola y agua. El destilado, de una graduación alcohólica comprendida entre el 74 y el 79 por 100 Vol., aportará como mínimo el 50 por 100 del volumen de alcohol absoluto y del contenido de aceites esenciales del producto acabado

El alcohol utilizado en la elaboración de “Chinchón” será alcohol etílico natural de origen agrícola.

Si para la elaboración de “Chinchón” se requiere el complemento de aceites esenciales de anís, se emplearán exclusivamente los naturales provenientes de matalahúga o anís verde (*Pimpinella anisum*) y/o de badiana o anís estrellado (*Illicium verum*).

El siguiente paso es el fraccionamiento del destilado en tres partes que, atendiendo al orden, se denominan cabezas, centros y colas. De estas fracciones, la de centros, que es la de mayor volumen y de olor y sabor agradable y limpio, es la que se utiliza para la elaboración de anisados, denominándose destilado de anís o alcoholato de anís.

Este destilado alcohólico de anís, obtenido por destilación simple, lleva los aceites esenciales extraídos y destilados de la

matalahúga y constituye la base para la elaboración de los distintos tipos de “Chinchón”.

El alcoholato de anís, de una graduación alcohólica aproximada del 74 al 79 por 100 Vol., mezclado con jarabe simple de sacarosa, agua desmineralizada y azúcar blanquilla de primera calidad da lugar a los productos dulces y mezclado con agua desmineralizada a los secos.

El producto final se envasará en botellas o recipientes de vidrio o cerámica, con una capacidad máxima de 1 litro.

5. Vínculo con el medio geográfico de origen

a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

En la Comunidad de Madrid, en su comarca de Las Vegas y más concretamente en el término municipal de Chinchón, se generalizó el cultivo del grano de anís verde ya en el siglo XVII, casi simultáneamente con el de las plantaciones de viñedo. Tanto para uno como para otro cultivo las condiciones climáticas y las de los suelos son las correctas.

El origen del anís de Chinchón se remonta al siglo XVII cuando ya coexistían en la zona grandes viñedos y plantaciones de anís verde. Los orujos sobrantes de la elaboración del vino se destilaban en invierno con los granos de anís que compartían despensa con los restos de la vinificación. El producto de este trabajo se vendía a los arrieros, quienes fueron los grandes difusores de la bebida y responsables de su éxito nacional. Incluso a nivel internacional se envió este destilado al nuevo mundo ya que uno de los condes de Chinchón fue a la vez Virrey de Perú.

Los primeros en abanderar la marca Chinchón fueron los antiguos cosecheros, reunidos en la Sociedad de Cosecheros de Vino, Vinagre y Aguardiente, que llevaron el anís a tres exposiciones universales (París, 1889 y 1893; Chicago, 1893), obteniendo en la capital francesa y estadounidense dos medallas de oro. Con la aparición de esta sociedad se propició la elaboración y embotellado industrial de este anís.

Son numerosos los documentos existentes en el Archivo Histórico del Ayuntamiento de Chinchón relativos a la producción durante estos siglos del Aguardiente, como era denominado en su origen, y que tomó desde el principio el nombre de la localidad en la que se comenzó a elaborar. Cabe señalar que la primera referencia documental está identificada como Sig. 15915_000, de fecha 1636, “Sobre el arrendamiento y estanco del aguardiente”.

Finalmente, en 1991 se reconoció la denominación geográfica “Chinchón” y se aprobó su reglamento mediante la Orden 2310/1991, de 25 de noviembre, de la Consejería de Economía de la Comunidad de Madrid).

b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

En base a esa tradición histórica y continuada durante siglos de elaboración de Aguardiente de Chinchón, se ha mantenido inalterado hasta nuestros días el método tradicional de destilación exclusivamente de la matalahúga o anís verde, por lo que el “Chinchón” conserva su reconocida fama y reputación, y es identificado perfectamente por los consumidores por sus características diferenciadoras (olor y sabor franco, limpio e intenso exclusivamente a anís), tanto en el mercado nacional español como en los mercados internacionales, a los que se exporta en torno al 25% de la producción anual de Chinchón.

c. Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto.

El vínculo se basa en el reconocimiento y la reputación de esta bebida mantenidos hasta la actualidad, estando presente en muchos eventos como producto emblemático de la región, pues, además de su consumo habitual como bebida, Chinchón tiene aplicaciones en gastronomía. Así pues cabe señalar la presencia de la IG Chinchón en diferentes medios:

- Mantenimiento actualizado del blog www.cocinaonchinchon.com en el que se informa de las aplicaciones de Chinchón en gastronomía, con noticias y recetas culinarias.
- Participación con degustación de productos y de postres elaborados con Chinchón en el evento internacional MADRIDFUSIÓN, desde 2013 a 2017

- Participación con degustación de productos en el evento internacional SALÓN CLUB DEL GOURMET, en Madrid, ininterrumpidamente desde 1990
- Participación todos los años en FITUR, en el stand de Chinchón, ofreciendo degustación de productos Chinchón
- Entrevista en programa Marca España de Radio Nacional, febrero 2017
<http://www.rtve.es/alacarta/audios/marca-espana/marca-espana-denominacion-origen-anis-chinchon/3912988/>
- Programa D. Origen Madrid, de Telemadrid, febrero 2017
- Participación con degustación de productos y de postres elaborados con Chinchón en el evento internacional MADRIDFUSIÓN, enero 2017
- Programa Masterchef Celebrities, de Televisión Española TVE1, dedicado a Chinchón, noviembre 2016
- Diario EL PAÍS, agosto 2016, artículo sobre Chinchón- Programa España Directo, de Televisión Española TVE1, junio 2016
- Diario ABC, ABC-Viajar Gastronomía, mayo 2016
- Entrevista en radio COPE-País Vasco, marzo 2016
- Revista GUÍA DEL OCIO, febrero 2016
- Diario IDEAL DE GRANADA, enero 2016
- Libro “Volver a las trincheras”, de Alfredo González Ruibal, Alianza Editorial, enero 2016.
Reseña: https://www.alianzaeditorial.es/libro.php?id=4234013&id_col=100508
- Programa Alcoholera de Chinchón, de Telemadrid, 2015
- Semanal ÚLTIMA HORA, Baleares, julio 2015
- Semanal GUÍA DEL OCIO, abril 2015
- Revista CANAL COCINA, enero 2015
- Revista RONDA IBERIA, diciembre 2014
- Reportaje televisivo sobre Anís Chinchón en Telemadrid, julio 2014
- Revista mensual EJECUTIVOS, junio 2014
- Blog BURBUSINESS, febrero 2014
- Diario ELDISTRITO.COM, enero 2014
- Diario GENTEDIGITAL.ES, enero 2014
- Blog ABSOLUTMADRID, diciembre 2013
- EL PERIÓDICO DE LA PUBLICIDAD, noviembre 2013
- CRONICAECONOMICA.COM, octubre 2013
- Semanal GUÍA DEL OCIO, octubre 2013

- INFORMARIA.COM Coctel Chinchón, octubre 2013
- Programa “Cocina con el Alcalde, de CANAL COCINA, 2013
- Programa de radio “Hoy por hoy”, Cadena SER, julio 2013
- BLOGSPOT.COM Receta con Chinchón, mayo 2013
- Blog BLOGTURISTICO.COM, enero 2013
- MIAREVISTA.COM, diciembre 2012
- Diario digital de México SINEMBARGO.MX, marzo 2013

6. Reglas de etiquetado específicas

Descripción de la regla

En el etiquetado del producto deberá figurar obligatoriamente la denominación “Chinchón” en letras de una altura mínima de 6 milímetros y es obligatorio hacer constar las menciones relativas a los tipos de producto (especial extra seco, seco y dulce) y la mención “destilado” en letras de una altura mínima de 2 milímetros.

La mención “100 por 100 destilado” queda reservada para aquellos productos cuyos alcoholes y aceites esenciales provengan exclusivamente de la destilación, y figurará en letras de altura mínima de 2 milímetros.

En el etiquetado de los productos amparados figurarán obligatoriamente impresos el logotipo, anagrama, vitola o sello de distinción, adoptado para esta denominación geográfica.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1159

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Address Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón 07701
Mahón, Menorca
Balearic Islands
Spain
2. Any producer who complies with the specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

Mahón
Menorca Island, Balearic Islands
Spain.

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

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications of spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01953

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1159

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Adresse Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón 07701
Mahón, Menorca
Îles Baléares
Espagne
2. Tout producteur respectant le cahier des charges.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Mahón
Île de Minorque, Îles Baléares
Espagne.

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 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01953

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1159

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Dirección Miguel Pons Justo, SA (ESA07051212) – Destilerías Xoriguer
Andén de Poniente, 91 – Puerto de Mahón 07701
Mahón, Menorca
Illes Balears
España
2. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

ZONA GEOGRÁFICA

Mahón
Isla de Menorca, Illes Balears
España.

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 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01953

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Gin de Mahón»

**Nº UE: PGI-ES-
01953 DOP () IGP
(X)**

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Gin de Mahón

b. Categoría

19. Juniper-flavoured spirit drinks

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Gin de Mahón
Características físicas, químicas y organolépticas	<p>Bebida espirituosa con marcado sabor a enebro que presenta una graduación alcohólica entre un 38% y un 43% en volumen, obtenida por destilación, en alambique de cobre y con fuego de leña, de alcohol agrícola en presencia de bayas de enebro (<i>Juniperus communis L.</i>).</p> <p>Características químicas: - Graduación alcohólica adquirida: Mínima: 38 % vol. Máxima: 43 % vol.</p>

- Acidez total máxima: 10 mg/l expresada en ácido acético
- Contenido máximo en metanol: 1mg/l.

Características organolépticas:

- Aspecto transparente.
- Incolora.
- Sabor y aroma marcado a enebro acompañado de notas vegetales o herbáceas perfectamente integradas, predominando el sabor a enebro sobre el resto.

Características especiales (en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)

Marcado sabor a enebro resultado de la destilación de alcohol agrícola en presencia de enebro en alambiques de cobre calentados con fuego directo de leña. Este proceso es el que tradicionalmente se ha utilizado en Menorca para su elaboración y que sigue utilizándose en la actualidad.

3. Zona geográfica.

a. Descripción de la zona geográfica definida

El área de elaboración de la Indicación Geográfica se limita a la Isla de Menorca, Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, España.

La isla de Menorca se encuentra situada en el centro oeste del Mediterráneo, con unas coordenadas 39° 57' N, 4° 3'. E Tiene una extensión de 701 km² y es la isla más septentrional del archipiélago de las Illes Balears; dista unos 36,5 km de Mallorca, 230 de la Península Ibérica y 320 del Norte de África.

b. Zona NUTS

ES	ESPAÑA
ES5	ESTE
ES53	Illes Balears
ES533	Menorca

4. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método Método

Ingredientes:

1. Alcohol etílico de origen agrícola con un mínimo de un 10% de alcohol vínico.
2. Bayas de enebro (*Juniperus communis*) con un porcentaje de aceites esenciales del 7 al 9‰.
3. Agua potable, destilada, desionizada, osmotizada o desmineralizada.

Los ingredientes no tienen por qué ser originarios de la isla de Menorca.

El enebro deberá conservarse como mínimo un año a temperatura ambiente para su secado natural, antes de utilizarse en el proceso productivo.

No podrá utilizarse ningún aditivo, aroma o

extracto. Método de obtención:

El “Gin de Mahón” se obtiene mediante una única destilación en alambiques de cobre y fuego directo de leña de una solución hidroalcohólica etílica de origen agrícola de entre 38 y 52% en vol. en presencia de bayas de enebro.

El enebro se debe macerar en alcohol y/o agua al menos durante 10 horas, entero o troceado, y siempre en estado natural.

Deben aprovecharse únicamente las condensaciones centrales del proceso de destilación.

El producto destilado es recogido tradicionalmente en jarras como elemento de control del proceso de destilación, existiendo una relación entre el tiempo de llenado de cada jarra y el volumen de la misma, que es registrado por el maestro destilador. Se establece un ritmo máximo de destilación medio del 16% del producto líquido aportado a la hora, desde que empieza el llenado de la primera jarra.

El producto final obtenido del proceso de destilación una vez homogeneizado debe tener un grado alcohólico mínimo de 70% en volumen, el cual posteriormente es corregido con agua hasta alcanzar la graduación alcohólica final deseada del producto a comercializar.

Una vez acabado el proceso de destilación el “Gin de Mahón” podrá someterse a filtración.

El “Gin de Mahón” se almacena en depósitos que garantizan que el producto final mantiene el aroma preponderante de enebro y las características químicas y organolépticas que lo definen.

La producción diaria queda limitada a la capacidad productiva de los alambiques calculando una única destilación diaria.

5. Vínculo con el medio geográfico de origen

a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

La reputación de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” es el resultado de la importancia de la elaboración y comercialización a lo largo de la historia y que se mantiene en la actualidad. Desde sus inicios el “Gin de Mahón” es referencia en la isla de Menorca, lo que lo ha convertido en un producto popular y, aunque su hábito de consumo ha evolucionado, como lo ha venido haciendo su sociedad, el producto y su proceso de elaboración se ha mantenido inalterado a lo largo de su amplia historia.

El origen del “Gin de Mahón” se sitúa en los años de la dominación inglesa de Menorca entre 1712 y 1802. El gin era la bebida de moda en Inglaterra y soldados ingleses y el resto de población inglesa que eran clientes habituales de las tabernas de Menorca no encontraban el aguardiente de moda en su país. Los mercaderes de Mahón, ante la demanda, empezaron a comerciar con bayas de enebro y alcoholes de la cuenca mediterránea y los artesanos construyeron alambiques.

Poco a poco el “Gin de Mahón” fue introduciéndose en los ambientes urbanos de Mahón y Ciudadela. Así, la dominación británica en Menorca no sólo dejó el hábito de consumo del producto sino también su denominación - además de otros vocablos- ya que la acepción “gin” es básicamente usada por la población anglosajona.

La primera referencia escrita del “Gin de Mahón” se encuentra en un recetario datado entre finales de 1790 y 1810, en el que se incluyen los ingredientes así como parte del proceso de elaboración, y en el que destaca que el enebro procedente de las Islas Baleares no es adecuado para la preparación del producto, lo que denota una experiencia en la elaboración del destilado.

Otro documento que demuestra la presencia y el arraigo del “Gin de Mahón” es un escrito del menorquín Francesc Cardona Orfila, recopilador de datos para la obra del Archiduque Luis Salvador “Die Balearen”. En un manuscrito datado en 1889, que se conserva en la biblioteca particular de Tomás Vidal (Rafalet Nou, Menorca) recoge un listado de bebidas espirituosas elaboradas en Menorca, entre las que aparece el “Gin de Mahón de pota o de la terra” con la anotación: desde tiempos antiguos, lo que da a entender que se trata de una bebida con larga tradición. Estas notas manuscritas han sido posteriormente recogidas y utilizadas en varios estudios realizados sobre la historia de los destilados en Menorca y del Gin.

El gin también es nombrado en la obra del escritor menorquín Joan Ramis i Ramis (1746 - 1819) en su obra “Pesos y medidas de Menorca” (1815), en cuyo capítulo dedicado a los aguardientes nombra el Gin lo que denota ya un consumo representativo de la isla.

Asimismo, también cabe destacar el recetario de José Pons Sintés datado en 1980 1895, en el que se detallan todos los procesos productivos de las diferentes bebidas que elaboraban en una de las destilerías con más prestigio en Mahón, que era conocida como “Furneru”, entre otros productos se desarrolla el conocido como “Gin de Mahón o Pota”.

Con los años, el consumo se fue extendiendo, se consolidó como bebida popular y se hizo inseparable de cualquier acontecimiento tanto público como privado.

Dado que la exportación del gin elaborado en Menorca se realizaba desde el puerto de la ciudad de Mahón, hizo que en los lugares de destino se conociera con el nombre de “Gin de Mahón”.

A principios del siglo XX Miguel Pons Justo fundó la destilería Xoriguer, aún en funcionamiento, que permitió impulsar de manera definitiva la comercialización del “Gin de Mahón” a nivel nacional e internacional.

El “Gin de Mahón” tiene un proceso de elaboración diferenciado: la destilación se realiza en alambiques de cobre calentados con fuego directo de leña.

Este proceso es el que tradicionalmente se ha utilizado en Menorca para su elaboración y que sigue utilizándose en la actualidad.

Otra de las características originarias del “Gin de Mahón” que lo ha acompañado a lo largo de su historia es el envase, en el formato de caneca cerámica, algunas de las cuales se conservan en el Museo de Menorca en la ciudad de Mahón, datadas del período de presencia inglesa en Menorca y obtenidas algunas en los dragados del puerto de Mahón. En la actualidad se mantiene la costumbre de comercializar el “Gin de Mahón”, entre otros formatos, en botellas que recuerdan el formato de la caneca original.

Ahora el “Gin de Mahón” forma parte de la historia, de las costumbres y de las celebraciones de Menorca.

El “Gin de Mahón” se consume frecuentemente como bebida única en vasos pequeños y también con hielo, si bien como muchas otras bebidas espirituosas también se consume de forma combinada. Más recientemente se ha hecho popular la “pomada”, obtenida al mezclar “Gin de Mahón” y limonada.

Está muy asociada a las fiestas patronales de San Juan, de la Mare de Déu de Gràcia y otras celebraciones menorquinas del verano. Se puede afirmar, sin peligro a exagerar, que en las fiestas de todos los pueblos menorquines siempre hay caballos y siempre se toma “Gin de Mahón”.

También es muy popular la pellofa, “Gin de Mahón” con un chorro de sifón acompañado normalmente de hielo y una cáscara de limón, combinado con las siguientes bebidas típicas de la isla; con palo se denomina “fil ferro”, con “hierbas” -que es como se conoce en las islas baleares a la bebida alcohólica anisada- y llamado “verdet”, con una aceituna conocido como “saliveta”, o finalmente el “vermell” que es la combinación con grosella.

Cabe destacar, que lo genuino de un producto directamente vinculado la isla de Menorca en la que se produce, pero de proyección mundial, se ha visto refrendado por numerosos reconocimientos obtenidos. Desde que en la Exposición Universal de Barcelona del año 1888, una de las más famosas destilerías ubicadas en puerto de Mahón, se alzase con una medalla de bronce,

muchas han sido las ocasiones en las que el “Gin de Mahón” ha sido premiado por entidades de todo tipo.

Así, entre otros, el “Gin de Mahón” obtuvo en 2011 el Premio al Mejor Vino Espirituoso No Vinícola otorgado por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino; en 2015 se alzó con una Medalla de Oro en el certamen San Francisco World Spirits Competitions; además de recibir dos estrellas por parte del International Taste&Quality Institute de Bruselas.

Además, el “Gin de Mahón” fue participante invitado en lo que se considera como embrión de la Feria Alimentaria de Barcelona en el año 1976. Posteriormente y durante varios años, estuvo presente en dicha feria, una presencia que le sirvió para cosechar reconocimiento nacional e internacional. Estudios recientes avalan la aceptación que tiene el producto en la actualidad. Por ejemplo, según la publicación “Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012” realizada por el Instituto de Calidad Agroalimentaria de las Islas Baleares, las ventas se han incrementado un 21% desde el 2002, hasta alcanzar en 2012 un volumen de comercialización total de 325.742litros. Es destacable que las ventas exteriores representan aproximadamente el 37% y muestran un comportamiento creciente desde el 2002, ya que la presencia fuera del mercado local se ha multiplicado por cuatro, lo que avala la buena aceptación de los consumidores foráneos.

Otra prueba de la reputación del “Gin de Mahón” es su reciente incorporación en el mundo de la coctelería. En la Escuela de Hostelería de las Illes Balears se han creado cócteles originales elaborados con “Gin de Mahón” como: “Es Castell de Menorca” con zumo de naranja, el “Mestral de Menorca”, con ron y lima, y el “Es Verdet de Mahón” con limón, vermut y menta.

En el periódico insular “Diari Menorca” durante el 2015 se han publicado en forma de artículos quincenales los estudios realizados por Alfons Méndez Vidal sobre las bebidas espirituosas de la isla de Menorca dedicando al gin elaborado en la isla o “gin de Mahón” una parte importante del mismo. En el mismo se detallan sus orígenes y su eclosión durante el siglo XX que le llevó a convertirse a partir de la postguerra en la bebida alcohólica menorquina por excelencia.

En la actualidad el “Gin de Mahón” es considerado un artículo propio de Menorca. Los turistas se lo llevan como souvenir y visitan de forma masiva las

destilerías locales para adquirir dicho producto y conocer in situ el proceso de elaboración del mismo. También es referencia en todas las guías de Menorca, tanto sean turísticas como gastronómicas, donde se destaca además de su historia y tradición la peculiaridad y calidad del producto.

b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

La elevada reputación del “Gin de Mahón” se debe a la larga tradición de su elaboración y comercialización como bebida genuina de la isla de Menorca.

El tradicional proceso de elaboración con alambiques de cobre calentado a fuego de leña, junto con la experiencia de los elaboradores, son las características del medio geográfico que le imprimen la diferenciación.

6. Suplemento a la indicación geográfica

Suplemento a la indicación geográfica

Requisitos elaboradores y Control

Definición, descripción o alcance del suplemento

A) Requisitos

a) El Consejo Insular de Menorca mantendrá un censo actualizado de los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón”.

b) Los elaboradores de “Gin de Mahón” deberán comunicarlo por escrito al Consejo Insular de Menorca con carácter previo al inicio de la actividad.

En la comunicación deberán indicar: nombre de la empresa, titular, nombre comercial, emplazamiento, número y capacidad de los alambiques y depósitos, maquinaria y método de elaboración así como un plano de las instalaciones.

Para la vigencia de la inscripción en el censo de elaboradores es indispensable cumplir los requisitos de este expediente técnico.

Cualquier variación que altere la información aportada se comunicará al órgano competente del Consejo Insular de Menorca.

c) Los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” deberán llevar un sistema de registros que garantice la identificación, trazabilidad y contabilidad de las materias primas y del producto elaborado y comercializado. Estos registros deben conservarse durante los cuatro años siguientes a la comercialización.

d) Los elaboradores de la Indicación Geográfica “Gin de Mahón” deberán presentar al Consejo Insular de Menorca, en el primer mes del año y en impreso normalizado, una declaración de la elaboración, comercialización y existencias de “Gin de Mahón” correspondiente al año anterior, así como los datos de los operadores (nombre, dirección y volumen de producto) a los cuales haya enviado el producto protegido para su embotellado fuera de la zona de elaboración.

e) Los envasadores ubicados fuera de la zona de elaboración deberán comunicar a la autoridad competente de su Estado el inicio de la actividad de envasado de “Gin de Mahón”.

B) Tareas de control.

Alcance de los controles

1. Análisis químicos: se verifica que el operador realiza análisis químicos para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el apartado 3 del presente expediente técnico.

2. Elaboradores: se comprueba que tienen capacidad para elaborar “Gin de Mahón” en las condiciones establecidas en el expediente técnico y en especial:

- Disponen de un sistema de registros que garantiza la identificación, trazabilidad y contabilidad de las

materias primas, del producto elaborado y comercializado.

- Presentan, en el primer mes del año siguiente, en impreso normalizado una declaración ante el Consejo Insular de Menorca de la producción, comercialización y existencias.

3. Productos: se comprueba mediante la toma de muestra aleatoria, que el “Gin de Mahón” cumple con las características analíticas establecidas.

Metodología de los controles y verificación anual

1. Controles sistemáticos del sistema de autocontrol de los operadores que elaboran “Gin de Mahón” con los objetivos siguientes:

- Comprobar que el alcohol etílico es de origen agrícola.

- Comprobar que la destilación se realiza en alambiques de cobre y con fuego directo de leña.

- Comprobar que la destilación se realiza en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) con un porcentaje de aceites esenciales del 7 al 9‰.

- Comprobar que se realiza una gestión adecuada de la trazabilidad del producto.

- Comprobar que se realizan análisis para verificar que el producto se ajusta a las especificaciones del apartado 3.

- Comprobar que el producto amparado se debe comercializar en envases de vidrio o cerámica.

2. Controles aleatorios para: - Comprobar la trazabilidad de las partidas.

- Comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra del producto.

7. Reglas de etiquetado específicas

Descripción de la regla

a) El producto amparado se debe comercializar en envases de vidrio o cerámica de una capacidad máxima de tres litros.

b) El “Gin de Mahón” debe incorporar en el etiquetado la denominación “Gin de Mahón” en letras de una altura mínima de 3 mm.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1160

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the technical file of the Brandy de Jerez GI.

Address Regulatory Council of the Designations of Origin "Jerez-Xérès-Sherry" -
"Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" and "Vinagre de Jerez"
Avda. Álvaro Domecq, 2.
11402 - Jerez de la Frontera, Cádiz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

The area of production and origin of the good is located in the autonomous community of Andalucía, Spain.

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

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labeling of other food products, the protection of geographical indications for spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01944

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1160

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Brandy de Jerez.

Adresse Conseil régulateur des appellations d'origine "Jerez-Xérès-Sherry" –
"Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" et "Vinagre de Jerez"
Avda. Álvaro Domecq, 2.
11402 - Jerez de la Frontera, Cádiz

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Municipalités de : Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

L'aire de production et d'origine du produit se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, Espagne.

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 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01944

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1160

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Brandy de Jerez.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” Avda. Álvaro Domecq, 2.
1402 - Jerez de la Frontera,
Cádiz España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios de: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, el Puerto de Santa María.

La zona de producción y de origen del producto se localiza en la comunidad autónoma de Andalucía, en España.

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 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01944

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Brandy de Jerez» N° UE:
PGI-ES-01944 DOP
() IGP (X)**

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Brandy de Jerez

b. Categoría

5. Brandy or Weinbrand

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Brandy de Jerez
Características físicas, químicas y organolépticas	<p>Graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol.</p> <p>Contenido en azúcares totales como máximo de 35 gramos por litro.</p> <p>Contenido mínimo de sustancias volátiles, dependiendo del tipo de Brandy de Jerez:</p> <p>150 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera»;</p> <p>200 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva»;</p>

**Características especiales
(en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)**

250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

El Brandy de Jerez es un brandy obtenido a partir de determinados aguardientes y destilados de vino que conservan las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, el cual es envejecido en vasijas de roble, de capacidad inferior a 1.000 litros, previamente envinadas con vinos de Jerez, empleando el sistema tradicional jerezano de "Criaderas y Solera", exclusivamente en la zona de elaboración y envejecimiento. Los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado.

Según las características de los aguardientes y destilados de vino y del proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de Brandy de Jerez:

a) Brandy de Jerez «Solera», que es el brandy envejecido por el sistema de "Criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses expresado en UBEs (Unidades Básicas de Envejecimiento);

b) Brandy de Jerez «Solera Reserva», que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a un año expresado en UBEs;

c) Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva», que es el brandy envejecido por el sistema de "criaderas y solera" con un tiempo de envejecimiento superior a tres años expresado en UBEs.

d) Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, su color presentará una absorbancia (1 cm) a 500 nm de:

-entre 0,030 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera».

-entre 0,250 y 0,850 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».

-entre 0,300 y 1,200 en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

e) Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, el contenido de ácido tartárico cedido por las vasijas debe ser.

-Detectable (1) en el caso del Brandy de Jerez «Solera»

-> 7 mgr/l (2) en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva».

-> 10 mg/l (3) en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

(1)Rango : 0 a 196 mg/l media = 37 mg/l $n=21$

(2)Rango : 7,7 a 260 mg/l media = 98 mg/l $n=18$

(3)Rango : 10,8 a 383 mg/l media = 152 mg/l $n=25$

Los brandies amparados por la denominación «Brandy de Jerez» para su destino al consumo tienen una graduación alcohólica adquirida igual o superior a 36% vol. El contenido en azúcares totales es como máximo de 35 gramos por litro.

Dependiendo del tipo de Brandy de Jerez, tiene un contenido mínimo de sustancias volátiles de: 150 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez

«Solera»; 200 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Reserva»; 250 gr/hl de alcohol a 100% vol. en el caso del Brandy de Jerez «Solera Gran Reserva».

1. na geográfica.

a. Descripción de la zona geográfica definida

La Zona de elaboración y envejecimiento del Brandy de Jerez está constituida, exclusivamente, por los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en la provincia de Cádiz, en la que tradicionalmente se ha venido siguiendo, de forma paralela y por influencia del proceso de crianza de los vinos de Jerez, el sistema de envejecimiento conocido como de Criaderas y Solera, que conjuntamente con las particulares prácticas de elaboración que se describen, y las condiciones climáticas y de medio ambiente de su entorno permiten la obtención de un producto de características propias y singulares.

b. Zona NUTS

ES612

Cádiz

ES61

Andalucía

ES6
ESSUR
ESPAÑA

2. de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método Método

1. Materias Primas:

A. Los aguardientes y destilados de vino aptos para la elaboración de Brandy de Jerez deben conservar las sustancias volátiles propias de la materia prima de la que proceden, el vino. Se consideran sustancias volátiles la suma de las concentraciones de los siguientes compuestos:

- a.1. los ácidos volátiles, expresados en ácido acético;
- a.2. de los aldehídos expresados en etanal, es decir del etanal (acetaldehído) y de la fracción de etanal contenida en 1, 1-dietoxietano (acetal);
- a.3. de los alcoholes superiores: Propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol y 3-metilbutan-1-ol, determinados juntos o por separado;
- a.4. del acetato de etilo.

B. Los tipos de aguardientes de vino utilizados para elaborar el Brandy de Jerez son los siguientes:

- b.1. Aguardientes de vino de baja graduación, denominados tradicionalmente «holandas», con una graduación alcohólica no superior a 70% vol.;
- b.2. Aguardientes de vino de media graduación, con graduación alcohólica comprendida entre 70 y 86% vol.;
- b.3. Aguardientes de vino de alta graduación, denominados tradicionalmente destilados de vino, con graduación alcohólica superior a 86% vol. En todo caso, los aguardientes de vino de media y baja graduación representan más del 50% del grado alcohólico del brandy elaborado.

2. Elaboración y envejecimiento.

A. Definiciones.

-Envejecimiento: la operación que consiste en dejar que se desarrollen naturalmente en las vasijas de envejecimiento ciertas

reacciones que confieren al Brandy de Jerez cualidades organolépticas particulares que no tenía anteriormente.

-Vasijas de envejecimiento. Se define como «vasija de envejecimiento» al recipiente tradicional utilizado en la zona de elaboración para tal fin, que es la bota de madera de roble de capacidad inferior a 1.000 litros que deberán estar envinadas con vinos de Jerez.

-Tiempo de envejecimiento. Se considera «tiempo de envejecimiento» el de permanencia del brandy o aguardientes y destilados de vino en las correspondientes vasijas de envejecimiento.

-Unidad Básica de Envejecimiento. Se entiende por «Unidad Básica de Envejecimiento» (UBE), la vejez devengada por un litro de alcohol absoluto después de permanecer en las correspondientes vasijas de envejecimiento durante un año.

-Cabeceo. Es el conjunto de operaciones bodegueras de combinación de brandies o aguardientes y destilados de vino envejecidos en distintas soleras y por virtud del cual se obtiene un producto homogéneo y con unas características propias.

B. El Consejo Regulador llevará un inventario de Existencias de cada Bodega inscrita, incluyendo sus movimientos diarios. A estos efectos abrirá para cada una de las Bodegas inscritas una Cuenta de Envejecimiento en la que diariamente se anotarán las sacas y rocíos que se realicen con indicación de las Unidades Básicas de Envejecimiento disponibles en cada momento.

C. Sistema de envejecimiento.

El sistema de envejecimiento característico del Brandy de Jerez es el tradicional jerezano de «Criaderas y Solera», por virtud del cual se realiza una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes vasijas en diferentes niveles de envejecimiento o escalas denominadas Criaderas, siendo la de mayor envejecimiento la Solera.

Consiste el sistema en la periódica extracción o «saca» de una fracción del contenido de cada una de las vasijas que forman una escala determinada. El vacío parcial que ocasionado en cada una de ellas se repone (en una operación llamada «rocío») con brandy más joven procedente de la Criadera inmediatamente anterior y así sucesivamente hasta la primera Criadera.

Las operaciones de sacas y de rocíos comportan la realización de mezclas complejas en el interior de las vasijas, cuyo tiempo de envejecimiento expresado como media ponderada es función del número de escalas, de la fracción de saca y de la periodicidad de las mismas, adoptándose las UBEs (Unidades Básicas de Envejecimiento) como unidad de medida del tiempo de envejecimiento a los efectos de control previstos en este Expediente Técnico.

Este sistema dinámico de envejecimiento dota al Brandy de Jerez de un grado importante de homogeneidad, resultado de la mezcla de los destilados con distintos niveles de vejez, al tiempo que favorece un nivel de oxidación del producto que resulta en una suavidad y un carácter distintivo apreciado en los numerosos mercados en los que desde hace muchos años se comercializa. Para el envasado o expedición, se destina el brandy procedente de la solera de forma directa o mediante cabeceo con otras soleras o escalas de envejecimiento.

3. lo con el medio geográfico de origen

a. s de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

Factores humanos: Aún cuando la destilación en la zona de Jerez se remonta al tiempo de los árabes, fue en el Siglo XVI cuando se inició su despegue y desarrollo, siendo a partir de entonces cuando se convierte en una importante actividad que ha generado un floreciente comercio de aguardientes con Europa en los siglos posteriores. Es especialmente a finales del siglo XIX cuando el comercio de los aguardientes de vino, que tradicionalmente se realizaban en los recipientes disponibles para el transporte de la época, es decir en las vasijas de madera de roble, da lugar a la aparición de los aguardientes de vino envejecidos: el brandy tal y como hoy lo conocemos. La práctica totalidad de las actividades bodegueras del Marco de Jerez tienen por objeto no solo la elaboración de los afamados Vinos de Jerez, sino que también se dedican al ya mencionado comercio del brandy. Actividad esta última, que se realiza en el interior de las mismas bodegas destinadas a la elaboración de vinos, con los mismos medios materiales y humanos y con los mismos sistemas y esquemas de elaboración. Con el transcurrir del tiempo, los aguardientes de vino y/o el

brandy procedente de Jerez se dan a conocer en los mercados internacionales por sus caracteres organolépticos diferenciales respecto de otras bebidas espirituosas de naturaleza similar, fundamentalmente debido al uso de vasijas que previamente han contenido mostos o vinos de Jerez para el envejecimiento de los aguardientes de vino y el empleo como sistema de conducción del envejecimiento del característico y tradicional sistema dinámico de Criaderas y Solera propio de Jerez y a las características micro-climáticas de la Zona de elaboración y envejecimiento del marco de Jerez.

Factores naturales: La climatología de la comarca del Brandy de Jerez es uno de los factores clave que coadyuva a dotarle de sus especiales y únicas características. En realidad es un microclima regulado por las aguas que lo delimitan -el Océano Atlántico y los ríos Guadalete y Guadalquivir- y los dos vientos dominantes y complementarios: el de Levante y el de Poniente. El aire húmedo y templado que aporta el viento de Poniente es equilibrado por el seco y caluroso de Levante, dando lugar a unos inviernos suaves y templados, a unos otoños y primaveras placenteros y a unos veranos calurosos, pero mitigados por la cercanía del mar. Todo ello da como resultado una temperatura media anual entre 16 y 20° C y una humedad relativa superior al 70%. Las lluvias se producen unos 75 días al año -especialmente en primavera y otoño- siendo la media pluviométrica de unos 600 litros anuales. Este microclima, juega un importante papel en la elaboración y envejecimiento de los brandies de la zona de Jerez que, a su vez, tiene como resultado la existencia de bodegas construidas y orientadas para estabilizar las condiciones de temperatura y humedad adecuadas, de gran altura de techo para que se eleve la masa de aire caliente con anchos muros de gran inercia térmica en los que las ventanas están situadas en su tercio superior cubiertas con esteras y en la mayoría de los casos con los suelos de albero que se riegan según la época del año para una mejor regulación de temperatura y humedad.

b. erísticas especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

Caracteres organolépticos diferenciales respecto de otras bebidas espirituosas de naturaleza similar, fundamentalmente debido al uso de vasijas que previamente han contenido mostos o vinos de Jerez para el envejecimiento de los aguardientes de vino y el empleo como sistema de conducción del

envejecimiento del característico y tradicional sistema dinámico de Criaderas y Solera propio de Jerez y a las características micro-climáticas de la Zona de elaboración y envejecimiento del marco de Jerez.

4. Iemento a la indicación geográfica

Suplemento a la indicación geográfica

Envasado en la zona de elaboración y envejecimiento

Definición, descripción o alcance del suplemento

Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los brandies, que hasta el momento del envasado deben estar sujetas a las condiciones ambientales propias de la zona de elaboración y envejecimiento, y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de elaboración y envejecimiento.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1161

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the technical file of the Brandy del Penedés GI.

GEOGRAPHICAL AREA

The production and maturing area of Brandy del Penedés consists exclusively of the municipalities of the Alt Penedés and Baix Penedés regions, and the municipality of Constantí in the Tarragonés region, where "Brandy del Penedés" has traditionally been produced.

The production and maturing area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 regarding the definition, designation, presentation and labeling of spirits, the use of the names of spirits in the presentation and labelling of other food products, the protection of geographical indications of spirits and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01946

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1161

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Brandy del Penedés.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire d'élaboration et de vieillissement du Brandy del Penedés se compose exclusivement des municipalités des provinces de Alt Penedés et de Baix Penedés, et de la commune de Constantí sur la province de Tarragone, où on élabore traditionnellement le "Brandy del Penedés".

L'aire d'élaboration et de vieillissement se situe en Espagne.

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 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01946

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1161

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Brandy del Penedés.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés está constituida exclusivamente por los términos municipales de las comarcas del Alt Penedés i el Baix Penedés, y el municipio de Constantí de la comarca del Tarragonés, en los que tradicionalmente se ha elaborado “Brandy del Penedés”.

La zona de elaboración y envejecimiento se localiza en España.

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 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01946

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Brandy del Penedés» N° UE: PGI-ES-01946 DOP () IGP (X)

I. EXPEDIENTE TÉCNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Nombre(s) que debe(n) registrarse

Brandy del Penedés

b. Categoría

5. Brandy or Weinbrand

c. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica.

Título — Nombre del producto	Brandy del Penedés
Características físicas, químicas y organolépticas	Se denomina Brandy del Penedés la bebida espirituosa obtenida de aguardientes de vino, con o sin adición de un destilado de vino, destilado a menos del 94,8% vol., siempre que dicho destilado no exceda el límite máximo de 50% en grado alcohólico, del producto acabado. Este brandy se envejece en recipientes de roble, que aportan aromas que contribuyen a definir el gusto al paladar.
	Características físicas, químicas y organolépticas: Parámetros físico-químicos

**Características especiales
(en comparación con las bebidas alcohólicas de la misma categoría)**

- Contenido de sustancias volátiles superior a 150 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Graduación alcohólica adquirida mínima de 36% vol.
- Contenido de metanol máximo de 200 g/l de alcohol a 100% vol.
- Contenido máximo de materias reductoras totales 20 g/l.

Parámetros organolépticos

Color: del ámbar al topacio, con reflejos de oro viejo.

De aroma intenso y cálido donde se pueden encontrar vestigios de frutos secos, con un bouquet muy vivo, donde también se pueden encontrar notas de especias como canela, vainilla o nuez moscada entre otras.

En el paladar es rico en taninos, evolucionando hacia un final de boca persistente, en el cual se pueden manifestar los matices aromáticos del roble americano o francés como por ejemplo recuerdos de caramelo, almendra tostada, vainilla, torrefactos.

También es seco, fruto de su bajo contenido en azúcar.

El aguardiente de vino se envejece exclusivamente, en recipientes de roble, que le aportan matices aromáticos como caramelo, almendra tostada, vainilla y torrefactos.

- Se utilizan métodos tradicionales propios que pueden comportar la utilización de diferentes sistemas de destilación (continua o discontinua) o de envejecimiento (estático y/o dinámico).

- En la IG Brandy del Penedés, se utilizan dos sistemas de envejecimiento del brandy, el estático, que se realiza en recipientes de roble de menos de 500 litros, y el sistema dinámico, que se inicia con producto ya envejecido en recipientes de roble de más de 1.000 litros, y se finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo.

- Estos elementos diferenciadores otorgan al producto sus características organolépticas (finura, elegancia, equilibrio).

- Con un contenido de sustancias volátiles superiores a 150 g/hl de alcohol a 100% vol. cuando la legislación europea marca un mínimo de 125 g/hl de alcohol a 100% vol. para el brandy.

- La graduación alcohólica adquirida será de 36% vol., sin máximo.

- El contenido máximo de materias reductoras totales es de 20 g/l, lo cual produce que el brandy Penedés sea más seco que el resto de brandies, con 35 g/l.
- No existe obligatoriedad de embotellar en la zona geográfica de la IG Brandy del Penedés.

3. Zona geográfica.

a. Descripción de la zona geográfica definida

La zona de elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés está constituida exclusivamente por los términos municipales de las comarcas del Alt Penedés i el Baix Penedés, y el municipio de Constantí de la comarca del Tarragonés, en los que tradicionalmente se ha elaborado “Brandy del Penedés”.

b. Zona NUTS

ES514	Tarragona
ES511	Barcelona
ES51	Cataluña
ES5	ESTE
ES	ESPAÑA

4. Método de obtención de la bebida alcohólica

Título - Tipo de método

Método Los aguardientes aptos para la elaboración del “Brandy del Penedés” obtenidos por destilación (continua o discontinua) de vinos, han de conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios de la materia prima. Pueden ser de los tipos siguientes:

- Holanda de vino con una graduación alcohólica inferior a 70% vol.

- Aguardientes de vino con una graduación alcohólica entre 70% vol. y 86 % vol.
- Destilados de vino con una graduación alcohólica entre 86% vol. y 94,8 % vol.
- Los definidos en el Reglamento (CEE) 110/2008 y/o sus modificaciones.

En todo caso la suma de holandas y aguardientes han de representar más del 50% en grado alcohólico del brandi elaborado. En el caso de doble destilación, el grado máximo de la segunda destilación será de 70 % vol.

Destilación

Para la obtención del Brandy del Penedés se utiliza tanto la destilación continua como la discontinua, siendo esta última la destilación tradicionalmente más utilizada en el Brandy del Penedés.

a) Destilación continua

Se realiza en columnas de destilación de platos. Es un proceso continuo en el que se alimenta la columna con vino y se obtienen por un lado el aguardiente y por el otro, el residuo sin alcohol.

En estos platos se obtienen productos de diferentes grados alcohólicos que son más elevados cuanto más arriba de la columna nos encontremos. El aguardiente tiene una graduación variable en función del plato en el que se realice la extracción.

b) Destilación discontinua o doble destilación

Es la que comporta una doble destilación mediante alambiques tipus charentais.

Este método utiliza dos destilaciones con el fin de conseguir destilados de gran calidad, este tipo es más largo, y requiere una gran experiencia por parte del personal que lo controla.

Los factores a controlar durante el proceso de destilación son la temperatura del destilado y la velocidad de destilación.

Primera destilación: Duración entre 8 y 9 horas. Sirve para concentrar el alcohol y se recogen tres fracciones: cabezas, flemas (o corazón) i colas.

Segunda destilación: destilación más lenta, de unas 12 horas, a la cual se someten las flemas obtenidas en la primera destilación. Se recogen cuatro fracciones: cabezas, holandas, segundas y colas.

Las dos últimas fracciones (segundas y colas) son un volumen importante. Se mezclan con las flemas de la primera destilación y se vuelven a destilar.

Las holandas son aguardientes de vino con una graduación alcohólica máxima de 70% vol., son ricas en recuerdos del vino del que proceden. Son la base para la elaboración del brandy.

El destilador no sigue una regla fija, sino que modula la destilación en función del tipo de vino. El factor humano (formación y experiencia de la persona que realiza la operación) incide de manera muy importante en el proceso de destilación y en el producto obtenido.

Elaboración y envejecimiento

Se utilizan métodos tradicionales propios que pueden comportar la utilización de diferentes sistemas de destilación (continua o discontinua) o de envejecimiento (estático y/o dinámico).

Después de la destilación, las holandas se introducen en recipientes de roble para su crianza durante un mínimo de seis meses. Durante esta crianza, el brandy evoluciona a causa de los siguientes procesos:

- El oxígeno de la atmósfera penetra por los poros de la madera y participa en la creación de nuevos componentes aromáticos que forman parte del bouquet del producto.
- Los alcoholes superiores reaccionan con ácidos para formar los ésteres que forman el bouquet definitivo.
- El roble aporta al brandy los taninos, que proporcionan cuerpo y textura.
- La madera aporta polisacáridos y sustancias aromáticas, muchas de ellas procedentes de la degradación de la lignina en el tostado, como la vainilla.
- Durante el envejecimiento se produce la evaporación del agua y alcohol del destilado hacia la atmósfera de la bodega, ya que la madera es porosa.

Esta evaporación comporta una reducción de volumen.

El envejecimiento tiene lugar en la zona delimitada por la Indicación Geográfica Protegida Brandy del Penedés que se caracteriza por un clima suave y templado de influencia mediterránea donde dominan las brisas marinas que aportan una humedad ambiental indispensable para la correcta maduración de los aguardientes.

Los Brandys del Penedés se envejecen tanto por el sistema dinámico como por el sistema estático.

a) Sistema dinámico

Se realiza mediante una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes recipientes en diferentes niveles de envejecimiento o escalas, siendo la de mayor envejecimiento la “Solera”, y la extracción periódica de una fracción del contenido de cada uno de los recipientes que forman una escala determinada, y su reposición con el contenido de la escala siguiente y así sucesivamente hasta la última escala. En la IG Brandy del Penedés, se utiliza un sistema de envejecimiento dinámico que es propio de dicha IG. Se inicia el proceso con producto ya envejecido en recipientes de roble de más de 1.000 litros y el envejecimiento dinámico se finaliza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo.

En el caso del envejecimiento dinámico, las indicaciones facultativas que se pueden utilizar en el etiquetado del Brandy del Penedés son, las indicaciones facultativas establecidas por la legislación española (Real Decreto 164/2014):

- Solera: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 150 mg/100 cc de alcohol al 100 % vol. y que hay estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior a seis meses.

- Solera Reserva: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 200 mg/100 cc de alcohol a 100 % vol. y que haya estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior a un año.

- Solera Gran Reserva: brandy con un contenido de sustancias volátiles superior a 250 mg/100 cc de alcohol a 100 % vol. y que haya estado sometido a un tiempo de envejecimiento superior tres años.

b) Sistema estático

En el envejecimiento estático o por “añadas”, los brandys de diferentes edades permanecen separados durante todo el tiempo de su envejecimiento.

En este caso de envejecimiento estático, las indicaciones facultativas que se pueden utilizar en el etiquetado del Brandy del Penedés son las establecidas por la legislación española (Real Decreto 164/2014), menciones (a) y (b), y una específica (c) para los brandys más envejecidos:

- Reserva: cuando el envejecimiento sea superior a un año.

- Gran Reserva: cuando el envejecimiento sea superior a tres años.

- Extra Or: cuando el envejecimiento sea superior a cinco años con una graduación alcohólica adquirida mínima de 40 % vol., y elaborado mediante el sistema de doble destilación del 65 % del producto final.

El envejecimiento por el sistema estático, en la IG Brandy del Penedés, se realiza en recipientes de roble de menos de 500 litros, lo que también permite un mayor contacto con la madera en menos tiempo.

Estos elementos diferenciadores otorgan al producto sus características organolépticas (finura, elegancia, equilibrio).

5. Vínculo con el medio geográfico de origen

a. Datos de la zona geográfica o del origen pertinentes para el vínculo.

El brandy del Penedés puede reivindicar una historia muy antigua que comienza con Arnau de Vilanova quién en el siglo XIII obtuvo el primer Aqua Vitae estableciendo una tradición que se mantuvo en muchas masías catalanas, donde las familias viticultoras instalaban su pequeña “fassina d’aiguardent” para destilar sus vinos utilizando ollas de cobre.

Arnau de Vilanova, médico y teólogo catalán, profesor de la Universidad de Montpellier, en el siglo XIII publicó los secretos de la destilación del vino en su libro Liber Aqua Vitae. Probablemente fue el primer en escribir sobre el alcohol y su tratado sobre vinos y espirituosos constituyó un manual en su época. Parece que de tan entusiasmado que estaba con los poderes curativos y restauradores del líquido que lo denominó Aqua Vitae (de aquí el término francés Eau de Vie). Para él, aquel licor constituía el elixir de la vida. Su discípulo, el filósofo y químico Ramon Llull continuó con sus experimentos y lo denominó Aqua Ardens, agua que arde. Para el público en general el aqua vitae era una medicina. Las frutas y las hierbas con las que maceraba contribuían a mejorar el sabor y le añadían propiedades curativas y reconstituyentes.

El Brandy del Penedés atesora una tradición centenaria. Se tiene constancia de la existencia en la segunda mitad del siglo XVII de las “oficinas de

aguardent” en municipios de las comarcas del Penedés, Garraf y Tarragonés, como Reus, Vilanova o Vilafranca del Penedés.

También reflejan la importancia de la producción de aguardientes los datos del reparto del equivalente del aguardiente de 1751. Queda patente en el pago de los impuestos de los aguardientes, mediante la distribución del octavo y el impuesto de la venda al detalle en los partidos de Cataluña, los municipios donde se pagaban unos importes más altos: Vilafranca 2.703 (detalle) i 2.723 (octavo), Constantí (2.365) o Reus (5.291).

En el siglo XIX la destilación de vinos era ya una industria ampliamente extendida. Poblaciones como Sitges, Reus, Valls y Vilafranca fueron la sede de los exportadores pioneros.

La mayoría de empresas que actualmente elaboran Brandy del Penedés provenían de una larga tradición como viticultores y elaboradores de vino, y iniciaron la actividad de destilería a principios del siglo XX, pero no fue hasta los años 40, después de la guerra civil, cuando pasaron a una elaboración comercial.

El éxito de este brandy, según el gastrónomo y escritor Nèstor Luján [El libro del brandy y de los destilados, ed. Laia, 1985], se basa en que sus características son más parecidas al Cognac francés que al Brandy de Jérez, pero con una personalidad propia. Y por lo tanto, tal como señala este autor era una alternativa más económica para aquellas personas que preferían el aguardiente francés. Por otro lado este autor también señala que se añadió “una especie de afectuoso patriotismo, de adhesión sentimental, mantenida por la calidad del producto [...]”.

Posteriormente, a finales del siglo XX se inició la verdadera proyección internacional del Brandy del Penedés. En el año 1985, Nèstor Luján afirmaba de las dos destilerías de más renombre de la zona que “[...] son dos nombres que ya se tienen en cuenta en el mundo internacional de los grandes [...]”. En los últimos años ha sido reconocido con premios internacionales como el del Mejor brandy del mundo en el prestigioso concurso International Wine & Spirit Competition del Reino Unido (1997 i 2006), Medalla de Oro en el Internationaler Spirituosen Wettberb (2013), Medalla de Plata en el San Francisco World Spirits Competition (2013), Medalla de Plata al IWSC International Wine and Spirits Competition (2014), Medalla de Oro en la Guía Gilbert & Gaillard (2014),

diversos brandys han obtenido puntuaciones superiores a los 90 puntos en la Guía Peñín de destilados (2012 i 2013).

Actualmente municipios, como por ejemplo Vilafranca del Penedès, Constantí o Sant Martí Sarroca, son líderes en la elaboración y envejecimiento del Brandy del Penedés.

Bibliografía:

- Luján, N. : El libro del Brandy y de los Destilados, Editorial Laia, 1985.
- Muñoz Ramos, J.: Enciclopedia de los alcoholes, Ed. Planeta, 2002.
- Rull, X.: Diccionari del Vi, URV/Enciclopèdia Catalana, 1999.
- Segarra, A. : Aiguardent i mercat a la Catalunya del segle XVII, Eumo Editorial, 2002.
- Wiesenthal, M.: Salvat del Vino, Salvat Ed., 2001.

b. Características especiales de la bebida alcohólica atribuibles a la zona geográfica.

El vínculo con el medio geográfico está totalmente ligado a la reputación del producto y su historia en la zona geográfica, además de su climatología mediterránea.

En este clima suave y templado, las brisas marinas aportan la humedad ambiental indispensable para la correcta maduración de los aguardientes.

6. Reglas de etiquetado específicas

Descripción de la regla En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente, la expresión Indicación Geográfica Protegida “Brandy del Penedés” o IGP “Brandy del Penedés”. Cuando se tercie figurará también la indicación facultativa correspondiente de acuerdo con el apartado 4.2 relativo al envejecimiento.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1162

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Agricultural Technological Institute of Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Autonomous Community of Castilla y León, SPAIN.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 of 20.12.2013.

PGI-ES-A0948

April 16, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1162

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Institut technologique agricole de Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communauté autonome de Castilla y León, ESPAGNE.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PGI-ES-A0948

16.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1162

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comunidad Autónoma de Castilla y León, ESPAÑA.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PGI-ES-A0948

16.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

« Castilla y León» N° UE: PGI-ES-A0948 DOP () IGP (X)

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Castilla y León

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - vinos Blancos y Rosados

Breve descripción textual

Los vinos blancos jóvenes son frescos y afrutados, con gran presencia en boca, lo que les diferencia de una manera especial de los vinos blancos jóvenes que se elaboran en otras regiones.

Los vinos rosados, especialmente los que se elaboran en las zonas tradicionales para este tipo de vino, son frescos, con aromas a frutas rojas y con un agradable paso de boca. Si son de Prieto Picudo, resultan muy especiales, con un importante cuerpo y recuerdo frutal en la vía retronasal. También la aguja que conservan algunos, les da un toque especial.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

VINO - Vinos Tintos

Breve descripción textual

Los vinos tintos son potentes, con aromas a fruta madura, gran carga de materia colorante, buena estructura y gran capacidad para crianzas largas.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO DE LICOR

Breve descripción textual

Los vinos de licor presentan un grado alcohólico elevado, aromas complejos, con rasgos de crianzas oxidativas, en muchos casos. Con características que nos recuerdan a las elaboraciones tradicionales de Andalucía Occidental.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,9
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Los vinos espumosos, resultan frescos, delicados y con un perfil aromático complejo marcado por la variedad y la notas propias de la crianza con las lías.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150
---	-----

VINO DE AGUJA

Breve descripción textual

Los vinos de aguja suelen ser vinos rosados, con mayor intensidad de color, frescos, gran viveza, acentuada por la aguja y mayor estructura en boca.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Breve descripción textual

Son vinos procedentes de uvas muy maduras o sobremaduradas, presentan unas características organolépticas muy marcadas por la forma de elaboración: grado alcohólico elevado, aromas complejos, a veces, crianzas oxidativas.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Rendimiento máximo de extracción: 75 litros por cada 100 Kg de uva.	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
16000 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
120 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada se corresponde con el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ALBILLO REAL
 ALBILLO MAYOR
 VERDEJO
 TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
 PRIETO PICUDO
 MENCIA
 MACABEO,
 VIURA
 JUAN GARCIA, MOURATON
 GARNACHA TINTA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

VINO

Breve descripción

Las características diferenciales de los vinos blancos y rosados son debidas fundamentalmente a las cualidades aportadas por las variedades autóctonas (Verdejo, Godello, Prieto Picudo...) y a la intervención humana que ha sabido aprovechar unas condiciones naturales adversas (clima extremo, suelos pobres...) para conseguir una calidad óptima.

Los vinos tintos, además de la influencia varietal, deben sus características al equilibrado proceso de maduración que permite el duro clima castellano y leonés, especialmente, las altas temperaturas al final del ciclo y, sobre todo, la diferencia de temperatura entre el día y la noche.

VINO DE LICOR

Breve descripción

Los vinos de licor se han elaborado de forma tradicional en Castilla y León, son vinos de crianzas oxidativas, añejados, rancios, que se dejaban envejecer durante años.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción

El método tradicional de elaboración de los vinos espumosos permite sacar el máximo partido a las variedades autóctonas de Castilla y León, manteniendo sus características diferenciales, pero potenciadas y afinadas por el método de elaboración.

VINO DE AGUJA

Breve descripción

Los vinos de aguja se han elaborado tradicionalmente en algunas zonas de Castilla y León (León, Valladolid y Zamora), en general añadiendo uva fresca a los mostos en fermentación (técnica tradicional llamada "madreo").

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Breve descripción

De la misma forma que los vinos de licor, se trata de vinos elaborados de forma tradicional en esta tierra.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>-Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional VINO DE LA TIERRA, en lugar de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.</p> <p>-La referencia VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN figurará en el etiquetado en el mismo campo visual que las menciones obligatorias.</p> <p>-Los vinos de la IGP podrán hacer uso de la mención ROBLE siempre que hayan permanecido un periodo mínimo de 3 meses envejeciendo en una barrica de roble.</p>	

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1163

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address IVICAM
Ctra. Toledo - Albacete, s/n
13.700 - Tomelloso, Ciudad Real
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Autonomous Community of Castilla-La Mancha, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PGI-ES-A0059

April 16, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1163

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse IVICAM
Ctra. Toledo - Albacete, s/n
13.700 - Tomelloso, Ciudad Real

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communauté autonome de Castilla-La Mancha, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PGI-ES-A0059

16.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1163

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección IVICAM
Ctra. Toledo - Albacete, s/n
13.700 - Tomelloso, Ciudad Real
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PGI-ES-A0059

16.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Castilla»
Nº UE: PGI-ES-
A0059
DOP () IGP (X)**

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Castilla

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, blancos y rosados

Breve descripción textual

Los vinos blancos y rosados son en general de baja graduación alcohólica y en los que se destacan claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales.

Los vinos blancos son finos, ligeros y con una acidez moderada, los rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l (no en espumosos)

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	11
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, Tintos

Breve descripción textual

Son vinos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, con una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad. Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares ≥ 5 g/l (no en espumosos)

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino de Licor

Breve descripción textual

Vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l (no en espumosos)

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	17,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino de Uva Sobremadura

Breve descripción textual

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las

uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.
 * Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.
 * Límites de sulfuroso igual que para blancos, tintos y rosados.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	15
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención "Vino de la Tierra de Castilla" siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.</p>	

Los vinos de licor y los vinos espumosos deberán cumplir lo dispuesto en la letra A del Anexo III y letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión, respectivamente.

b. Rendimientos máximos

Viñas en vaso

Rendimiento máximo:

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñas en vaso

Rendimiento máximo:

70 hectolitros por hectárea

Viñas en espaldera

Rendimiento máximo:

16000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñas en espaldera

Rendimiento máximo:

112 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON
 BOBAL
 AIREN
 VERDEJO
 TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
 SYRAH
 MACABEO, VIURA
 GARNACHA TINTORERA
 GARNACHA TINTA
 MONASTRELL

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vino

Breve descripción

La sequedad y la alta insolación, más de 3.500 horas de sol al año, favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales, por las características de los suelos obtenemos unos vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

Vino de licor

Breve descripción

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico

Vino espumoso

Breve descripción

Las características climatológicas de noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, producen unos vinos espumosos ligeros, aromáticos y digestivos.

Vino de aguja

Breve descripción

Las características de los suelos, pobres en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan las características de los vinos de aguja, vinos con aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.

Vino de uva sobremadurada

Breve descripción

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva y escasas precipitaciones, favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio	

donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.

- En las etiquetas secundaria habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de Castilla-La Mancha.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1164

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1164

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Montilla-Moriles

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Production area: The production area of the PDO includes the following municipalities in its entirety: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya; and, in part, the following municipalities: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor and Santaella. Within the production zone, a distinction is afforded for the so-called Superior subzone, which includes the albariza soils.

Processing area: The processing area is the same as the PDO production zone.

Maturing area: The maturing area of the protected wines includes the entire PDO production area and the city of Córdoba.

The production, winemaking and maturing area is located in the Autonomous Community of Andalucía, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1164

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1164

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Montilla-Moriles

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Zone de production : la zone de production de l'AOP englobe les municipalités suivantes dans leur intégralité : Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya. Elle comprend également une partie des comunes suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor et Santaella. A l'intérieur de la zone de production, il convient de distinguer la sous-zone dite "Superior", qui comprend les terres d'Albarizas.

Zone d'élaboration : la zone d'élaboration est identique à la zone de production des vins de l'AOP.

Zone d'élevage : la zone d'élevage des vins protégés inclut la zone d'élaboration de l'AOP dans son intégralité et la ville de Cordoue.

La zone de production, d'élaboration et d'élevage se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1164

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1164

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montilla-Moriles

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección España

ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producción: La zona de producción de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella. Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona Superior, que comprende los terrenos de albarizas.

Zona de elaboración: La zona de elaboración es la misma que la zona de producción de la DOP.

Zona de crianza: La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

La zona de producción, elaboración y crianza se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1479

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Nombre(s)

Montilla-Moriles

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco joven*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a dorado pálido.

— Olor: Aromas frutales y florales.

— Sabor: Acidez perceptible.

*Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

13,5

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

9,969

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

2. *Vino blanco sin y con envejecimiento*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blanco sin envejecimiento:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pálido a amarillo dorado.
- Olor: Aromas frutales y florales.
- Sabor: Acidez perceptible.

Blanco con envejecimiento:

- Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo pajizo hasta ámbar intenso.
- Olor: con aromas propios de la crianza c*Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.omo pueden ser levadura y/o frutos secos.
- *Si azúcares ≥ 5 g/L, el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 250 miligramos por litro.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. *Vinos generosos (categoría 1)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

- Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.
- Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.
- Sabor: ligeramente amargo y salino.
- *Si azúcares ≥ 5 g/L el contenido en anhídrido sulfuros ha de ser ≤ 200

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

14,5

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

4. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Fino:

—Vista: límpido, brillante, transparente de color amarillo pajizo hasta oro viejo.

—Olor: con aromas propios de la crianza biológica como pueden ser la levadura.

— Sabor: ligeramente amargo y salino.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

17

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

5. *Vinos de licor (categoría 3). Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Amontillado:

—Vista: límpido, brillante, transparente de color dorado hasta ámbar intenso.

—Olor: con aromas a frutos secos y madera propios de su doble crianza, biológica y oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz

— Sabor: ácido y persistente.

Oloroso:

—Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.

—Olor: con aromas a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz.

— Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

Palo Cortado:

—Vista: límpido, brillante, transparente de color oro viejo hasta caoba oscuro.

—Olor: con aromas a frutos secos y madera, pudiendo presentar notas a barniz

— Sabor: ligeramente untuoso y persistente.

En los vinos Amontillado, Oloroso y Palo Cortado, el límite máximo de azúcares será (g de glucosa + fructosa/L) inferior o igual a 4; y de 9 g/l cuando su acidez total expresada en ácido tartárico no sea inferior en más de dos unidades al contenido en azúcares, expresados ambos en g/l.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

46,667 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

13,292

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

6. Vinos de licor dulces (categoría 3)

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Pedro Ximénez:

—Vista: límpido, brillante, transparente, de oro viejo a caoba intenso o azabache.

— Olor: aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón.

— Sabor: muy denso.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L) ≥ 272

Moscatel:

—Vista: límpido, brillante, transparente, de color amarillo dorado a caoba intenso.

—Olor: con aromas propios de la variedad como son las notas florales y frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación.

— Sabor: ligeramente ácido y denso en boca.

Contenido en azúcares (g de glucosa + fructosa/L)

≥ 160

La acidez volátil podrá ser $< 2,1$ g/l de ac. acético cuando estén incluidos en las tipologías de vinos de vejez promedio superior a 15 y 25 años

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

22

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

17,945

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

Vinos blancos. Tras la obtención de los mostos, éstos se someten a un proceso de fermentación alcohólica. Tras la clasificación del vino terminado, éste podrá ser destinado al consumo como vino sin crianza, pudiendo ser en su caso sometido a edulcoración, o bien podrá constituir el vino de partida para la obtención de otro tipo de vino.

Vinificación de determinados vinos dulces. Tras la obtención de los mostos, estos se alcoholizan mediante la adición de alcohol de origen vínico hasta situarlos en el rango previsto para este tipo de vinos. Deben cumplirse las siguientes condiciones: vendimia manual, transporte en cajas de 25 kg y «asoleo» de la uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Se aplicarán presiones adecuadas para la obtención del mosto y su separación de

los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior en ningún caso a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. No obstante, en el caso particular de la vinificación de los vinos dulces que son obtenidos mediante el proceso de asoleo, el rendimiento no podrá superar en ningún caso los 40 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva vendimiada.

Práctica de cultivo

Única y exclusivamente se permitirá a aquellos vinos elaborados a partir de la vinificación de uvas de las variedades autorizadas situadas en viñedos inscritos. La práctica del riego del viñedo se realizará en casos excepcionales o de riesgo para la supervivencia de las cepas y siempre encaminado a la mejora de la calidad y óptimo desarrollo del fruto. El Consejo Regulador acordará antes del 31 de mayo de cada año, las normas para el mejor desarrollo de la vendimia y velará, especialmente, para que la recolección no se inicie hasta tanto que la uva haya alcanzado el grado de madurez necesario, el transporte se efectúe sin deterioro de su calidad y el ritmo de la recolección se adecue a la capacidad de molturación del lagar.

5.2. Rendimientos máximos

13 714 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción de uva y elaboración

La zona de producción de uva y elaboración de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella, según la cartografía de la zona de producción que figura en el Anexo A del pliego de condiciones, y que obra en poder del Consejo Regulador y de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Dentro de la zona de producción se distinguirá la denominada subzona «Superior», las zonas de «Sierra de Montilla» y «Moriles Altos», que comprende los terrenos de albarizas y que están igualmente delimitados en la cartografía referida.

Zona de crianza

La zona de crianza de los vinos protegidos incluye la zona de elaboración de la DOP en su totalidad y Córdoba capital.

7. Principales variedades de uva de vinificación

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMENEZ

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La calidad y las características típicas de los vinos vienen marcadas por su vinculación con los factores humanos y naturales del área geográfica, así como por la compleja interacción entre éstos y su relación con el vino. Los viñedos se sitúan al sur de la provincia de Córdoba. El clima que encontramos se clasifica como semi-continental mediterráneo, veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos y relativamente suaves, incidiendo en el desarrollo de la vid y en su ciclo fenológico y en la rápida maduración del fruto. El suelo, factor que condiciona la respuesta del viñedo, y por ende la composición de la uva de cara a la vinificación, bajo la fuerte influencia que ejerce el clima de la zona.

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:

Etiquetado de los vinos provisto de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por Consejo Regulador.

Menciones facultativas recogidas en pliego:

- Vinos sin envejecimiento: «Joven», «Vino de tinaja» o «Vino nuevo de tinaja»;
 - Vinos con envejecimiento: «Vinos de pasto».
 - Vinos dulces Pedro Ximénez, «Cosecha» o «Añada», pudiendo indicar el año de la cosecha; mención «Superior» para vinos sin adición de otros productos.
 - «Flor» y «Yema».
 - «Vino en rama» o «En rama».
 - Menciones relativas a la vejez:
 - En vinos finos, «Pasado» si supera una vejez promedio de 10 años.
 - «Viejo» con una vejez promedio igual o superior a 15 años.
 - «Viejísimo» con vejez promedio igual o superior a 25 años.
 - Unida geográfica mayor: Andalucía.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1165

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1165

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Yecla

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Yecla Protected Designation of Origin Regulatory Council
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n Yecla,
Murcia, 30510
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the Designation of Origin consists of the land registered in the vineyard Register located in the municipality of Yecla, Region of Murcia, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1165

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1165

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Yecla

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Yecla
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n Yecla,
Murcia, 30510
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production des vins protégés par l'AOP se compose des terres inscrites au Registre viticole se situant dans la municipalité de Yecla, région de Murcie, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1165

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1165

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Yecla

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Yecla
Polígono Urbayecla II. C/ Poeta Francisco A. Jiménez s/n Yecla,
Murcia, 30510
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en el término municipal de Yecla, Región de Murcia, España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0606

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Yecla»

**Nº UE: PDO-ES-
A0606**

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Yecla

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos

Breve descripción textual

Colores claros, de amarillo pajizo con irisaciones verdosas a amarillo dorado, dependiendo de la variedad de uva y de la evolución del vino. Límpidos y brillantes y luminosos.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

VINO - Vinos Rosados

Breve descripción textual

Color rosa, frambuesa y cereza con matices morados, frescos en boca y fuertemente afrutados unido a un equilibrio de la acidez.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

VINO - Vinos Tintos

Breve descripción textual

Color cereza violáceo con tonos granates. Aromáticamente ofrecen diferentes notas de frutas y en la boca son carnosos, cálidos, tánicos y suaves, muy equilibrados y de gran extracto.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO DE LICOR

Breve descripción textual
<p>El aspecto visual y aromático coincide con los distintos tipos de vinos blanco, rosado y tinto dependiendo de la variedad utilizada. Dulce, con cuerpo, untuosos, bien equilibrados y final muy prolongado. No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. No presentan defectos organolépticos en el aroma, sabor o color</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO

Breve descripción textual

- Blancos: Color amarillo con matices dorados. Aromas frutales y con la acidez y azúcar equilibrada en boca.
- Rosados: Color rosa frambuesa, con aromas florales y a frutas rojas. En boca buen equilibrio entre el azúcar y la acidez.
- Tintos: Color cereza violáceo con matices morados. Aromas de frutas rojas. Persistentes, con cuerpo y final prolongado.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	235

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para uva blanca destinada a vinos blancos: 10 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos rosados: 11 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos tintos: 12 % Vol. - Para uva tinta destinada a vinos de licor: 12 % Vol. 	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>-Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen, o del vino de los orujos de uva fermentada en elaboraciones en tinto, sólo pueden utilizarse sistemas mecánicos que no dañen o dislaceren los componentes sólidos del racimo. Prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.</p> <p>- Prohibida la utilización de prensas continuas,</p> <p>- El rendimiento para la extracción del mosto o vino y su separación de los orujos, no es superior a 70 litros de mosto o vino por cada 100 kilogramos de vendimia. Las fracciones de mosto o vino obtenidas con presiones inadecuadas no pueden en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión, en las modalidades de goteo, a manta o aspersión, para mantener el equilibrio del potencial vegetativo de la planta con el ecosistema clima-suelo.</p> <p>En las plantaciones en secano la densidad de plantación es como mínimo de 1.100 cepas por hectárea; la formación del viñedo puede ser en vaso o espaldera.</p> <p>En las plantaciones en regadío la densidad de plantación es como mínimo de 1.600 cepas por hectárea.</p> <p>Rendimientos máximos en secano: 4.500 Kg//Ha. en las blancas (31,5 Hls/Ha); 4.000 Kg/Ha. en las tintas (28 Hls/Ha).</p> <p>Rendimientos máximos en regadío: 9.000 Kg/Ha. en las blancas (63 Hls/Ha); 7.000 Kg/Ha. en las tintas (49 Hls/Ha)</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>

9000 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>

63 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en el término municipal de Yecla, en la Región de Murcia.</p>
--

<p>La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento.</p>

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MONASTRELL

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>Breve descripción</i>

<p>El clima en Yecla es de tipo continental seco, con veranos cálidos, mientras que los inviernos son muy fríos. Las precipitaciones medias anuales son de 300 mm. La insolación supera las 3.000 horas de sol al año.</p>
--

<p>La característica más importante desde el punto de vista orográfico de esta zona es la notable altitud de la altiplanicie, que varía de 535 a 700 m.</p>

<p>Hidrográficamente destaca el carácter endorreico de sus cuencas.</p>

<p>Los suelos son, entre otros, de tipo calizo, profundos y con una buena permeabilidad, destacando su pobreza en materia orgánica. Se tiene constancia arqueológica del cultivo del viñedo desde el siglo I A.C.</p>

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>En las etiquetas de vinos envasados debe figurar “Denominación de Origen Yecla” o “Denominación de Origen Protegida Yecla”. Las etiquetas son aprobadas por el Organismo de Control para la verificación de los requisitos del presente pliego de condiciones.</p> <p>Los envases en que se expidan los vinos tendrán precintas de garantía, facilitadas por el Órgano de Control, que serán colocadas en la propia bodega (de un solo uso).</p> <p>Pueden utilizarse: Noble, Añejo, Viejo, Crianza, Reserva y Gran reserva.</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1166

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Appellation of Origin Vinos de Madrid.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Vinos de Madrid
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo
Madrid
28012
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Four subzones in the Community of Madrid, Spain: Arganda, Navalcarnero, San Martin and El Molar.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1525

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1166

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine Vinos de Madrid.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Vinos de Madrid
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo

Madrid

28012

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Quatre sous-zones dans la Communauté autonome de Madrid,
Espagne: Arganda, Navalcarnero, San Martin et El Molar.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1525

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1166

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid
C/ Ronda de Atocha, 7-Bajo
Madrid
28012
España

ZONA GEOGRÁFICA

Cuatro subzonas en la Comunidad de Madrid, España: Arganda, Navalcarnero, San Martín y El Molar.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1525

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre registrado

«Vinos de Madrid»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los)

vino(s) VINO — Vinos Blancos

Fase visual: Colores amarillos pajizos pálidos con tonos de verdosos a grises o acerados en vinos jóvenes, evolucionando a amarillos dorados u oro viejo en los blancos de crianza o reserva. En blancos fermentados o criados en barrica de roble, tonos amarillos pajizos evolucionando a tonos dorados con el envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos y principalmente afrutados, a frutos de pepita, de hueso, tropicales o caramelizados. En vinos con envejecimiento y/o fermentados o criados en barrica de roble, conjugados proporcionalmente a su edad con aromas especiados, balsámicos y/o a maderas. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuosos y con deje amargo. Ligeros y de persistencia media.

Límite de grado adquirido: 10 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

11 (en % vol.)

Acidez total mínima 4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 180

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

VINO — Vinos Rosados

Fase visual: Color rosa de tonalidad fresa o frambuesa o salmón, pudiendo aparecer colores anaranjados en rosados de más de 2 años o sometidos a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, de carácter frutal, de fruta roja y/o carácter floral y/o vegetal. En vinos de más de 2 años pueden combinarse proporcionalmente a su edad con aromas especiados.

Fase gustativa: Gusto fresco, ligeramente ácido, dulce en el caso de los semidulces y dulces. Untuoso con ligera tanicidad y persistencia media.

Límite de grado adquirido: 11 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 250, si > 5 g/l de azúcares reductores.

Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de 1 año.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

VINO — Vinos Tintos

Fase visual: Colores rojos, de tonalidades violáceas a cereza en vinos jóvenes, pudiendo presentar tonalidades de rubí a teja cuando se someten a envejecimiento.

Fase olfativa: Aromas francos, frutales y/o vegetales en vinos jóvenes, pudiendo contener aromas de madera en vinos elaborados y envejecidos en barrica de roble. En vinos sometidos a envejecimiento, se pueden encontrar proporcionalmente aromas a frutos secos, especias, hierbas aromáticas, aromas empireumáticos y/o minerales. Los sobremadre pueden tener aromas a levaduras.

Fase gustativa: Gustos tánicos, cálidos y persistentes. Frutales en vinos jóvenes, con recuerdos a barrica de roble en el caso de los vinos fermentados y/o criados en ella.

Se aprecia cierta untuosidad en los sobremadre.

Límite de grado adquirido: 11,5 % vol. en la subzona de Arganda.

Límite de anhídrido sulfuroso: 200, si > 5 g/l de azúcares

reductores. Límite de acidez volátil: 16,7 meq/l en vino con más de

1 año.

Límites en los sobremadre de acidez total mínima: 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

12 (en % vol.)

Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

Vino espumoso de calidad

Fase visual: Color de amarillo pajizo pálido a ligeramente dorado, correspondiendo a su edad. Burbuja fina, abundante y persistente. De coloración rosa fresa o salmón en el caso de los espumosos rosados.

Fase olfativa: Aromas frutales y microbiológicos.

Fase gustativa: Gustos frescos, punzantes y con cierta untuosidad en el caso de los rosados; dulces en el caso de los vinos con contenido en azúcar de más de 10 g.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)

Acidez total mínima 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad con la legislación pertinente de la UE.

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Práctica de cultivo

Técnicas de cultivo para todos los vinos:

Densidad de plantación: Entre 900 y 4 000 cepas por hectárea.

Formación y poda: En vaso o en espaldera con una carga máxima de 16 yemas productivas por cepa o de 36 000 por ha.

El rendimiento máximo por hectárea podrá ser modificado en determinadas campañas por el Consejo Regulador, a iniciativa propia o a petición de los viticultores interesados, previo informe de los órganos competentes en la materia, que recabarán al efecto los informes técnicos pertinentes que evidencien que tal variación no va a incidir negativamente en la calidad del producto amparado. En cualquier caso, tal modificación no podrá realizarse por encima del 25 por 100 del límite fijado.

Práctica enológica específica

El rendimiento máximo queda fijado en 74 litros de mosto por cada 100 kilos de vendimia.

Las uvas aptas para producir los vinos de la Denominación de Origen tendrán un contenido en azúcares igual o superior a 170 gramos por litro de mosto.

Podrán llevar la mención «Sobremadre» aquellos vinos blancos o tintos que, como consecuencia de su especial elaboración, contengan gas carbónico de origen endógeno, procedente de la propia fermentación de los mostos con sus madres.

Los vinos espumosos se elaborarán a partir de vino blanco y rosado.

Podrán destinarse a esta elaboración únicamente las variedades de uva autorizadas. El proceso de elaboración será por el método tradicional.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboración en virgen, o de vino de los orujos fermentados en elaboraciones de tinto, en los procesos de obtención de los productos aptos para la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo;

quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.

b) Rendimientos máximos

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y

Torrontés 8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades Malvar, Airén, Viura, Parellada y

Torrontés 56 hectolitros por hectárea

Otras variedades

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

Otras variedades

49 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de vinos amparados por la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la Comunidad de Madrid citados a continuación y que componen las subzonas de Arganda, Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar:

—Subzona de Arganda

Ambite, Aranjuez, Arganda del Rey, Belmonte de Tajo, Brea del Tajo, Campo Real, Carabaña, Colmenar de Oreja, Chinchón, finca «El Encín» (Alcalá de Henares), Estremera, Fuentidueña de Tajo, Getafe, Loeches, Mejorada del Campo, Morata de Tajuña, Nuevo Baztán, Olmeda de las Fuentes, Orusco, Perales de Tajuña, Pezuela de las Torres, Pozuelo del Rey, Tielmes, Titulcia, Torres de la Alameda, Valdaracete, Valdellaguna, Valdilecha, Villaconejos, Villamanrique de Tajo, Villar del Olmo y Villarejo de Salvanes.

—Subzona de Navalcarnero

El Álamo, Aldea del Fresno, Arroyomolinos, Batres, Brunete, Fuenlabrada, Griñón, Humanes de Madrid, Moraleja de Enmedio, Móstoles, Navalcarnero, Parla, Serranillos del Valle, Sevilla la Nueva, Valdemorillo, Villamanta, Villamantilla, Villanueva de la Cañada y Villaviciosa de Odón.

—Subzona de San Martín de Valdeiglesias

Cadalso de los Vidrios, Cenicientos, Colmenar del Arroyo, Chapinería, Navas del Rey, Pelayos de la Presa, Rozas de Puerto Real, San Martín de Valdeiglesias y Villa del Prado.

—Subzona de El Molar

Colmenar Viejo, El Molar, El Vellón, Patones de Arriba, Pedrezuela, San Agustín de Guadalix, Talamanca del Jarama, Torrelaguna, Torremocha del Jarama, Valdetorres del Jarama y Venturada.

7. Principales uvas de

vinificación GARNACHA

TINTA-LLADONER

ALBILLO REAL

MALVAR

TEMPRANILLO-CENCIBEL TEMPRANILLO-TINTO FINO

8. Descripción del (de los)

vínculo(s) Vino y vino espumoso de

calidad

La DOP «Vinos de Madrid» está delimitada en su lado norte y oeste por el Sistema Central español, que es un corte vertical que separa Madrid de Castilla y León. Por el lado este nos encontramos con la Alcarria, meseta de cierta altitud, de baja o nula fertilidad y de clima severo, que hace de separación natural con la meseta castellano-manchega, y por el lado sur el río Tajo marca su frontera natural. Está surcada por seis vías fluviales que marcan las zonas de aclimatación del viñedo; la subzona de San Martín de Valdeiglesias entre el Sistema Central y el río Alberche; la subzona de Navalcarnero entre el río Alberche y el río Guadarrama; la subzona de El Molar entre el Sistema Central y el río Jarama, y la subzona de Arganda entre el río Guadarrama y el Tajo.

En la subzona de Arganda predominan los suelos con altos contenidos en caliza y áreas de margas yesíferas (pH básicos); la subzona de Navalcarnero, de origen silíceo, está situada en campiñas con pH ácidos; la subzona de San Martín de Valdeiglesias tiene suelos eminentemente graníticos y está situada en

laderas y piedemontes con pH ácidos; los suelos de la subzona de El Molar están desarrollados sobre materiales geológicos muy diversos y que representan un compendio de los suelos de las otras tres subzonas.

La altitud de los viñedos está comprendida entre 480 y 1 000 metros. Las condiciones climáticas se corresponden con las propias de un clima mediterráneo continental, con una precipitación anual media de 658 mm y un régimen de temperaturas entre los 40 y los -17 °C. El número de horas de sol oscila entre 2 300 y 2 800.

Estas condiciones edafoclimáticas han determinado unos factores humanos en el manejo concreto del viñedo, tradicionalmente cultivado en vaso y secano, con densidades de plantación bajas y reducido número de tratamientos fitosanitarios. Del mismo modo, los factores naturales han determinado las variedades plantadas: la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en cuanto a las variedades tintas, la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar, consideradas principales para las distintas subzonas, por su tradicional e histórica plantación desde antiguo, mayoritarias y determinantes en el aroma y sabor de los vinos producidos.

Como decimos, se encuentran la autóctona Malvar en Arganda, Navalcarnero y El Molar, y la tradicional Albillo Real en San Martín de Valdeiglesias; en lo que respecta a las variedades tintas, están la Tinto Fino en Arganda y la Garnacha Tinta en Navalcarnero, San Martín de Valdeiglesias y El Molar.

En cuanto a las prácticas de elaboración tradicional, hay que destacar los vinos «Sobremadre» que se embotellan con ausencia de trasiegos después de permanecer en contacto con las madres (uva estrujada y despalillada).

Los vinos que se elaboran con las variedades Albillo Real y Malvar son vinos complejos a nivel aromático en los que destacan los aromas a fruta blanca, manzana y pera, y con gusto a fruta madura. Los vinos tintos y rosados procedentes de Garnacha y Tempranillo tienen aromas a frutos rojos y sabores a fruta madura.

Todos estos factores climáticos, edafológicos, varietales y humanos otorgan unas características muy singulares a los vinos de la Denominación: normalmente bajos rendimientos (producción media por hectárea en torno a 3 000 kg de uva), vinos con una alta graduación alcohólica media (14° para los vinos tintos y 12,5° para los blancos), con una acidez media-baja, con elevado color en los vinos tintos, sensaciones olfativas de fruta madura o muy madura, en muchos casos acompotada; en los vinos blancos habitualmente con recuerdos de pera y manzana; en los rosados y tintos, de fruta roja y negra; sensaciones gustativas minerales y recuerdos aromáticos de monte bajo en las zonas de la sierra y madurez frutal tanto gustativa como aromática.

Los vinos espumosos de calidad se elaboran a partir de vinos base blancos y rosados, únicamente de las variedades de uva Malvar, Albillo Real, Torrontés,

Viura, Parellada, Garnacha Tinta y Tinto Fino. Los espumosos (blancos y rosados) cuentan con los elementos diferenciadores de la zona (factores edafoclimáticos propios) y los culturales y humanos (porte, densidad de plantación, variedades, prácticas culturales, acidez total mínima de 5 g/l) que les confieren sus específicas características visuales, olfativas —recuerdo de sus lías— y gustativas (suavidad y cremosidad). Así pues, su especial elaboración «tradicional de vino espumoso natural», con un período de crianza en botella, incluida la segunda fermentación, les otorga una burbuja fina y persistente, aroma frutal y microbiológico, y gusto fresco y punzante.

9. Condiciones complementarias

esenciales Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al

etiquetado Descripción de la condición:

Los vinos para el consumo irán provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega y de acuerdo con las normas que determine dicha entidad, siempre y de forma que no permita una segunda y posterior utilización.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y expedición de los vinos de la Denominación de Origen «Vinos de Madrid» se realizará exclusivamente en embotelladoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador ubicadas en la zona de producción, como medio de preservar las características físico-químicas y organolépticas particulares del producto, protegiendo su calidad y renombre vinculados a la Denominación, basados en la experiencia y el saber hacer tradicional (conocimiento profundo de las características específicas adquirido durante años) de los operadores de la zona protegida.

El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de los vinos, evitando someter el vino a unas condiciones medioambientales inadecuadas que podrían afectar a sus características sensoriales (fenómenos de oxidorreducción,

variaciones de temperatura, etc.) y que, por lo tanto, podrían modificar los perfiles que definen esta DOP.

Todos los vinos amparados que se comercialicen para consumo se expedirán embotellados. Los vinos amparados por la DOP únicamente podrán circular y ser expedidos por las bodegas en tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio. Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, este embotellado deberá ser realizado exclusivamente por los titulares de las bodegas en sus instalaciones embotelladoras, ubicadas en la zona delimitada protegida.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1167

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Calle Quart nº 22
Valencia
CP 46001
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the Protected Designation of Origin Valencia comprises certain areas located in the province of Albacete and the provinces of Alicante and Valencia, in the Valencian Community.

In the province of Valencia, there are four smaller geographical units, called subzones, formed by the municipal districts listed below:

- a) Alto Turia subzone
- b) Valentino subzone

- c) Moscatel de Valencia subzone
- d) Clariano subzone

The production area is located in the Valencian Community, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1167

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Calle Quart n° 22

Valencia

CP 46001

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production couverte par l'appellation d'origine protégée Valencia est constituée de certaines zones situées dans la province d'Albacete et des provinces d'Alicante et de Valence, dans la Communauté autonome de Valence.

Dans la province de Valence, il existe quatre unités géographiques plus petites, dénommées sous-zones et composées des municipalités suivantes:

- a) La sous-zone Alto Turia

- b) La sous-zone Valentino
- c) La sous-zone Moscatel de Valencia
- d) La sous-zone Clariano

L'aire de production se situe dans la Communauté autonome de Valence, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1167

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Calle Quart nº 22

Valencia

CP 46001

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Valencia está constituida por determinados parajes ubicados en la provincia de Albacete y por las provincias de Alicante y Valencia, de la Comunidad Valenciana.

En la provincia de Valencia se contemplan cuatro unidades geográficas menores, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

- a) Subzona Alto Turia

- b) Subzona Valentino
- c) Subzona Moscatel de Valencia
- d) Subzona Clariano

La zona de producción se localiza en la Comunidad Valenciana, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0872

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Valencia»
Nº UE: PDO-ES-
A0872
DOP (X) IGP ()**

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Valencia

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 6. Vino espumoso aromático de calidad
- 8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

Breve descripción textual

Predominan tonos amarillos, desde amarillos más pálidos hasta amarillos dorados. Pueden tener crianza en madera. Nariz limpia y de buena intensidad, con sensaciones de fruta. En boca buena acidez, frescos, afrutados y buena persistencia.

SO2 máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 300 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino rosado y tinto

Breve descripción textual

Los vinos rosados presentan tonalidades rosas, reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Nariz limpia e intensa predominando aromas afrutados. En boca buena acidez, francos y equilibrados. Con buena persistencia.

En los vinos tintos dominan los tonos cubiertos, predominando tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. Nariz de buena intensidad y carga de fruta.

SO2 máximo: para vinos rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 250 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l; para tintos. 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino con mención de crianza, reserva y gran reserva

Breve descripción textual

Presentarán tonos más acentuados sobre el vino base. En el caso de vino blanco será un amarillo más intenso. En el caso de vino tinto pueden llegar a tonalidades rojo teja. En nariz presentan equilibrio entre fruta y madera. En boca buenas sensaciones retronasales.

SO₂ máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual

En el caso de vino licor blanco predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido al amarillo dorado. En caso de vino licor rosado, encontraremos tonalidades rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. En caso de vino licor tinto, encontraremos tonos rojos con reflejos violáceos, púrpura, granate o rubí. Nariz de buena intensidad, especialmente cuando proceda de la uva Moscatel. En boca dulce y golosa, equilibrada y de potente postgusto.

SO2 máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	1,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino espumoso aromático de calidad blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual

Si el vino base es blanco, predominarán tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si el vino base es tinto, tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca presentan buena acidez e intensidad. Son vinos frescos con buena integración del carbónico.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vino de aguja blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual

Si el vino base es blanco, predominarán los tonos amarillos, desde amarillo pálido hasta amarillo dorado. Si el vino base es rosado, las tonalidades serán rosas con reflejos color frambuesa, fresa, grosella o salmón. Si el vino base es tinto, tonos rojos con reflejos violáceo, púrpura, granate, cereza o rubí. La nariz es limpia e intensa con aromas propios de la variedad. En boca se presenta fresco, afrutado e intenso con buena integración del carbónico.

SO₂ máximo: vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 250 mg/l para ambos; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/ y 200 mg/l si es mayor o igual

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino blanco, rosado y tinto etiquetado con la mención "Petit Valencia"

Breve descripción textual

Las características serán similares a las descritas para vinos blancos, rosados y tintos.

SO₂ máximo: para vinos blancos y rosados, 200 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y si el contenido es mayor o igual a 5 g/l, 300 mg/l para blancos y 250 mg/l para rosados; para tintos, 150 mg/l si el contenido de azúcar es < 5 g/l y 200 si el contenido es mayor o igual a 5 g/l;

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	4,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 82 litros de mosto o 76 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.	

Las fracciones de vino obtenidas por presiones inadecuadas no podrán en ningún caso ser destinadas a la elaboración de vinos protegidos. Los envases de madera utilizados en los procesos de envejecimiento deberán ser de roble y con una capacidad que se ajuste a los límites de volumen establecidos por la normativa vigente para la utilización de determinadas menciones tradicionales.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

9100 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

69,16 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

91,20 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Las comarcas Valencianas de Los Serranos, La Vall de Albaida, La Hoya Buñol y de Requena-Utiel excepto el municipio de Chera, además los municipios de Alcalalí, Alfara, Algueña, Anna, Ayora, Barx, Bellreguard, Beneixama, Benissa, Betera, Biar, Bicorp, Bolbaite, Casinos, Castalla, Catadau, Chella, Elda, Enguera, Estivella, Font Figuera, Gata Gorgos, Godella, Hondon Frailes, Hondon Nieves, Ibi, La Romana, Liria, Lliber,

Llombai, Llosa Ranes, Moixent, Monovar, Montesa, Montroy, Montserrat, Naquera, Onil, Paterna, Petrer, Picaña, Pinoso, Real, Ribarroja, Salinas, Sax, Teulada, Tibi, Torrent, Turis, Vallada, Vilamarxant, Villena, Xaló, Xátiva. Parajes limítrofes de Almansa y Caudete.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

VERDIL
 MOSCATEL DE
 ALEJANDRIA
 MONASTRELL
 MERSEGUERA
 MACABEO, VIURA
 GARNACHA TINTORERA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vino

Breve descripción

Los vinos blancos, tintos y rosados se caracterizan por tener una mayor graduación alcohólica debido a que la temperatura media de la zona protegida es bastante suave, hecho que provoca una pronta maduración de la uva. Además, presentan una elevada intensidad aromática, la cual se debe al estrés hídrico que sufre la vid en primavera y verano, ya que en este periodo las temperaturas son elevadas y la evapotranspiración es más acusada. También se distinguen por su marcada intensidad colorante causada por la amplitud térmica.
--

Vino de licor

Breve descripción

Los vinos de licor destacan por su alta intensidad aromática, consecuencia de que las temperaturas medias son suaves durante todo el año y por el estrés hídrico sufrido en primavera y verano.

También presentan aromas característicos de plantas mediterráneas, tales como azahar, o flor blanca.

Vino espumosos aromático de calidad

Breve descripción

Los vinos espumosos aromáticos de calidad de la DOP Valencia son característicos por ser afrutados, ligeros y equilibrados. Estos rasgos son consecuencia del clima mediterráneo, con temperaturas suaves durante todo el año.

Vino de aguja

Breve descripción

Los vinos de aguja son afrutados, ligeros y equilibrados debido a las temperaturas medias existentes, las cuales son templadas.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>Figurará de forma destacada "VALENCIA". Podrá figurar la subzona cuando toda la uva proceda de la misma. Podrá figurar "VINO PETIT VALENCIA" en vinos jóvenes de grado adquirido >4,5 y el total >9% vol, elaborados de forma natural. "MOSCATEL DE VALENCIA", o "VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA" se podrá usar en vino de 100% Moscatel de Alejandría, elaborado según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1234/2007. "VINO DULCE" en vinos de licor según 4º guion apdo c) punto 3 Anexo XI ter R CE 1</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1168

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Toro
C/ Isaiás Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the PDO "TORO" is located in the extreme west of the region of Castilla y León, Spain, at the southeast of the province of Zamora and includes part of the natural regions of Tierra del Vino, Valle del Guareña and Tierra de Toro.

It borders the moors of Tierra del Pan and Tierra de Campos, covering 62,000 hectares of land.

It comprises the following municipalities:

Province of Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo and Villabuena del Puente.

Province of Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero and the regions of Villaester de Arriba and Villaester de Abajo, in the municipal district of Pedrosa del Rey.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0886

October 07, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1168

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Toro
C/ Isaiás Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "TORO" se situe à l'extrême ouest de la région de Castilla y León, en Espagne, dans le sud-est de la province de Zamora et comprend une partie des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro.

Elle borde les landes de Tierra del Pan et Tierra de Campos, couvrant 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les municipalités suivantes:

Province de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo et Villabuena del Puente.

Province de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les localités de Villaester de Arriba et Villaester de Abajo, de la municipalité de Pedrosa del Rey.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0886

07.10.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1168

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Toro
C/ Isaías Carrasco, 4
49800 Toro
Zamora

España

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica de la DOP “TORO” está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, España, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro.

Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62.000 hectáreas de terreno.

Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) N° 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0886

07.10.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del

producto Toro

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 - vinos blancos y

rosados Blancos:

Fase visual: color de amarillo pálido a amarillo dorado, sin partículas en suspensión. Fase olfativa: son vinos francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

Blancos fermentados en barrica:

Fase visual: presentan color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son vinos francos con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, y aromas terciarios propios de la barrica. Intensidad media a media-alta

Fase gustativa: son vinos con media a alta persistencia, acidez y volumen en boca (media-alta), y en el que los aromas terciarios de la madera están equilibrados con el vino.

Rosados:

Fase visual: presentan color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta persistencia y acidez media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez. (*)Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de

anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

11 (en % vol.):

Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

Vino - vinos tintos

Tinto Joven:

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

En fase gustativa son de medio a alto volumen en boca y persistencia media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

Tinto con envejecimiento en barrica (incluidas las menciones Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva):

En fase visual, presentan color de rojo picota a teja, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra y/o madura, de intensidad media. Además, presentan aromas terciarios propios de la barrica con intensidad media a media –alta, en función del envejecimiento. En fase gustativa son de medio a alto volumen y persistencia, y equilibrados.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5

(en % vol.):

Acidez total mínima: 3,5 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): 150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

— Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5 % Vol.

— Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Los vinos blancos se elaborarán exclusivamente con las variedades blancas (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real).

Los vinos rosados se elaborarán con las variedades tintas y blancas autorizadas (principales y secundarias).

Los vinos tintos se elaborarán exclusivamente con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta, pudiendo elaborarse solamente dos tipos de vinos tintos: vino tinto con, al menos, un 85% de Garnacha Tinta y vino tinto con, al menos, un 75% de Tinta de Toro.

Práctica de cultivo

- Densidad de plantación mínima: 500 cepas/ha
- La formación de la cepa podrá ser en vaso o en espaldera.
- No se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades.

b. Rendimientos máximos

Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogramos de uvas por

hectárea 64,8 hectolitros por hectárea

Tinta de Toro

7 500 kilogramos de uvas por

hectárea 54 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «TORO» está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro. Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62 000 hectáreas de terreno.

Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villabuena del Puente.

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

7. Principales variedades de uva de vinificación

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA
TEMPRANILLO - TINTA DE TORO
VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Las condiciones climáticas descritas (extremado frío en invierno, gran número de horas de sol y temperaturas extremas), que limitan los rendimientos productivos de la vid, así como los distintos tipos de suelos (franco arenoso ligados a la plantación de cada variedad por el viticultor, pH neutro y escasa materia orgánica del mismo y la aportada por el viticultor en forma de enmiendas), condicionan la fase aromática, la estructura y grado alcohólico de los vinos, que es elevado. Asimismo, el elevado componente férrico del suelo, junto con el sistema de plantación en vaso y la elevada edad del viñedo influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica

delimitada Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «TORO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

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

Los vinos podrán hacer uso en el etiquetado de las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA, y los tintos pueden utilizar los términos tradicionales CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1169

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin
Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12
46300 Utiel
Valencia

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The grape production and winemaking area protected by the Protected Designation of Origin Utiel-Requena comprises the lands located in the municipal districts of Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro and Villargordo del Cabriel, all in the province of Valencia.

The winemaking and maturing areas coincide with the production area.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013. PDO-ES-A0874

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1169

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12 46300
Utiel
Valencia

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des raisins et d'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée Utiel-Requena se compose des terrains situés dans les municipalités de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro et Villargordo del Cabriel, toutes dans la province de Valence.

L'aire d'élaboration et l'aire d'élevage correspondent à l'aire de production.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0874

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1169

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Utiel-Requena
C/ Sevilla, 12
46300 Utiel
Valencia

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0874

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Utiel-Requena»

Nº UE: PDO-ES-

A0874

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Utiel-Requena

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 6. Vino espumoso aromático de calidad
- 8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
Fase visual: colores rojos intensos con reflejos violáceos, que en ocasiones evolucionan a rojos picota en función de su madurez. Los

tintos de guarda de la variedad Bobal presentan una evolución muy lenta del color.
 Fase aromática: aromas a fruta negra-roja. Con el paso del tiempo los aromas evolucionan a fruta madura.
 Fase gustativa: vinos con cuerpo, buena intensidad y acidez generalmente equilibrada

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10% Vol
 SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino blanco

Breve descripción textual
<p>Colores amarillos de diferente intensidad, a veces con matices verdosos. Los blancos de Tardana son más dorados. Aromas florales y a frutas blancas. Los de Tardana pueden presentar aromas tropicales. En boca muestran volumen a la vez que un toque algo ácido que les da frescura</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol</p> <p>SO2 max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vino rosado

Breve descripción textual
<p>Colores rosáceos, vivos; pueden tener reflejos violáceos en caso de Bobal. Aromas que recuerdan frutas rojas; en Bobal predominan fresa y frambuesa. En boca volumen y frescura procedente de la acidez natural de la variedad. Su intensidad aromática a frutos rojos perdura en el retrogusto.</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol</p> <p>SO2 max: 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

Vinos espumosos de calidad

Breve descripción textual

Tonalidades amarillas. Aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado. En boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Breve descripción textual

Tonalidades amarillas; aromas a frutas que recuerdan las uvas con las que se han elaborado, en boca ligero toque dulzón bien integrado con la acidez.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	6
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vino de aguja blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual
<p>El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Predominan aromas varietales, en boca ligeros y frescos.</p> <p>Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para blancos y rosados, y 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol</p> <p>SO2 max (mg/l): 150 para tintos y 200 para blancos y rosados</p> <p>SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l para tintos y 2000 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5g/l para blancos y rosados</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor blanco

Breve descripción textual

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos blancos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO₂ max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino de licor tinto

Breve descripción textual

El aspecto visual y aromático coincide con los descritos para vinos tintos. En boca se muestran untuosos, con relación acidez-azúcar muy equilibrada.

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	22
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de baja graduación blancos, rosados y tintos

Breve descripción textual

El aspecto visual se adecua a las características ya descritas, según sean blancos, rosados o tintos. Son vinos afrutados que recuerdan la uva fresca de que proceden, en boca presentan una acidez bien integrada que les da frescura y armonía.

Acidez total máxima 3,5 g/l para tintos y 4 g/l para blancos y rosados

Acidez volátil max en vinos de campañas anteriores 18 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos blancos y rosados y 20 meq/l (16,6 + 1 meq/l) para vinos tintos, por cada grado de alcohol que exceda de 10%Vol

SO2 max: 150 mg/l si g/l de azúcar <5, y 200 mg/l si es > o = a 5 g/l para vinos tintos y 200 mg/l si g/l de azúcar <5, y 250 mg/l si es > o = a 5 g/l para blancos y rosados

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	4,5
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Máximo 0,74hl de vino por cada 100 kg de uva	

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
7500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Bobal en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
8600 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en vaso

<i>Rendimiento máximo:</i>
9900 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

9100 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedad Bobal en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

10500 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

12000 Kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de las uvas y de elaboración de los vinos amparados por la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de

Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, todos de la provincia de Valencia.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

SAUVIGNON BLANCO

PLANTA NOVA

MERSEGUERA

MERLOT
 MACABEO, VIURA
 GARNACHA
 TINTA
 CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vinos tintos

Breve descripción

La carga polifenólica que se obtiene en la zona, y en particular de la variedad autóctona Bobal, en combinación con la acidez total alta, son los factores responsables de que los tintos tengan tonos rojos intensos y en algunos casos, con reflejos violáceos. Las notas aromáticas a frutas rojas-negras con matices balsámicos las aporta el terreno por las particularidades ya indicadas. En general los viñedos de esta zona geográfica producen vinos con cuerpo debido a la concentración polifenólica anteriormente mencionada, conjugando los aromas que se mantienen en el retrogusto, con un buen volumen, persistencia y mineralidad en boca.

Vinos blancos y rosados

Breve descripción

En vinos blancos, el carácter calizo generalizado de los suelos aporta a los vinos aromas florales y a frutas blancas bastante intensos al ser posible una maduración fenólica adecuada. Destaca su frescura en boca procedente de su acidez natural.

En los rosados, la viveza y longevidad de su color rosa es propio e identificativo de los vinos obtenidos en la D.O.P. y en especial de la variedad Bobal. Los aromas de frutas rojas son característicos. En el caso de la variedad Bobal, son predominantes los aromas varietales de fresa y frambuesa, expresión propia de la variedad en el terruño de Utiel-Requena.

Vinos espumosos, de aguja y de baja graduación

Breve descripción

Debido en gran parte al importante número de horas de insolación es posible conseguir en estadios de maduración técnica un potencial aromático y un equilibrio de azúcar-acidez interesantes y adecuados para este tipo de vinos.

Vinos espumosos aromáticos de calidad

Breve descripción

El elevado número de horas de insolación al año provoca una maduración técnica aún sin tener excesivo grado alcohólico, ya que se produce una maduración avanzada de los componentes del hollejo. Estos vinos son característicos por su equilibrio azúcar-acidez y su potencial aromático de calidad, mostrándose amables en boca a la vez que tienen cierta frescura que recuerda la fruta de la que procede el vino. La acidez natural de estos vinos les aporta buena capacidad para su conservación y crianza.

Vinos de licor

Breve descripción

Las condiciones analíticas de los vinos de licor se consiguen por el escaso riesgo de enfermedades criptogámicas en la D.O.P., siendo posible para este tipo de vino realizar vendimias muy tardías con maduraciones de uvas sanas que alcanzan concentraciones de azúcar muy altas a la vez que mantienen una acidez total muy alta de forma natural. Sus cualidades organolépticas se ven influenciadas por los diferentes momentos en que se procede a su vendimia y se ensamblan, los azúcares con la acidez y, en definitiva, el grado de maduración de la uva, sin olvidar que es el terreno y las condiciones climáticas de esta zona los rasgos que permiten singularizar estos vinos.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:

En la normativa nacional

Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>Únicamente podrá realizarse por las bodegas inscritas y situadas en la zona delimitada por la DOP, excepto para los embotelladores ubicados fuera de la zona de producción autorizados por el Consejo Regulador con anterioridad a la publicación del presente Pliego de Condiciones, en tanto subsista la actividad para la que fueron autorizados y se mantengan las condiciones que determinaron la inscripción en el registro de embotelladores, estando sujetos al sistema de control establecido por el CR</p>	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>En los embotellados se incluirá el año de cosecha.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Las etiquetas serán autorizadas por el C.R. -Los envases llevarán contraetiquetas numeradas expedidas por el CR y colocadas por la bodega según las normas que determine el CR y siempre sin permitir una segunda utilización. El CR podrá autorizar sustituir la contraetiqueta numerada por una numeración correlativa habilitada para ello. - Las bodegas certificadas llevarán un registro de control de contraetiquetas y trazabilidad 	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1170

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Valdeorras.

GEOGRAPHICAL AREA

The wine production area protected by the Designation of Origin Valdeorras comprises the lands suitable for grape production with the quality necessary for obtaining wines with the specific characteristics of those protected by the appellation, provided that they are located in the districts of O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, and Rubiá, all in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia.

The production area is located in the Autonomous Community of Galicia, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1132

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1170

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Valdeorras.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine Valdeorras est constituée de terrains adaptés à la production de raisins de la qualité requise pour l'obtention de vins présentant les caractéristiques spécifiques de ceux protégés par l'appellation, et à condition qu'ils soient situés dans les communes de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín et Rubiá, toutes situées dans la province d'Ourense, dans la Communauté autonome de Galice.

L'aire de production est située dans la Communauté autonome de Galice en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1132

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1170

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdeorras.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Galicia, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1132

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Valdeorras»

Nº UE: PDO-ES-A1132

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Valdeorras

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad
- 15. Vino de uvas pasificadas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINOS BLANCOS

Breve descripción textual

Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a ambarinas.
 Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.

Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

VINOS BLANCOS: Valdeorras Godello y Valdeorras castes nobles

Breve descripción textual

Los que lleven la indicación “Producción controlada” (con rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

VINOS TINTOS

Breve descripción textual

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINOS TINTOS: Valdeorras Mencía y Valdeorras castes nobles

Breve descripción textual

Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Intensos aromas a frutos rojos maduros.

Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Los “Valdeorras Mencía” se elaboran con un mínimo del 85% de dicha variedad y los “Valdeorras Castes nobles” con un mínimo del 85% de variedades tintas consideradas preferentes.

Los identificados como “Producción controlada” (con rendimientos en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.

Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	30
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

VINO DE UVAS PASIFICADAS - Tostado

Breve descripción textual

Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas.

Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso.

Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	40
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>En los Valdeorras "Godello" se empleará exclusivamente esta variedad y en los "Mencía", al menos un 85 % de dicha variedad. En los "Castes Nobles" se empleará como mínimo un 85% de las variedades preferentes. Los espumosos se elaborarán al menos con un 85% de Godello. El "Tostado" con uvas tintas de las variedades autorizadas o con la variedad blanca Godello. El rendimiento de extracción de mosto no será superior a 72 %.</p> <p>En la elaboración del "Tostado" la pasificación durará un mínimo de 90 días, con un rendimiento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas. El cómputo del período de envejecimiento en barrica no podrá iniciarse antes del día 1 de diciembre del año de la cosecha.</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
12000 kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:
86,40 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de

Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MENCIA

GODELLO

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Los suelos y el clima mediterráneo-oceánico de la zona conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vid, en general variedades autóctonas, entre las que destacan Godello y Mencía. El cultivo se desarrolla en laderas, a veces con importantes pendientes abancaladas. Es fundamental la selección de las mejores orientaciones que han hecho secularmente los viticultores. El resultado son vinos singulares: la variedad Godello da lugar a vinos estructurados y untuosos, con una acidez natural que los hace frescos y elegantes. Los tintos a base de Mencía tienen intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media a alta y equilibrada expresión tánica.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	

El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen.

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>El uso de las menciones Godello, Mencía, Variedades nobles/Castes nobles y Producción controlada queda condicionado al cumplimiento de los requisitos del pliego y el de los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva al de la normativa general.</p> <p>En los vinos de uva pasificada se incluirá la mención “Tostado”. En los embotellados por encargo aparecerá el nombre del embotellador.</p> <p>Los vinos se comercializan con marchamos de garantía, con el logo de la denominación que figura en el pliego.</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1171

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Designation of Origin Valdepeñas.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Valdepeñas.

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the plots and subplots located in the following municipal districts:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, and the part of the municipalities listed below:

Alhambra: The lands located southwest of the road from La Solana to Villanueva de los Infantes: Building lots: 50 (plots 32 to 51); 52 plots (8,9 and 10); 53 to 90; 159 (plot 1), 162; 163 and 164 (plots 11 to 20). Granátula de Calatrava: The lands located east of the Las Fuentes path: Building lots: 8 to 31; 51 to 60; 69 and 70.

Montiel: The enclave located north of the road from Torrenueva to Villanueva de Los Infantes: Building lots: 62 to 76.

Torre de Juan Abad: The lands located north of the road from Torrenueva to Villanueva de los Infantes: Building lots: 1 to 9; 61 to 63.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0051

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1171

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine Valdepeñas.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Valdepeñas.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les parcelles et sous-parcelles situées dans les municipalités suivantes:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, ainsi que la partie des municipalités ci-après:

Alhambra: Les terrains situés au sud-ouest de la route de La Solana à Villanueva de los Infantes: Poligones: 50 (parcelles 32 à 51); 52 parcelles (8,9 et 10); 53 à 90; 159 (parcelle 1), 162; 163 et 164 (parcelles 11 à 20).

Granátula de Calatrava: Les terrains situés à l'est de la localité de Las Fuentes: Poligones: 8 à 31; 51 à 60; 69 et 70.

Montiel: L'enclave située au nord du chemin de Torrenueva à

Villanueva de Los Infantes: Poligones: 62 à 76.
Torre de Juan Abad: Les terrains situés au nord du chemin de
Torrenueva à Villanueva de Los Infantes: Poligones: 1 à 9; 61 à 63.

L'aire de production se trouve en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen
et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0051

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1171

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Valdepeñas.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas.

ZONA GEOGRÁFICA

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales que a continuación se citan:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y la parte de los municipios que se indica:

Alhambra: Los terrenos situados al suroeste de la carretera de La Solana a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 50 (parcelas 32 a 51); 52 parcelas (8,9 y 10); 53 a 90; 159 (parcela 1), 162; 163 y 164 (parcelas 11 a 20).

Granátula de Calatrava: Los terrenos situados al este de la vereda de Las Fuentes: Polígonos: 8 a 31; 51 a 60; 69 y 70.

Montiel: El enclave situado al norte del camino de Torrenueva a

Villanueva de Los Infantes: Polígonos: 62 a 76.
Torre de Juan Abad: Los terrenos situados al norte del camino de
Torrenueva a Villanueva de los Infantes: Polígonos: 1 a 9; 61 a 63.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0051

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del

producto Valdepeñas

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los)

vino(s) VINO BLANCO

Visual

Amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Fermentados en barrica, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Maceración carbónica amarillo pálido con tonalidades verdosas o ambarinas. Roble, amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Crianza, color amarillo con tonalidades ambarinas y reflejos dorados.

Olfativa

Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media. De barrica, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Maceración carbónica, aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad meda alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica. Crianza, aroma de intensidad media con toques avainillados a tostados.

Gustativa

Suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. De barrica y roble, suave, equilibrado, con volumen y persistencia. Maceración carbónica, suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura. Crianza, suave, equilibrado, con volumen y postgusto de media duración.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11 (en % vol.)

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180 (en miligramos por litro)

VINO ROSADO

Visual

Rosáceo con matices rojos y violetas.

Olfativa

Aroma de intensidad media, limpio, fresco y afrutado, con recuerdo a frutos rojos.

Gustativa

Franco en paso de boca que recuerda a frutas rojas, acidez media-alta.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 240 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

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) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 180

VINO TINTO, TINTO BARRICA, TINTO MACERACIÓN CARBÓNICA, TINTO ROBLE

Visual

Rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa. Barrica, cereza con tonos granates, limpio, brillante de buena capa. Maceración carbónica, cereza con tonos violáceos, limpio y de buena capa. Roble, cereza con tonos granates o violáceos, de buena capa.

Olfativa

Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica, aromas frutales limpios, de intensidad media-alta. Roble, aroma complejo con ligeras notas propias de su paso por barrica.

Gustativa

Carnoso, seco, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto. Barrica, aromas limpios de intensidad media, de frutos rojos y aromas ligeros de barrica. Maceración carbónica: sabor intenso, frutal y equilibrado. Roble, se muestra suave, equilibrado, con volumen y persistencia.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 12,5

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

VINO TINTO TRADICIONAL

Visual

Color rojo violáceo – granate y limpios.

Olfativa

Con aromas primarios, vinos francos, afrutados y de intensidad aromática media.

Gustativa

En boca expresión tánica moderada, equilibrada con alcohol/acidez y persistentes.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, inferior a 180 mg/l para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa.

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)	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO ESPUMOSO

Visual

Tonos pálidos o dorados y brillantes. Burbuja fina y persistente.

Olfativa

Aromas limpios y frutales de intensidad media.

Gustativa

Amplios y equilibrados.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Sobrepresión CO₂ (a 20 °C): superior a 3,5 atmósferas.

En los parámetros no definidos se seguirá lo indicado en la normativa de aplicación.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

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)	10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso
(en miligramos por litro)

TINTO CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

Visual

Crianza: color rojo intenso cereza o picota, con tonos cárdenos. Reserva: color rojo granate con tonos ocre, limpio y fluido, capa media-alta. Gran reserva: color rojo rubí con tonalidades mate atejado, capa media-alta.

Olfativa

Crianza: aroma limpio, franco, intenso, a fruta madura y aromas propios de su paso por bodega. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran reserva: intenso, complejo, especiado, de buena evolución en botella.

Gustativa

Crianza: sabor intenso, agradable paso de boca con recuerdo a fruta madura, buena expresión tánica, y postgusto de media duración. Reserva: olor intenso a frutas maduras, especias, y propios de la evolución en botella. Gran Reserva: carnosos, aterciopelados, redondos y armoniosos, postgusto largo.

El valor del grado alcohólico volumétrico total máximo deberá estar dentro de los límites legales fijados por la normativa pertinente de la UE.

Anhídrido sulfuroso, para los vinos con un contenido en azúcar residual igual o superior a 5 g/l, expresado en glucosa + fructosa, inferior a 180 mg/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12,5
(en % vol.)

Acidez total mínima 4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro)

5. Prácticas vitivinícolas

a) Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En los vinos blancos, la T.a de fermentación debe ser controlada y no sobrepasar 18 °C. En caso de efectuar maceración con hollejo, esta deberá efectuarse durante un período de 1 a 6 días, la T.a de fermentación podrá llegar hasta 25 °C.

En los rosados, maceración durante un período comprendido entre 12 y 48 horas a una T.a menor de 25 °C. Desfangado estático del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a T.a controlada menor de 18 °C.

En los tintos la maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo a una T.a controlada menor de 28 °C.

Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a T.a controlada no superior a 25 °C.

b) Rendimientos máximos

Variedades blancas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

56 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

52,50 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

3 750 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades blancas

26,25 hectolitros por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

3 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en tercer año de injerto de variedades tintas

21 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Situada al sur de la provincia de Ciudad Real en los siguientes términos municipales:

Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Moral de Calatrava, Alcubillas, San Carlos del Valle, Torrenueva, y parte de los siguientes municipios: Alhambra, Granátula de Calatrava, Montiel, Torre de Juan Abad.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

CABERNET SAUVIGNON

SYRAH

TEMPRANILLO-CENCIBEL

MACABEO-VIURA

AIREN

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El clima continental seco y el predominio de terrenos calizos pobres en materia orgánica de la zona de producción, provocan estrés hídrico en la vid, respondiendo esta con bajas producciones y buena maduración. Los suelos calizos (pH altos 7,5- 8,5), ofrecen poca resistencia a la penetración de las raíces, reflejan la luz solar y almacenan su calor para el período nocturno. Estos factores favorecen la obtención de vinos tintos bien estructurados complejos y elegantes.

En verano las temperaturas altas se suavizan al final y propician un final de la maduración más lento, lo que conlleva un mayor desarrollo de compuestos polifenólicos y la conservación de los aromas.

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:

Los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida «Valdepeñas» pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones «Premium» y «Reserva».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1172

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the Specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Somontano.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Somontano
Avda. de la Merced, 64
22300 Barbastro
Huesca
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Somontano-HUESCA district (SPAIN).

Municipalities included:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castillazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo and Torres de Alcanadre.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0534

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1172

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Somontano.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Somontano
Avda. de la Merced, 64 22300
Barbastro
Huesca
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Somontano-HUESCA (ESPAGNE).

Municipalités couvertes:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecuatorres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castillazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo et Torres de Alcanadre.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0534

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1172

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el Pliego de Condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano
Avda. de la Merced, 64
22300 Barbastro
Huesca
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comarca de Somontano-HUESCA (ESPAÑA).

Términos municipales comprendidos:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castillazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0534

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

« Somontano »

Nº UE: PDO-ES-

A0534

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Somontano

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Blancos

<i>Breve descripción textual</i>
Color amarillo pajizo a dorado, aroma afrutado y/o floral de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga. * sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares ≥ 5 gr/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	17,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Rosados

Breve descripción textual
Color rosa violáceo a rosa fresa, aroma afrutado de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga. * sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	17,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Espumosos

Breve descripción textual

De color amarillo pajizo a amarillo dorado en el caso de los blancos y de color rosa violáceo a rosa fresa en el caso de los rosados, de aroma afrutados y equilibrados en acidez con persistencia media y carbónico integrado.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

Tintos

Breve descripción textual

Color rojo violáceo a rojo cereza e intensidad de color media o alta, aroma fresco, afrutado y/o láctico de intensidad media o alta, equilibrados en acidez y persistencia media/larga.

* sulfuroso máximo 180 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Vinos naturalmente dulce

Breve descripción textual

Vinos naturalmente dulce blancos: Color amarillo pajizo a amarillo dorado. Aroma a notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas. En boca, persistencia media y sabor dulce equilibrado con la acidez.

Vinos naturalmente dulce tintos: Color de rojo violáceo a rojo cereza e intensidad media de color. Aromas a notas frescas, a carbónico y/o fruta fresca. En boca, persistencia larga, con volumen, goloso y a su vez equilibrado con la acidez.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de vendimia tardía

Breve descripción textual

Vinos de vendimia tardía blancos: Color amarillo paja a amarillo dorado. Aroma afrutado, aromas lácticos y de crianza integrados (tostados,

vainilla). En boca, equilibrado en acidez, carnosos y de larga persistencia.

Vinos de vendimia tardía tintos: Presentan colores más intensos y con mayor capa. Aroma frutas confitadas, orejones, pasas, compota. En boca, ausencia de sensaciones amargas, equilibrado en acidez y de larga persistencia.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor

Breve descripción textual
<p>Los blancos serán de color de amarillo pajizo a amarillo dorado, con aromas a notas afrutadas, a frutas confitadas y/o fermentativos; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado.</p> <p>Los tintos serán de color rojo cereza, de intensidad media a muy alta y abundante lágrima con notas de aroma afrutadas, frutas confitadas, balsámicas y/o especiadas; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.</p> <p>* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La densidad de la plantación será de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario que tenga un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.	

b. Rendimientos máximos

Vinos de variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

56 Hectolitro por hectárea

Vinos de variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>

63 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>La zona geográfica de la D.O.P. Somontano está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.</p>
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

SAUVIGNON BLANCO

RIESLING

PINOT NOIR
 PARRALETA
 MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON
 MERLOT
 MACABEO, VIURA
 GEWURZTRAMINER
 GARNACHA TINTA
 GARNACHA BLANCA
 CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Las condiciones naturales de la zona y su interrelación con los condicionantes climáticos hacen un entorno idóneo para el cultivo del viñedo. La singularidad de los suelos aseguran vinos alcohólicos, con carácter frutal y elevada acidez. El contraste de temperaturas de los meses de agosto y septiembre favorece el aroma de los vinos. Estos vinos presentan un carácter alcohólico, buena relación de acidez y cobertura media-alta de color. Resalta su carácter aromático afrutado, acidez media-alta y agradable postgusto, propiedades aportadas por las variedades autóctonas. Las prácticas enológicas dan lugar a vinos equilibrados, con estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Somontano”. El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada para preservar la calidad del vino y las óptimas condiciones hasta la comercialización. El embotellado fuera de la zona de elaboración requiere un transporte a granel constituyendo un riesgo por posibles alteraciones que pueden dañar las características organolépticas y físico-químicas. Es necesario que el envasado se realice en las bodegas de la DOP Somontano preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1173

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Terra Alta
Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production and winemaking area of the "Terra Alta" PDO is located at the south of Cataluña, in Spain, between the Ebro river and the border with the Aragon lands and includes the 12 municipalities of the Terra Alta district: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massalua, Prat de Comte and Vilalba dels Arcs.

The winemaking and maturing area coincides with the production area.

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

1. European Commission

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1173

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PRODUIT(S)

1. **Vino**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Terra Alta
Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production et d'élaboration de l'AOP "Terra Alta" se situe au sud de la Catalogne, en Espagne, entre l'Ebre et la frontière avec les terres aragonaises et comprend les 12 municipalités de la région de Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte et Vilalba dels Arcs.

L'aire d'élaboration et l'aire d'élevage correspondent à l'aire de production.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1173

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Terra Alta Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de la DOP "Terra Alta" está situada en el sur de Cataluña, en España, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas y comprende los 12 términos municipales de la comarca de la Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Terra Alta»

Nº UE: PDO-ES-A1556

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Terra Alta

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Blancos

<i>Breve descripción textual</i>
Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca

presentarán color amarillo con matices que oscilan desde el gris hasta el dorado. Aroma franco. Los vinos blancos elaborados exclusivamente con Garnacha blanca destacan por aromas de tipo complejo, rico en sensaciones aromáticas. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa. En particular, los vinos blancos son característicos por tener una sensación gustativa salina.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Rosados

Breve descripción textual
Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.</p> <p>*acidez volátil tintos puede superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 gr/l</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Espumosos de calidad

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Obtenido a partir de las variedades autorizadas, elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y</p>

evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor

Breve descripción textual
Mistela blanca y Mistela negra: Elaborada a partir de las variedades de uva autorizadas, mediante la adición de alcohol vínico en el mosto y procediendo a remover la mezcla hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 14% vol. Vino dulce natural: preferentemente a partir de las variedades Garnacha blanca, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo y/o Pedro Ximénez, La elaboración del vino rancio comporta un envejecimiento oxidativo en sol y serena en envases de vidrio o de madera y un envejecimiento de como mínimo 1 año en envase de roble. Vino garnacha. Elaborado a partir de uva sobremadurada.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15

<i>Acidez total mínima:</i>	3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6. Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultura
---	------------------

Descripción de la práctica:

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino de esta DOP.

b. Rendimientos máximos**Variedades tintas**

<i>Rendimiento máximo:</i>
56 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

<i>Rendimiento máximo:</i>
70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción y elaboración de la DOP "Terra Alta" está situada en el sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas y comprende los 12 términos municipales de la comarca de la Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MAZUELA, CARIÑENA
 GARNACHA TINTA
 GARNACHA PELUDA
 GARNACHA BLANCA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vino

Breve descripción

La concentración de aromas y sabores es particularmente apreciable en los vinos con un particular sabor salino y una destacable persistencia en el gusto, consecuencia de la naturaleza calcárea de los suelos de cultivo. La gran tradición existente en el cultivo de la Garnacha blanca, y la existencia de un saber hacer específico en la elaboración de blancos, con técnicas, como la maceración pelicular, junto con el carácter mediterráneo de la zona hacen de los vinos blancos monovarietales de Garnacha blanca un producto de gran valor enológico y con una calidad muy singular. El carácter de los factores naturales es manifiesta en el grado alcohólico volumétrico adquirido, superior a otras zona

Vino de licor

Breve descripción

El carácter de los factores naturales permite obtener vendimias muy ricas en azúcares destinadas a la obtención de estos vinos, de manera que los productos resultantes tienen un alto contenido en azúcares residuales de origen natural. La gran vocación vitivinícola de la zona de producción para la obtención de estos vinos y unas técnicas de elaboración, que en el caso de los vinos de licor, son lo suficiente específicas, proporcionan a todos estos vinos un alto valor enológico y una singularidad muy destacable.

Vino espumoso de calidad

Breve descripción

La naturaleza de los suelos de cultivo y las producciones moderadas, proporcionan a los vinos concentración de aromas y sabores. El carácter mediterráneo y meridional de la zona geográfica condiciona la capacidad de envejecimiento de todos los productos protegidos. Únicamente cosechas excepcionales, con calificaciones muy buenas o de excelente, permiten la obtención de vinos que permitan un envejecimiento superior a los 5 años. El predominio de las variedades de uva tradicionales en la composición varietal de los productos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Con el fin de hacer constar la condición de producto amparado y garantizar la trazabilidad de los productos protegidos que se expidan para el consumo, la presentación y etiquetado de los vinos protegidos se completará con un distintivo de garantía numerado expedido por la autoridad de control competente que deberá ser colocado cuando se proceda a etiquetar los productos protegidos en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte la autoridad de control competente.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1174

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Ribera del Júcar.

GEOGRAPHICAL AREA

South of the province of Cuenca - Castilla la Mancha - Spain.

Populations: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo and Sisante.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0049

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1174

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribera del Júcar.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Sud de la Province de Cuenca – Castille-La Manche – Espagne.

Communes: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo et Sisante.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0049

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1174

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Ribera del Júcar.

ZONA GEOGRÁFICA

Sur de la provincia de Cuenca - Castilla la Mancha - España.

Poblaciones: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0049

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Ribera del Júcar»

Nº UE: PDO-ES-A0049

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Ribera del Júcar

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Blanco y Rosado, seco

<i>Breve descripción textual</i>

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal.
--

Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.
--

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Blanco y Rosado, dulce

Breve descripción textual
En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad. En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Tinto Joven

Breve descripción textual

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos. Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media. Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Tinto Tradición, Crianza y Reserva

Breve descripción textual

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja. Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura. Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

*Volátil máxima: puede superar 2 meq/lº que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>En blancos la fermentación se realizará con una Tª de entre 15 y 22°C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días</p> <p>En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C</p> <p>En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a Tª no superior a los 28º en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o barrica, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por “tinazas” de una capacidad de entre 5.000 y 20.000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en barrica de roble.</p>	

b. Rendimientos máximos

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

<i>Rendimiento máximo:</i>
10140 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

<i>Rendimiento máximo:</i>
75 Hectolitro por hectárea

Viñedos con conducción en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>
12170 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos con conducción en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>
90 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes términos municipales:

- Casas de Benítez
- Casas de Fernando Alonso
- Casas de Guijarro
- Casas de Haro
- El Picazo
- Pozoamargo
- Sisante

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

AIREN

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MACABEO, VIURA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción
<p>Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.</p> <p>Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantienen equilibrio de acidez y armonía.</p>

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1175

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any recorded operator that complies with the Specifications of the Protected Designation of Origin Rioja.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Rioja
C/ Estambreira, 52
26006
Logroño
La Rioja
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Rioja (SPAIN).

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1175

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout opérateur inscrit respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Rioja.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine contrôlée Rioja
C/ Estambreira, 52 26006
Logroño
La Rioja
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Rioja (ESPAGNE).

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1175

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo operador inscrito que cumpla el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Rioja
C/ Estambreira, 52
26006 Logroño
La Rioja
España

ZONA GEOGRÁFICA

Rioja (ESPAÑA).

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0117

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Rioja

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blancos y rosados (secos y semisecos)

Blancos: color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez moderada con sensación de frescor.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. En boca equilibrio acidez/ fruta con sensación de frescor.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

* Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

* Volátil mayor en vinos de más de un año.

* SO2 máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5 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):	240

Vinos blancos y rosados (semidulces y dulces)

Blancos: amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aroma a fruta verde, flores y vegetales, típicos de la variedad. Acidez oderada, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

Rosados: color fresa con ribetes frambuesa (salmón, en caso de crianza), brillante, limpio. Olor a frutas rojas y notas florales. Equilibrio acidez/fruta, sensación de frescor y dulzor en boca según tipos.

En ambos, con crianza, sus aromas están ensamblados a otros de madera de roble (vainilla, tostados y ahumados) y la acidez bien integrada con los tostados de la madera.

*Graduación varían según subzonas y envejecimiento.

*Volátil mayor en vinos de más de un año.

*SO₂ máximo 180 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	3,5 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):	240

Vinos tintos (secos y semisecos)

Los juvenes son púrpura con tonos violáceos; los «crianza» rojo granate, cereza; los

«reserva» rojo cereza picota con ribetes rubí; y los "gran reserva" rojo rubí con tonos teja. Olfato: Con afrutado intenso, varietal, florales, los «crianza» además con aromas tostados de roble. Los «reserva» y «gran reserva» más complejos con aromas especiados. Boca: Son sabrosos con equilibrio acidez / grado / tanino. Con el envejecimiento aumenta la suavidad y persistencia.

*Los límites de graduación varían según zonas y envejecimiento.

*Volátil: secos de más de un año, máximo 1 gr/l hasta 10% vol. y 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 10% vol.

*SO₂: máximo 140 mg/l si azúcar <5g/l.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	3,5 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):	180

Vinos espumosos de calidad (blancos o rosados)

Vino con desprendimiento continuo de dióxido de carbono expresado visualmente en la formación de finas burbujas en el momento de su servicio para el consumo.

El vino espumoso de calidad, así como su vino base tras su primera fermentación, será limpio, sin partículas en suspensión y de color amarillo y rosado en sus diferentes tonalidades.

Su olor tendrá los atributos positivos de frescura y fruta, con la complejidad debida a la permanencia durante la fase de rima con los restos de levadura, más evidente en el caso de las menciones Reserva y Gran Añada y estará exento de defectos especialmente debidos a procesos oxidativos o reductivos.

*En los límites no contemplados se aplicará la normativa vigente.

* Graduación alcohólica adquirida máxima: 13%vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

Se considera que el viñedo entra en producción en su 4º ciclo vegetativo (o antes, previa autorización).

Densidad: min. 2.850-max.10.000 cepas/Ha

Poda/Sistemas de conducción: Vaso tradicional y variantes, Doble cordón, Vara y pulgar, Cordón simple o unilateral, Doble Guyot (solo para Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdejo, Maturana blanca, Tempranillo blanco y Turruntés).

Carga Máxima: 12 yemas/cepa; 16 para variedades blancas mencionadas y 14 para Garnacha. Posibles excepciones.

Riego: Autorizado. Entre el 15 agosto y la vendimia exclusivamente con sistemas localizados y comunicación escrita con 24 h de antelación; aspersión con autorización; prohibición de otros métodos.

Para vinos espumosos de calidad la vendimia habrá de ser manual (se prohíbe la mecánica).

Práctica enológica específica

Proporción de variedades por tipos de vino:

TINTO: Mín. 95 % de variedades tintas, si es uva desgranada y 85 % si está entera.

BLANCO: 100% uva blanca.

ROSADO: Min. 25 % uva tinta

ESPUMOSOS DE CALIDAD (BLANCOS Y ROSADOS): con uvas blancas y/o tintas. Los rosados al menos llevarán un 25% de uva tinta.

La mezcla, opcional, de colores de uva, se hará tras la entrega.

Características de la uva: Sana y con grado natural min: 11 % vol. para tintas, 10,5 % vol. para blancas y 9,5 % vol para espumosos de calidad.

Rendimiento de transformación máximo:

- 70 litros/100 kg vendimia para vinos. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 62 litros/100 kg vendimia para espumosos de calidad. Puede variar excepcionalmente dentro de ciertos límites.
- 65 litros/100 kg vendimia para los que vayan a ostentar la mención «viñedo singular». No puede variar.

Restricción pertinente en la vinificación

Prohibiciones:

- Uso de fracciones mosto/vino obtenidas por presiones inadecuadas en vinos protegidos
- Prensas continuas, máquinas estrujadoras de acción centrífuga, precalentamiento de la uva o calentamiento de mostos/vinos en presencia de orujos tendentes a forzar la extracción de materia colorante
- Uso de trozos de madera de roble en la elaboración, crianza y almacenamiento
- Mezcla distintos tipos de vino para obtener vino diferente a los mezclados. Condiciones particulares de elaboración:

- Fermentado en barrica: sólo para blancos y rosados, con al menos 1 mes de permanencia en barrica.
- Maceración carbónica: en la elaboración de tintos, se admite un máximo de 5% de uva blanca despalillada o un 15% si es entera.
- Vino espumoso de calidad: por el método tradicional. Al menos 15 meses entre tiraje y degüelle, ininterrumpidos, en la misma botella. Todo el proceso de elaboración, incluido el etiquetado, en la misma bodega. En la segunda fermentación el grado adquirido no puede subir más de 1,5%vol. El licor de expedición no puede subir el grado adquirido en más de 0,5%vol. Después del degüelle se permite el trasvase, sin filtración, a botellas de vidrio de menos de 0,75 l o de 3 l o más. Prohibida la acidificación y decoloración.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

6 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

45,5 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

63 hectolitros por hectárea

Uva tinta destinada a «viñedo singular» 5 000 kilogramos de uvas por hectárea Uva tinta destinada a «viñedo singular» 32,5 hectolitros por hectárea

Uva blanca destinada a «viñedo singular» 6 922 kilogramos de uvas por hectárea Uva blanca destinada a «viñedo singular» 44,99 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

RIOJA ALTA

Comunidad Autónoma de La Rioja

Ábalos

Alesanco

Alesón

Anguciana

Arenzana de

Abajo Arenzana

de Arriba Azofra

Badarán

Bañares

Baños de Río Tobía

Baños de Rioja

Berceo

Bezares

Bobadilla

Briñas

Briones

Camprovín

Canillas

Cañas

Cárdenas

Casalarreina

Castañares de Rioja

Cellórigo

Cenicero

Cidamón

Cihuri

Cirueña

Cordovín

Cuzcurrita de Río Tirón

Daroca de Rioja

Entrena

Estollo

Foncea

Fonzaleche

Fuenmayor

Galbárruli

Gimileo

Haro
Hervías
Herramélluri
Hormilla
Hormilleja
Hornos de Moncalvillo
Huércanos
Lardero
Leiva
Logroño
Manjarrés
Matute
Medrano
Nájera
Navarrete
Ochánduri
Ollauri
Rodezno
Sajazarra
San Asensio
San Millán de Yécora
San Torcuato
San Vicente de la Sonsierra
Santa Coloma Sojuela
Sorzano
Sotés
Tirgo
Tormantos

Torrecilla sobre Alesanco

Torremontalbo

Treviana

Tricio

Uruñuela

Ventosa

Villalba de Rioja

Villar de Torre

Villarejo

Zarratón

Provincia de Burgos (Miranda de Ebro): El Ternero (enclave)

RIOJA ORIENTAL

Comunidad Autónoma de La Rioja

Agoncillo

Aguilar del Río Alhama

Albelda

Alberite

Alcanadre

Aldeanueva de Ebro

Alfaro

Arnedillo

Arnedo

Arrúbal

Ausejo

Autol

Bergasa

Bergasilla

Calahorra

Cervera del Río Alhama

Clavijo
Corera
Cornago
El Redal
El Villar de Arnedo
Galilea
Grávalos
Herce
Igea
Lagunilla de Jubera
Leza del Río Leza
Molinos de Ocón
Murillo de Río Leza
Muro de Aguas
Nalda
Ocón (La Villa)
Pradejón
Préjano
Quel
Ribafrecha
Rincón de Soto
Santa Engracia de Jubera (zona Norte)
Santa Eulalia Bajera
Tudelilla
Villamediana de Iregua
Villarroya
Comunidad Autónoma de Navarra
Andosilla
Aras

Azagra

Bargota

Mendavia

San Adrián

Sartaguda

Viana

RIOJA ALAVESA

Provincia de Álava

Baños de Ebro

Barriobusto

Cripán

Elciego

Elvillar de Álava

Labastida

Labraza

Laguardia

Lanciego

Lapuebla de La barca

Leza

Moreda de Álava

Navaridas

Oyón

Salinillas de Buradón

Samaniego

Villabuena de Álava

Yécora

Los viñedos del municipio de Lodosa, situados en la margen derecha del Ebro, que a fecha 29 de abril de 1991 se hallasen inscritos en el Registro de viñedos del Consejo, mantendrán su inscripción en cuanto subsistan

Cualquier modificación que se produzca en los límites de los términos municipales incluidos en la zona de producción no llevará aparejada la baja en el Registro de Viñas de los viñedos afectados que se hallen inscritos.

Dentro de la zona de producción se incluyen entidades geográficas menores identificadas como «viñedo singular», de tamaño inferior a un término municipal que puede comprender una sola parcela catastral o varias distintas, y con viñedo de edad mínima de 35 años.

Los viñedos singulares reconocidos se delimitan en el Anexo de la Orden APA/816/2019 de 28 de junio 2019 (BOE 181 de 30 de julio 2019) (<https://www.boe.es/boe/dias/2019/07/30/pdfs/BOE-A-2019-11186.pdf>) y en el Anexo de la Orden APA/780/2020 de 3 de agosto 2020 (BOE 214 de 8 de agosto 2020) (<https://www.boe.es/boe/dias/2020/08/08/pdfs/BOE-A-2020-9446.pdf>).

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALBILLO MAYOR - TURRUNTÉS

CHARDONNAY

GARNACHA

BLANCA

GARNACHA TINTA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MATURANA

BLANCA

MATURANA TINTA

MAZUELA

SAUVIGNON

BLANC

TEMPRANILLO

TEMPRANILLO BLANCO

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«VINO»

Los vinos de uvas procedentes de Rioja Alta se caracterizan por la especial influencia del clima atlántico, que hace que los vinos tengan una graduación media y cuerpo y

acidez elevada, consecuencia de lo cual son vinos aptos para el envejecimiento en bodega. Es una zona con menor número de horas de luminosidad durante el ciclo vegetativo que en la zona más meridional de la Denominación y mayor pluviometría, lo que guarda relación directa con su acidez, que consideradas junto a la protección que ejerce la Sierra de Cantabria refuerzan las características descritas, tanto si se elaboran solos como si se ensamblan con vinos procedentes de las otras zonas. En el caso de la zona Rioja Alavesa, la confluencia de climas atlántico y mediterráneo supone que la graduación media sea algo más elevada que la de los anteriores, vinos con algo menos de acidez y más versátiles, en el sentido de que son vinos tanto para un consumo más inmediato como también aptos para el envejecimiento. La protección de la Sierra de Cantabria, al norte, se hace todavía más decisiva. Las horas de luminosidad son similares a las de Rioja Alta, si bien la pluviometría es algo inferior. Su versatilidad alcanza también a la idoneidad para obtener vinos de ensamblaje. Finalmente, en el caso de los vinos procedentes de la zona más meridional, la zona Oriental, observamos una menor pluviometría, un clima marcadamente mediterráneo caracterizado también por una mayor insolación con carácter general, un grado más elevado, extracto e idoneidad para el ensamblaje en vinos dedicados a la crianza, a la vez que ofrece también vinos que pueden ser aptos también para el consumo más inmediato.

La diferente tipología de suelos descubre tres con carácter mayoritario. De un lado los arcillo-calcáreos, situados en la parte más septentrional de la Denominación, que constituyen la fuente fundamental para la crianza, a caballo entre Rioja Alavesa y Rioja Alta, mientras que en esta última zona y en la Oriental, también aparecen los aluviales y los arcillo-ferrosos, que caracterizan vinos de menor cuerpo que los anteriores.

La antiquísima actividad vitivinícola y la trascendencia del vino en la región, cuyo impacto económico se sitúa en el 20% de su Producto Interior Bruto, ha supuesto que la dependencia para la sostenibilidad haya optimizado las ventajas que ofrecen las condiciones naturales que se describen y en particular la especialización en la crianza de los vinos hasta culminar una de las mayores concentraciones de barricas de roble en el mundo.

«VINO ESPUMOSO DE CALIDAD»

Aunque la Denominación se caracteriza por la mayoritaria elaboración de vinos tranquilos, no es menos cierto que existe constancia de la elaboración de espumosos de calidad por algunas bodegas mediante el método tradicional desde mediados del siglo XIX, lo que justifica el saber hacer y la experiencia.

La frescura y acidez constituyen dos elementos clave en la elaboración de espumosos de calidad. El hecho de que la Denominación se encuentre enclavada en una zona fresca según la integral térmica de Winkler contribuye a ciclos vegetativos cortos que culminan una correcta maduración fenólica sin alcanzar graduaciones elevadas, extremos que constituyen el punto de partida idóneo para la obtención de estos vinos.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado de vinos amparados por la denominación de origen calificada Rioja deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la denominación.

Este requisito se establece al constatar que el riesgo para la calidad del vino finalmente ofrecido al consumo es más elevado cuando el vino ha sido transportado y embotellado fuera de la zona de producción que cuando estas operaciones se realizan en dicha zona. Sirve para proteger la gran reputación del vino de Rioja mediante un reforzamiento del control de sus características particulares y de su calidad protegiendo la denominación de origen calificada de la que es beneficiaria la colectividad de productores afectados. La decisión fue reconocida por sentencia del Tribunal de Justicia de la Unión Europea de 16 de mayo de 2000.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Es obligatorio que aparezca «RIOJA» destacada y, justo debajo de «RIOJA», deben figurar los siguientes elementos: la mención

«Denominación de Origen Calificada»; el sello del Consejo Regulador; la marca comercial; y el nombre o razón social de una bodega inscrita o un nombre comercial.

Prohibido alusiones a «barrica» y «madera» en la comercialización, propaganda y etiquetado de los vinos, sin haber agotado los procesos de crianza.

Se puede usar el nombre de una zona o municipio cuando la uva proceda de la misma y su elaboración, crianza, en su caso, y embotellado se realice allí. Si bien en su elaboración puede usarse como máximo un 15% de uva procedente de viñedos inscritos, en términos municipales limítrofes a la zona o municipio de ubicación del operador y siempre que se acredite, disponer en exclusiva por un periodo mínimo de 10 años de forma ininterrumpida del citado 15% de la uva.

En los vinos espumosos de calidad figurará la expresión «Método Tradicional» ubicada inmediatamente debajo del término relativo al contenido en azúcar y con caracteres de tamaño equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

En la etiqueta que porte las menciones obligatorias, los caracteres de la expresión «Método Tradicional» no podrán representarse en un tamaño inferior a 0,3 cm.

El término «viñedo singular» figurará inmediatamente debajo del nombre del mismo registrado como marca, con caracteres de tamaño, grosor y color equivalentes como máximo a los utilizados para el nombre «Rioja».

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Sin perjuicio de lo expuesto serán de obligado cumplimiento los requisitos mínimos de etiquetado que se establezcan de conformidad con el artículo 17 h) 4º de la Ley 6/2015 de 12 de mayo 2015, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1176

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1176

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeira Sacra

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeira Sacra.
Address Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeira Sacra

GEOGRAPHICAL AREA

Ribeira Sacra-Galicia (SPAIN).

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1176

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1176

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeira Sacra

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeira Sacra.
Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeira Sacra

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Ribeira Sacra-Galice (ESPAGNE).

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1176

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1176

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeira Sacra

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consello Regulador Denominación de Orixen Ribeira Sacra.
Dirección Consello Regulador Denominación de Orixen Ribeira Sacra

ZONA GEOGRÁFICA

Ribeira Sacra-Galicia (ESPAÑA).

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1128

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Ribeira Sacra.

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: Ribeira Sacra Súmmun Tinto y Ribeira Sacra tinto

Ribeira Sacra Súmmun tinto:

—Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

—Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

Ribeira Sacra tinto:

—Fase visual: limpio y brillante, capa media alta, color rojo que va desde el rojo cereza al rojo púrpura.

—Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: bayas rojas (frutos del bosque) o frutas de árbol (frutos rojos de hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas de la serie bayas rojas o frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol, acidez y astringencia, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

VINO BLANCO: Ribeira Sacra Súmmum blanco

—Fase visual: limpio y brillante, color amarillo que va desde el pálido hasta el dorado.

—Fase olfativa: franco, olores de la serie frutas de árbol (frutos blancos de pepita y hueso).

—Fase gustativa: franco, aromas de la serie frutas de árbol, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO TINTO: Ribeira Sacra Súmmun Barrica tinto y Ribeira Sacra Súmmun Garda tinto

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

—Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

—Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

VINO BLANCO: Ribeira Sacra Barrica Blanco y Ribeira Sacra Garda Blanco

Los vinos comercializados con el término "barrica" deberán cumplir, además de lo especificado en los puntos anteriores según el tipo de vino, las siguientes características:

—Fase olfativa: olor de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

—Fase gustativa: aroma de al menos una de las siguientes series: especias, maderas o roble.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO ROSADO: Ribeira Sacra Súmmum rosado

- Fase visual: limpio y brillante, capa baja o media, color que va del rosa pálido al rojo cereza.
- Fase olfativa: olores frutales de al menos una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso.
- Fase gustativa: franco, aromas a una de las siguientes series: frutos del bosque o frutos rojos de hueso, equilibrado en relación alcohol y acidez, con duración del recuerdo aromático del vino.

*Los límites de los parámetros no señalados cumplirán la normativa vigente.

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 expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	120

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- El rendimiento en la extracción no será superior a 69 l de vino por cada 100 kg de uva. En el caso de los vinos rosados no será superior a 40 l de vino por cada 100 kg de uva.
- Para utilizar el término «barrica» los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento en barricas de madera con los siguientes requisitos de tiempo mínimo y volumen máximo:
 - Tintos: mínimo de 6 meses en barricas de 500 l de capacidad máxima.
 - Blancos: mínimo de 3 meses en barricas de madera de 600 l de capacidad máxima.

- Para utilizar el término «Garda» los vinos deben haber sido sometidos a un proceso de envejecimiento mínimo de 7 meses en tintos y 4 meses en blancos en depósitos de madera, hormigón u otros materiales permitidos por la legislación alimentaria distintos del acero y el poliéster, con los siguientes requisitos de volumen:
 - en los tintos:
 - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 10 000 l
 - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l
 - en los blancos:
 - depósitos de madera con volúmenes desde 225 l hasta 8 000 l
 - depósitos de hormigón u otros materiales con volúmenes de hasta 5 000 l

Restricción pertinente en la vinificación

- Las variedades tintas Mencía, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño tinto, Caíño longo y Caíño bravo y las blancas Godello, Loureira, Treixadura, Dona branca, Albariño, Torrontés, Branco lexítimo y Caíño blanco tienen la consideración de preferentes o principales. Los vinos que lleven la mención “Súmmum” estarán elaborados con un mínimo del 85 % de estas variedades. Los vinos tintos que no se comercialicen como «Súmmum» deberán elaborarse al menos con un 70% de la variedad Mencía.
- No se permite la utilización de prensas continuas ni de máquinas prensoras de acción centrífuga de alta velocidad.
- No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos para forzar la extracción de materia colorante.
- En la elaboración de los Ribeira Sacra rosados el tiempo de maceración del mosto con los hollejos no podrá ser superior a 48 horas.
- No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

Práctica de cultivo

- La vendimia se realizará con el mayor esmero, íntegramente de forma manual en cajas de vendimia autorizadas por el Consejo Regulador, y para la elaboración de vinos protegidos se emplearán exclusivamente uvas sanas y con el grado de madurez necesario.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

65,55 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por

hectárea Variedades blancas

82,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de delimitada está formada por cinco subzonas que comprenden parte de los términos municipales que se indican a continuación:

- Subzona de Amandi: Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Chantada: Portomarín, Taboada, Chantada, Carballedo y A Peroxa.
- Subzona de Quiroga-Bibei: Monforte de Lemos, A Pobra de Brollón, Quiroga, Ribas de Sil, a Pobra de Trives, Manzaneda y San Xoán de Río.
- Subzona de Ribeiras do Miño: Paradela, O Saviñao, Pantón, Sober y Monforte de Lemos.
- Subzona de Ribeiras do Sil: A Teixeira, Parada do Sil, Castro Caldelas y Nogueira de Ramuín.

Estos términos municipales se distribuyen entre las provincias de Lugo y Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de

vinificación ALBARIN BLANCO - BRANCO

LEXITIMO ALBARIÑO

BRANCELLAO

CAÍÑO BLANCO

CAÍÑO BRAVO

CAÍÑO LONGO

CAÍÑO TINTO

DOÑA BLANCA - DONA BRANCA

GODELLO

LOUREIRA - LOUREIRO BLANCO

MENCÍA

MERENZAO

SOUSÓN

TORRONTÉS

TREIXADURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La principal seña de identidad de estos vinos es su viticultura (denominada «viticultura heroica»), que se desarrolla sobre bancales en escarpadas laderas, conformando un impresionante paisaje antropizado. La orografía determina la existencia de multitud de microclimas, por lo que la selección de la altitud y la orientación es determinante en la adecuada maduración. Además, las uvas utilizadas son principalmente de variedades autóctonas, seleccionadas a lo largo de los siglos por los vitivinicultores y adaptadas al clima y suelo de la zona. Se elaboran principalmente tintos, en los que la variedad Mencía es la protagonista, dando lugar a vinos color cereza con acidez equilibrada y afrutados.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de producción está constituida principalmente por zonas de ladera con fuertes pendientes, lo que dificulta la construcción de bodegas. Por ello se permite la elaboración en bodegas construidas en terrenos de algunas parroquias colindantes con la zona de producción en las subzonas y términos municipales siguientes:

Amandi: Sober.

Chantada: Carballedo, A Peroxa, Portomarín, Taboada y

Chantada. Ribeiras do Miño: Pantón y O Saviñao.

Ribeiras do Sil: A Teixeira y Castro Caldelas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado debe realizarse en origen. El transporte y embotellado fuera de la zona de producción y elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido -reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen figurará con caracteres de una altura mínima de 4 mm. El nombre de la subzona y la variedad, de indicarse, deberán recogerse con caracteres como máximo de la mitad de la altura que se utilice para el nombre de la DOP.

Es obligatorio el uso de marca comercial. Cuando se utilicen marcas que sean empleadas también en otras denominaciones de origen, la mención «Ribeira Sacra» tendrá que ir en el mismo campo visual que el nombre de la marca comercial, siendo el tamaño de la mención «Ribeira Sacra» al menos tres veces superior al nombre de la marca comercial, sobre el mismo fondo y con el mismo tipo de letra.

Todas las botellas llevarán una contraetiqueta numerada. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1177

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1177

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribeiro

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Ribeiro.

Address Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Ribeiro appellation of origin consists of the lands located in the following municipalities and areas:

Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín and Cortegada districts; the parishes of Banga, Cabanelas and O Barón, in the district of O Carballiño; the parishes of Pazos de Arenteiro, Albarellas, Laxas, Cameixa and Moldes in the district of Boborás; the areas of Santa Cruz de Arrabaldo and Untes in the district of Ourense, and in the district of Toén the areas of Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, the village

of Feá and Celeirón and the parish of Alongos; and the village of A Touza in the district of San Amaro.

The municipalities are in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1123

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1177

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1177

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribeiro

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribeiro.

Adresse Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine Ribeiro se compose des terrains situés sur les municipalités et localités suivantes:

Les communes de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín et Cortegada; les paroisses de Banga, Cabanelas et O Barón, sur la commune de O Carballiño; les paroisses de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa et Moldes sur la commune de Boborás; les localités de Santa Cruz de Arrabaldo et Untes sur la commune de Ourense, de la commune de Toén, les localités de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, le village

de Feá y Celeirón et la paroisse de Alongos; et le village de A Touza sur la commune de San Amaro.

Les municipalités sont situées dans la Province de Ourense, dans la Communauté autonome de Galice, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1123

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1177

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1177

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribeiro

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro.

Dirección Avda. Redondela, 3 - 2º Andar
32400 Ribadavia
Ourense
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes:

ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarelos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O

Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Los términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia, España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1123

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre

Ribeiro

2. Tipo de indicación geográfica

Denominación de Origen

Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Ribeiro Castes Blanco y Ribeiro

Blanco Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras y frutas frescas, flores, mieles, hierbas aromáticas, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados y aromática retronasal sin defectos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor estructura, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes blancos: 11 % vol.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 200
(en miligramos por litro):

Ribeiro Castes Tinto y Ribeiro Tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Olores limpios y francos, con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras, maduras y frescas, flores, hierbas aromáticas, lácteos, vegetales y balsámicos. Los vinos de la categoría Castes presentan mayor complejidad e intensidades medias-altas.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados, con estructura tánica media a alta y aromática retronasal sin defectos. La categoría Castes presenta mayor finura tánica, volumen, sapidez, extracto y persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*Grado alcohólico adquirido mínimo de los Castes tintos: 11 % vol.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 9,5

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro):

Ribeiro Barrica blanco

Aspecto visual del vino:

Transparente con tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados, tostados y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

Ribeiro Barrica tinto

Aspecto visual del vino:

Transparente y de capa media a alta, con tonalidades que varían del rojo violáceo al rojo cereza y reflejos que varían desde tonalidades violetas a tonalidades teja, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente con olores limpios y francos, con equilibrio en el aporte aromático de la madera, de intensidad media a alta y con la presencia de alguno de los siguientes descriptores: frutas rojas y negras maduras y frescas, frutos secos, flores, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, lácteos, balsámicos, especiados, tostados, torrefactos y empireumáticos.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de buena estructura y volumen, aromática retronasal sin defectos y alta persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

*En los vinos que hayan sido sometidos a un proceso de envejecimiento en madera por un período superior a tres meses y con edad de hasta un año, la acidez volátil máxima será de 0,85 g/l (14,17 meq/l), y cuando su edad sea superior a un año, de 0,9 g/l (15 meq/l) más 0,06 g/l (1 meq/l) por cada grado alcohólico que supere los 11 % vol., sin superarse en ningún caso los límites establecidos por la legislación vigente al respecto.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 12

(en % vol.):

Acidez total mínima: 4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

Ribeiro Espumoso blanco y rosado

Aspecto visual del vino:

Transparente con burbuja fina y persistente de tonalidades que varían del amarillo pálido al amarillo dorado (espumosos blancos), y del rosa frambuesa al rosa anaranjado (espumosos rosados); y reflejos que varían desde tonalidades verdes a tonalidades doradas (espumosos blancos), y tonalidades violáceas a tonalidades naranjas (espumosos rosados), en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas frescas, frutos secos, levadura, miga de pan, bollería, flores, mieles, confituras, hierbas aromáticas, vegetales, balsámicos, especiados y tostados.

Características gustativas:

Frescos, equilibrados e intensos, sápidos y con extracto, de media a alta estructura y volumen, con burbuja fina, persistente, agradable, fundente y cremosa, aromática retronasal sin defectos, persistencia media a alta

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

10 (en % vol.):

Acidez total mínima: 5 en gramos por litro expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 16,7

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 185

Ribeiro Tostado (blanco y tinto)

Aspecto visual del vino:

Transparente, con tonalidades que varían del amarillo ámbar al caoba y reflejos que varían desde tonalidades doradas a tonalidades castaño. En el caso de los tintos pueden aparecer tonos rojizos, en coherencia con su edad y sistema de elaboración.

Características olfativas del vino:

Complejos aromáticamente, con olores limpios y francos de intensidad media a alta con la presencia de algunos de los siguientes descriptores: frutas maduras, frutas pasificadas, frutas confitadas, frutos secos, mieles, flores, hierbas aromáticas, especiados, balsámicos, tostados, torrefactos, empireumáticos y maderas nobles.

Características gustativas:

Dulces y equilibrados, con moderado frescor, intensos, volumen alto y sensación grasa, con extracto y muy sápidos, aromática retronasal sin defectos, de intensidad alta y larga persistencia.

*Para los límites no fijados se cumplirá lo establecido por la legislación de la UE aplicable.

* Sulfuroso máximo: 200 mg/l para tintos y 250 mg/l para blancos.	13
Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	35
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

—Blancos y tintos:

El rendimiento de extracción no sea superior a setenta y dos litros de vino por cada cien kg de uva para vinos basados en variedades principales («Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica» y «Ribeiro Espumoso») y setenta y cuatro litros de vino por cada cien kilos de uva para el resto.

Los «Ribeiro Castes» deberán de estar elaborados exclusivamente con variedades principales.

Los «Ribeiro Barrica» serán vinos blancos o tintos que en algún momento de su elaboración estuviesen contenidos en barrica de un volumen máximo de 600 litros, y elaborados solo con variedades principales.

—Vinos espumosos

Elaborados solo con variedades principales, por el método tradicional, en sus tipos de Brut y Brut Nature.

—Tostado:

Elaborados solo y respectivamente con las variedades principales blancas o tintas. Por un proceso de pasificación natural de las uvas en locales cubiertos y con adecuadas características que permitan la correcta pasificación mediante ventilación natural. El período de secado mínimo de 3 meses. Mosto de, al menos, 350 g/litro de azúcares. El rendimiento máximo será de 40 litros de vino por cada 100 kg de uvas pasas. Pasará un proceso de maduración en cubas de madera de roble o de cerezo, de manera que el tiempo total de contacto con la madera, incluido, de ser el caso, el invertido durante el proceso de fermentación, no sea

inferior a seis meses. Y un proceso de maduración en botella no inferior a tres meses.

Práctica de cultivo

Las nuevas plantaciones tendrán una densidad mínima de 3 000 cepas por hectárea.

La poda anual se podrá realizar en Guyot, cordón, vaso alto tradicional o a pulgar.

El sistema de conducción será en espaldera o con tutores.

5.2. Rendimiento máximo por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Castes, Barrica y Espumoso

93,60 hectolitros por hectárea

Blancas principales para Tostado

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas principales para Tostado

52 hectolitros por hectárea

Tintas principales para Tostado

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tintas principales para Tostado

48 hectolitros por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Blancas y tintas principales para vinos distintos de los anteriores

140,6 hectolitros por hectárea

Variedades secundarias

19 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades secundarias

140,6 hectolitros por hectárea

6. Definición de la zona delimitada

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen Ribeiro está constituida por los terrenos que se encuentran en los términos municipales y lugares siguientes: ayuntamientos de Ribadavia, Arnoia, Castrelo de Miño, Carballeda de Avia, Leiro, Cenlle, Beade, Punxín y Cortegada; las parroquias de Banga, Cabanelas y O Barón, en el ayuntamiento de O Carballiño; las parroquias de Pazos de Arenteiro, Albarellos, Laxas, Cameixa y Moldes en el ayuntamiento de Boborás; los lugares de Santa Cruz de Arrabaldo y Untes en el ayuntamiento de Ourense, y del ayuntamiento de Toén los lugares de Puga, A Eirexa de Puga, O Olivar, el pueblo de Feá y Celeirón y la parroquia de Alongos; y el pueblo de A Touza del ayuntamiento de San Amaro.

Todos estos términos municipales están en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principales variedades de uva de vinificación

FERRÓN
 ALBARIÑO
 MENCÍA
 BRANCELLAO
 CAÍÑO BLANCO
 CAÍÑO BRAVO
 TREIXADURA
 CAÍÑO TINTO
 SOUSÓN
 TORRONTÉS
 GODELLO

LADO
LOUREIRA-LOUREIRO
BLANCO CAÍÑO LONGO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Vino

La comarca se sitúa en la denominada zona de transición de Galicia, generada en conjunto por la orografía protectora del entorno y la proximidad del océano Atlántico. Presenta un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica. Esta influencia atlántica se ve reducida por las cadenas montañosas situadas al oeste de la comarca, que la protegen de las borrascas que entran desde el océano. Son de destacar sus importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado, sus suelos agrestes – la mayoría graníticos– de baja capacidad de campo y la orografía accidentada.

Se trata de una zona límite para la viticultura, donde el fruto tiene cierta dificultad para madurar, alcanzándose la necesaria madurez alcohólica de forma paralela a la madurez fenólica y conservando un equilibrado frescor propiciado por la acidez natural, con un dominio del ácido tartárico sobre el málico. El carácter ligeramente continental, en conjunción con las corrientes de aire dominantes, provoca una importante diferencia térmica entre el día y la noche, lo que favorece la maduración lenta, consiguiéndose así intensificar el componente aromático y el frescor natural.

Aprovechando la orografía de la comarca, los agricultores han establecido el cultivo de la vid en las laderas mejor orientadas, sobre las que construyeron en muchos casos banales que facilitan el laboreo y dan una mayor profundidad al suelo, creando un paisaje fuertemente antropizado. Con ello han conseguido que las plantas tengan una adecuada insolación y, gracias a esto, acumulen los azúcares necesarios para obtener vino con un buen contenido alcohólico en un territorio que, como se ha indicado, es un área límite para la viticultura.

Otro aspecto fundamental del vínculo de estos vinos con el territorio es el relacionado con las variedades de uva presentes, la mayoría de las cuales son variedades de cultivo tradicional en la comarca con muy escasa presencia en otras zonas vitícolas. Entre ellas destaca la variedad blanca Treixadura, la más cultivada y representativa de esta área geográfica. Estas variedades están perfectamente adaptadas al entorno y han surgido mediante la selección que los agricultores han ido haciendo con el paso del tiempo. En las condiciones de esta comarca, estas variedades, y en especial la Treixadura, dan lugar a vinos muy aromáticos y

afrutados, con notas florales. El contenido alcohólico compensa la acidez, lo que origina vinos frescos y equilibrados.

Vinos espumosos de calidad

Los vinos espumosos de calidad de la DO «Ribeiro» se obtienen por el «método tradicional» y sus características están muy relacionadas con las particulares condiciones del medio natural y con las variedades de uva utilizadas.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche y una escasa pluviometría desde el cuajado, y suelos de baja capacidad de campo y enmarcados en una orografía accidentada. Se trata de una zona en la que la viticultura se desarrolla en condiciones límite y la uva tiene dificultades para madurar. Para superarlas, los viticultores aprovechan la orografía de la zona para situar el cultivo de la vid en las laderas más expuestas al sol. Las diferencias térmicas día/noche favorecen una maduración lenta del fruto lo que sirve para intensificar el componente aromático y el frescor natural de estos espumosos.

Las variedades de uva utilizadas son todas ellas variedades autóctonas, adaptadas a las particulares condiciones ambientales de la comarca y son el resultado del proceso de selección que a lo largo de los tiempos han ido realizando los agricultores de la zona. Entre ellas destaca la variedad Treixadura, la más cultivada, pero también son muy adecuadas para la elaboración de estos vinos las variedades Loureiro y Albariño. Las condiciones edafoclimáticas de esta comarca permiten anticipar la vendimia de estas variedades al momento adecuado de equilibrio azúcar/acidez de modo que se cosechan uvas con una acumulación moderada de azúcares y un no excesivo contenido ácido que permiten obtener vinos base equilibrados, no excesivamente alcohólicos pero ya con una elevada aromaticidad. En otras zonas vitícolas próximas, el adelanto de la fecha de vendimia para moderar el grado alcohólico del vino base acarrearía una elevada acidez –lo que aquí no ocurre–, principalmente por exceso de ácido málico, lo que restaría calidad al vino resultante.

Este conjunto varietal supone un patrimonio genético de un gran valor que singulariza los diferentes tipos de vino de esta comarca y en particular los espumosos, que resultan muy aromáticos y afrutados.

Vinos de uva pasificada (Tostados)

El Tostado del Ribeiro es un vino de uvas pasificadas que debe sus características particulares tanto a la materia prima con que se elabora como a las condiciones naturales del entorno y al peculiar modo de obtención, fruto del saber hacer de los productores locales.

La materia prima son uvas de variedades autóctonas de la zona adaptadas a las condiciones particulares del medio. Entre estas variedades destaca la Treixadura, la más cultivada y característica.

El medio natural se caracteriza por un clima templado de carácter mediterráneo con influencia atlántica, con importantes diferenciales térmicos entre el día y la noche, una escasa pluviometría desde el cuajado y suelos agrestes de baja capacidad de campo encuadrados en un territorio con una orografía accidentada donde la vid se cultiva en las laderas con una mejor exposición solar para alcanzar la adecuada maduración.

Se trata de una zona límite para la viticultura en la que la vid tiene cierta dificultad para una adecuada maduración, que solo se consigue gracias a la utilización de variedades de uva adaptadas y su cultivo en parcelas bien orientadas. Este hecho hace de este vino algo muy singular: se trata de un vino dulce obtenido en una zona en la que las condiciones naturales del medio no lo harían posible.

Esto se consigue gracias a las técnicas de elaboración que a lo largo de los tiempos han ido desarrollando los productores locales. Tras la cosecha de las uvas, estos productores someten a los racimos a un complicado proceso de maduración en locales cubiertos y con ventilación natural. La variedad Treixadura presenta buenas condiciones para ser pasificada ya que su piel, más gruesa y resistente que la de otras variedades, soporta mejor el proceso de pasificación natural.

Por otra parte, el clima de esta comarca presenta otoños más secos que los que le corresponderían por su cercanía al Atlántico y ello gracias a la protección de las barreras montañosas que la aíslan por el oeste. Esto favorece la pasificación, al no verse sometida la uva a índices de humedad relativa excesivamente altos, que ralentizarían el proceso de deshidratación natural y aumentarían el riesgo de enfermedades criptogámicas. Por otra parte, los otoños suelen traer temperaturas moderadas, lo que facilita el proceso de desecado. Comarcas situadas más al interior, aunque podrían tener la ventaja de una humedad ambiental más baja, tienen el inconveniente de que las bajas temperaturas dificultarían la posibilidad de la deshidratación natural.

El resultado de este proceso es un vino dulce y equilibrado, con un contenido en azúcares totales superior a los 120 g/l, muy característico de la vitivinicultura de esta comarca, muy apreciado y costoso de producir y que goza de una elevada reputación.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración constituye un riesgo para la calidad del vino, ya que se puede ver expuesto a fenómenos de óxido reducción, variaciones de temperatura y otros, tanto más graves cuanto mayor sea la distancia recorrida. El embotellado en origen permite preservar las características y calidad del producto. Este hecho, unido a la experiencia y conocimiento profundo de las características específicas de los vinos adquiridos durante años por las bodegas de la Denominación de Origen «Ribeiro», hacen necesario el envasado en origen, preservando así todas las características fisicoquímicas y organolépticas de estos vinos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de los vinos embotellados figurará el logotipo y el nombre de la denominación de origen.

Los vinos de la denominación de origen Ribeiro cuya elaboración esté basada en el uso de variedades principales podrán identificarse en su etiquetado, presentación y publicidad con las menciones «Castes», «Barrica», «Espumoso» y «Tostado», según corresponda.

En los vinos que no sean de las tipologías «Castes», «Barrica», «Espumoso» o «Tostado», no podrán aparecer en su etiquetado las menciones «caste» o «autéctonas», ni el nombre de ninguna de las variedades principales. Tampoco podrá emplearse ningún otro término que pueda inducir a error al consumidor en cuanto a las características del vino, en particular aquellos que puedan dar lugar a confusión con los vinos de las categorías «Ribeiro Castes», «Ribeiro Barrica», «Ribeiro Espumoso» o «Ribeiro Tostado».

En el etiquetado de los vinos de las tipologías Castes y Barrica deberá constar el año de cosecha.

Los envases irán provistos de precintos de garantía o contraetiquetas numeradas, expedidas por el Consejo Regulador, que deberán ser colocadas en la propia bodega.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1178

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1178

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Rueda

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications approved by the European Union for the Rueda appellation of origin.

Address Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the "Rueda" PDO is located in the south of the province of Valladolid, a little to the west of the province of Segovia and to the north of Ávila.

74 municipalities are included:

53 in the province of Valladolid, 17 in the province of Segovia and 14 in the province of Ávila.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0889

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1178

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1178

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Rueda

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges approuvé par l'Union européenne pour l'appellation d'origine Rueda.

Adresse Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'AOP "Rueda" est située au sud de la province de Valladolid, et s'enfonce un peu à l'ouest de la province de Ségovie et au nord d'Ávila.

74 municipalités rattachées:

53 de la province de Valladolid, 17 de la province de Segovie et 14 de la province de Ávila.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0889

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1178

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1178

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rueda

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que cumpla con el pliego de condiciones aprobado por la Unión Europea para la Denominación de Origen Rueda.

Dirección España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la DOP “Rueda” está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila.

74 municipios adscritos:

53 de la provincia de Valladolid, 17 de la provincia de Segovia y 14 de la provincia de Ávila.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0889

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Rueda

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los)

vino(s) VINO BLANCO

Fase visual: color amarillo pálido a amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio.

Fase olfativa: Franco. De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta y/o, florales y/o herbáceos.

Fase gustativa: Franco, fresco y con cuerpo de intensidad media a alta.

En vinos blancos fermentados en barricas o envejecidos las características organolépticas se adecuarán al tipo de elaboración. En la fase visual los colores podrán ser más intensos (intensidad media a alta), en la fase olfativa. aparecerán aromas propios de su paso por barrica y en fase gustativa el sabor será intenso, con buena expresión tánica y postgusto con recuerdos de los aromas terciarios.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Acidez volátil máxima. En el caso de vinos blancos fermentados y/o envejecidos en barrica la acidez volátil no será superior a 1 g/l expresados en ácido acético.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

VINO TINTO DEL AÑO

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota con tonos violáceos. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media donde predominen aromas primarios a fruta negra y/o roja.

Fase gustativa: Franco, intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINOS TINTOS DE MÁS DE UN AÑO (ENVEJECIDO EN BARRICA)

Fase visual: Color rojo rubí a rojo picota. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad media a alta. Pueden aparecer en estos vinos aromas primarios, aromas secundarios (levaduras y/o panadería) y aromas terciarios propios de la crianza en roble.

Fase gustativa: Franco, postgusto con recuerdos a la crianza en roble.

Acidez volátil máxima. (meq/l).13,33 hasta 10°Alc +0,06 g/l por cada grado alcohólico que exceda de 10.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO DE LICOR - Dorado

Fase visual: Color amarillo dorado o dorado. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios (panadería, levaduras) junto con aromas terciarios aportados por la madera, como los tostados y/o, ahumados y/o especiados y/o frutos secos.

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico, (intensidad media a alta) y postgusto con recuerdos de aromas terciarios (frutos secos y/o fondos tostados y/o especiados).

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO DE LICOR Pálido

Fase visual: Color amarillo pajizo a dorado pálido. Limpio.

Fase olfativa: De intensidad alta. Se mantienen aromas secundarios y terciarios aportados por la fase de crianza biológica (almendras y/o levadura de pan y/o especiados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca, glicérico y postgusto con recuerdos de aromas propios de la crianza biológica.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD, blanco y rosado

Fase visual: Limpio. Burbuja fina y con persistencia media a alta.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y/o frutales) y secundarios (panadería y/o levaduras). Franco e intensidad media a alta.

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco, con gas carbónico (burbuja) bien integrada, con ligeros recuerdos de los aromas secundarios (panadería y tostados). Franco e intensidad leve a alta.

* Para los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9,5
Acidez total mínima	4,7 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	0,65

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180
---	-----

5. Prácticas vitivinícolas

a. *Prácticas enológicas esenciales*

Densidad mínima de plantación para nuevas plantaciones

Práctica de cultivo

Los viñedos con destino a la obtención de uva para la elaboración de vino de la DOP «RUEDA» plantados a partir de 2019 deberán tener una densidad mínima de plantación de 1 100 cepas por hectárea.

Condiciones de elaboración-Grado alcohólico potencial

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de las partidas o lotes unitarios de vendimia será de 12 % Vol. para las variedades tintas y 10,5 % Vol. para las variedades blancas.

En el caso de partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos espumosos de calidad, será admitida una graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 9,5 % Vol. Dichas partidas de uva no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vinos.

Rendimiento de extracción

Práctica enológica específica

El rendimiento global máximo de extracción será de 72 litros por cada 100 Kg de uva.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

1. En el caso de los vinos con la mención «FERMENTADO EN BARRICA» se utilizarán, tanto para la fermentación como para la crianza con las lías, barricas de roble.
2. El Vino Dorado se someterá a un proceso de envejecimiento y crianza oxidativa con una duración mínima de cuatro años, debiendo permanecer el vino en envase de roble durante, al menos, los dos últimos años antes de su comercialización.

3.El Vino Pálido se obtendrá por crianza biológica, debiendo permanecer el vino en barrica de roble durante, al menos, los tres últimos años antes de su comercialización.

Restricción pertinente en la vinificación

Vino Blanco, elaborado con un mínimo del 50 % de las variedades blancas consideradas como principales.

Vino Espumoso de Calidad, elaborado con un mínimo del 75 % de las variedades consideradas como principales.

Vino Dorado, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Pálido, vino de licor, seco, obtenido a partir de variedades autorizadas Palomino Fino y/o Verdejo.

Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 50 % de variedades tintas autorizadas

Vino Tinto se elaborará exclusivamente a partir de variedades tintas autorizadas.

b. Rendimientos máximos

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

72 hectolitros por hectárea

Viura en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en pie bajo (vaso)

57,60 hectolitros por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso) 1

0 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viura y Palomino fino en pie bajo (vaso)

72 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

50,40 hectolitros por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Espumosos de Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Viognier en espaldera

86,40 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

1. La zona de producción de la D.O.P. «RUEDA» está situada al Sur de la provincia de Valladolid, adentrándose un poco al oeste de la provincia de Segovia y al norte de Ávila. Los términos municipales que conforman la zona de producción son los siguientes:

Provincia de Valladolid:

Aguasal, Alaejos, Alcazarén, Almenara de Adaja, Ataquines, Bobadilla del Campo, Bocigas, Brahojos de Medina, Carpio del Campo, Castrejón, Castronuño, Cervillego de la Cruz, El Campillo, Fresno el Viejo, Fuente el Sol, Fuente Olmedo, Gomeznarro, Hornillos, La Seca, La Zarza, Lomoviejo, Llano de Olmedo, Matapozuelos, Medina del Campo, Mojados, Moraleja de las Panaderas, Muriel, Nava del Rey, Nueva Villa de las Torres, Olmedo, Pollos, Pozal de Gallinas, Pozaldez, Puras, Ramiro, Rodilana, Rubí de Bracamonte, Rueda, Salvador de Zapardiel, San Pablo de la Moraleja, San Vicente del Palacio, Serrada, Sieteiglesias de Trabancos, Tordesillas, Torrecilla de la Abadesa, Torrecilla de la Orden, Torrecilla del Valle, Valdestillas, Velascálvaro, Ventosa de la Cuesta, Villafranca del Duero, Villanueva del Duero y Villaverde de Medina.

Provincia de Ávila:

Blasconuño de Matababras, Madrigal de las Altas Torres, Órbita (polígonos catastrales 1, 2, 4 y 5) y Palacios de Goda (polígonos catastrales 14, 17, 18, 19 y 20).

Provincia de Segovia:

Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Bernuy de Coca, Codorniz, Coca (polígono 7, correspondiente a la pedanía de Villagonzalo de Coca) Donhierro,

Fuentes de Santa Cruz, Juarros de Voltoya, Montejo de Arévalo, Montuenga, Moraleja de Coca, Nava de la Asunción, Nieva, Rapariegos, San Cristóbal de la Vega, Santiuste de San Juan Bautista y Tolocirio.

2. La zona de envejecimiento de los vinos amparados por la D.O.P. «RUEDA» coincide de manera exacta con la zona de producción.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

SAUVIGNON BLANC

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

El clima mediterráneo-continental (grandes contrastes térmicos, inviernos fríos y largos, heladas tardías y veranos calurosos y secos), el terruño (terrenos típicamente cascajosos o pedregosos, que evitan la evapotranspiración y permiten insolación máxima) y la variedad autóctona (Verdejo), son clave para conseguir la personalidad que caracteriza a estos vinos: la variedad Verdejo hace que los vinos blancos de la zona destaquen por su acidez, presencia en boca y perfil aromático. Los tintos por su parte, gracias a la excelente maduración de la uvas son aromáticos, equilibrados y bien estructurados.

VINO DE LICOR

Se trata de vinos que se han elaborado en la zona desde antiguo: vinos generosos y añejados, elaborados en bodegas subterráneas y envejecidos en grandes toneles y cubas para conseguir un color y aroma propios de la crianza oxidativa. Estos vinos de crianzas oxidativas son el último vestigio de la elaboración tradicional de la zona, que por su singularidad y calidad deben conservarse.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

La singularidad de la variedad autóctona Verdejo (acidez excepcional, perfil aromático y buena presencia en boca) animó a los bodegueros de la zona a elaborar vinos espumosos, obteniendo unos vinos de gran calidad, donde las características varietales se complementan perfectamente con las aportadas por el método tradicional.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Requisitos en materia de envasado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «RUEDA» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Indicaciones obligatorias

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre geográfico «RUEDA», junto con la mención «Denominación de Origen Protegida» y/o sus siglas «DOP» o bien, el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de DOP (Denominación de Origen Protegida).

La indicación del año de la cosecha, excepto en los tipos de vino siguientes: Dorado, Pálido y Espumoso de Calidad (blanco y rosado).

En los Vinos Espumosos de Calidad será obligatorio indicar el método de elaboración.

Indicaciones facultativas

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en la legislación aplicable.
- La mención relativa al método de elaboración: «ROBLE» y «FERMENTADO EN BARRICA», en las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.
- Los términos tradicionales «DORADO» y «PÁLIDO» solo para los tipos de vinos definidos como tal, y de acuerdo con las condiciones establecidas en la normativa y regulación específica, así como en el resto de legislación aplicable.

Indicaciones facultativas (unidades geográficas menores)

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1179

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1179

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Duero

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Ribera del Duero

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the PDO “Ribera del Duero” consists of the lands located in the population units of the municipalities of the provinces of Burgos, Segovia, Soria and Valladolid of the Autonomous Community of Castilla y León, which are established in section 4 of the specifications of the PDO Ribera del Duero, published in the Official Journal of the EU 2020/C73/08 dated March 6, 2020.

The production area is located in the Autonomous Community of Castilla y León, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1179

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1179

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Duero

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribera del Duero

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production couverte par l'AOP "Ribera del Duero" est constituée des terrains situés sur les unités de population des municipalités des provinces de Burgos, Ségovie, Soria et Valladolid dans la Communauté autonome de Castille-et-Léon, qui sont mentionnés dans le paragraphe 4 du cahier des charges de l'AOP Ribera del Duero, publié au Journal officiel de l'Union européenne 2020/C73/08 du 6 mars 2020.

L'aire de production se situe dans la Communauté autonome de Castille-et-Léon, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1179

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1179

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la DOP “Ribera del Duero” está constituida por los terrenos ubicados en las unidades poblacionales de los términos municipales de las provincias de Burgos, Segovia, Soria y Valladolid de la Comunidad Autónoma de Castilla y León, que se establecen en el apartado 4 del pliego de condiciones de la DOP Ribera del Duero, publicado en el Diario Oficial de la UE 2020/C73/08 de 6 de marzo de 2020.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0626

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del

producto Ribera del Duero

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO TINTO JOVEN, JOVEN ROBLE

JÓVENES (sin envejecimiento, o con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo inferior a tres meses).

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas en intensidad media.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo medio o bajo. Persistencia al menos baja.

JOVENES ROBLE (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo púrpura y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados y frescos como consecuencia de la componente ácida y con cuerpo al menos medio. Persistencia al menos baja.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

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) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

CRIANZA

Visual: límpidos, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo granate y rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o negras frescas junto a aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble, estos al menos en nivel medio.

Gustativa: equilibrados, con frescor ácido suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 11,5

Acidez total mínima 4 en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) 150

TINTO RESERVA Y GRAN RESERVA, Y OTROS TINTOS DE EDAD SUPERIOR A 2 AÑOS

RESERVA y GRAN RESERVA

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo púrpura. Ausencia de anhídrido carbónico.

Olfativa: aromas procedentes de la crianza en madera de roble en nivel medio, con posible presencia de frutas compotadas y ausencia de frutas frescas.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

OTROS VINOS DE EDAD SUPERIOR A DOS AÑOS (con envejecimiento y/o fermentación en barrica por un tiempo superior a tres meses)

Visual: limpios, o levemente turbios, con intensidad de color al menos media y tonalidades que oscilan entre el rojo teja y el rojo violáceo.

Olfativa: presencia de aromas procedentes del envejecimiento en madera de roble.

Gustativa: equilibrados, con acidez suficiente y con cuerpo y persistencia medios a altos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

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) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 150
(en miligramos por litro)

ROSADO/CLARETE

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas rojas y/o de otras frutas.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del piel de cebolla al rosa frambuesa admitiendo igualmente aquellos grisáceos de capa baja.

Olfativa: presencia de aromas de frutas frescas o compotadas rojas y/o de otras frutas, junto a la presencia de aromas procedentes de madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11
(en % vol.)

Acidez total mínima 4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 0,833

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso 180
(en miligramos por litro)

BLANCOS

Sin envejecimiento:

Visual: límpidos con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo paja.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas». Puede presentar notas vegetales.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Con envejecimiento:

Visual: limpios con tonalidad del amarillo pajizo al amarillo dorado. En vinos que ostenten las menciones tradicionales «crianza», «reserva» o «gran reserva» se admitirá la tonalidad amarillo oro viejo.

Olfativa: presencia de aromas de «otras frutas» frescas o computadas con presencia de aromas procedentes de la madera. En el caso de «reservas» y «grandes reservas» es prescindible la presencia de fruta.

Gustativa: equilibrados y frescos con una acidez media o alta y con cuerpo bajo o medio.

Acidez volátil máxima:

0,65 g/l para vinos no fermentados ni envejecidos en barrica (10,83 miliequivalentes por litro)

0,80 g/l para vinos fermentados y/o envejecidos en barrica (13,33 miliequivalentes por litro).

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

11 (en % vol.)

Acidez total mínima

4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

180

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas

esenciales Práctica de cultivo

Se consideran como parcelas de viñedo en producción de uva en la DOP «Ribera del Duero», aquellas que, como mínimo, se encuentren en su tercer ciclo vegetativo desde su plantación.

Práctica de cultivo

El límite mínimo de la densidad de nueva plantación será de 2 000 cepas por hectárea.

Práctica enológica específica

19,1 grados Brix (11 grados Beaumé), para las variedades tintas y de 17,9 grados Brix (10,5 grados Beaumé), en el caso de las variedades blancas.

Práctica enológica específica

No será superior a 72 litros de vino o mosto por cada 100 Kilogramos de vendimia.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

«CRIANZA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que, al menos, doce habrán permanecido en barricas de madera de roble. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de dieciocho meses, de los que al menos seis habrán permanecido en barricas de madera de roble.

«RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de treinta y seis meses de los que al menos doce habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho periodo. Vinos rosados/claretos y blancos con un período mínimo de envejecimiento de veinticuatro meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período.

«GRAN RESERVA»: vinos tintos con un período mínimo de envejecimiento de sesenta meses de los que, al menos veinticuatro, habrán permanecido en barricas de madera de roble y, en botella, el resto de dicho período. Vinos rosados/claretos y blancos deberán con un período mínimo de envejecimiento de cuarenta y ocho meses, de los que habrán permanecido al menos seis en barricas de madera de roble y en botella el resto de dicho período.

Condiciones de

envejecimiento Práctica

enológica específica Mención

«ROBLE/BARRICA»

Los vinos tintos, rosados/claretos y blancos, siempre y cuando se sometan a un período de envejecimiento en barrica cuya duración no sea inferior a tres meses.

Condiciones de envejecimiento

Práctica enológica específica

Para las menciones «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», barricas de madera de roble de 330 litros máximo.

Para las menciones «ROBLE/BARRICA», máximo 600 litros.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la elaboración de vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» deberán respetarse las siguientes proporciones de variedades por tipos de vinos:

Vinos Tintos: contendrán un mínimo de un 95 por 100 de uvas de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones de Producto. La participación de la variedad Tempranillo o Tinto Fino o Tinta del País en estos vinos no podrá ser inferior a un 75%.

Vinos rosados/claretos: se elaborará con, al menos, un 50% de variedades tintas autorizadas en el presente Pliego de Condiciones.

Vinos Blancos: se elaborarán con un 75%, como mínimo, de la variedad Albillo Mayor.

b. Rendimientos

máximos VARIEDADES

TINTAS

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,4 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9 500 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

68,4 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

PROVINCIA DE BURGOS: ADRADA DE HAZA, ANGUIX, ARANDA DE DUERO (LA AGUILERA y SINOVAS), BAÑOS DE VALDEARADOS, BERLANGAS DE ROA, CALERUEGA, CAMPILLO DE ARANDA, CASTRILLO DE LA VEGA, LA CUEVA DE ROA, FRESNILLO DE LAS DUEÑAS, FUENTECEN, FUENTELCESPED, FUENTELISENDO, FUENTEMOLINOS, FUENTENEbro, FUENTESPINA, GUMIEL DE IZÁN, GUMIEL DE MERCADO, HAZA, HONTANGAS, HONTORIA DE VALDEARADOS, LA HORRA, HOYALES DE ROA, MAMBRILLA DE CASTREJÓN, MILAGROS, MORADILLO DE ROA, NAVA DE ROA, OLMEDILLO DE ROA, PARDILLA, PEDROSA DE DUERO (BOADA DE ROA, GUZMÁN, QUINTANAMANVIRGO y VALCABADO DE ROA), PEÑARANDA DE DUERO (CASANOVA), QUEMADA, QUINTANA DEL PIDIO, ROA, SAN JUAN DEL MONTE, SAN MARTÍN DE RUBIALES, SANTA CRUZ DE LA SALCEDA, LA SEQUERA DE HAZA, SOTILLO DE LA RIBERA (PINILLOS DE ESGUEVA), TERRADILLOS DE ESGUEVA, TORREGALINDO, TÓRTOLES DE ESGUEVA (VILLOVELA DE ESGUEVA), TUBILLA DEL LAGO, VADOCONDES, VALDEANDE, VALDEZATE, LA VID Y BARRIOS (GUMA y ZUZONES), VILLAESCUSA DE ROA, VILLALBA DE DUERO, VILLALBILLA DE GUMIEL, VILLANUEVA DE GUMIEL, VILLATUELDA y ZAZUAR.

PROVINCIA DE SEGOVIA: ALDEHORNO, HONRUBIA DE LA CUESTA, MONTEJO DE LA VEGA DE LA SERREZUELA y VILLAVERDE DE MONTEJO (VILLALVILLA DE MONTEJO).

PROVINCIA DE SORIA: ALCUBILLA DE AVELLANEDA (ALCOBA DE LA TORRE y ZAYAS DE BÁSCONES), (ALCUBILLA DEL MARQUÉS), CASTILLEJO DE ROBLEDO, LANGA DE DUERO (ALCOZAR, BOCIGAS DE PERALES, VALDANZO, VALDANZUELO y ZAYAS DE TORRE), MIÑO DE SAN ESTEBAN y SAN ESTEBAN DE GORMAZ (ALDEA DE SAN ESTEBAN, ATAUTA, INES, MATANZA DE SORIA, OLMILLOS, PEDRAJA DE SAN ESTEBAN, PEÑALBA DE SAN ESTEBAN, QUINTANILLA DE TRES BARRIOS, REJAS DE SAN ESTEBAN, SOTO DE SAN ESTEBAN, VELILLA DE SAN ESTEBAN y VILLÁLVARO).

PROVINCIA DE VALLADOLID: BOCOS DE DUERO, CANALEJAS DE PEÑAFIEL, CASTRILLO DE DUERO, CURIEL DE DUERO, FOMPEDRAZA, MANZANILLO, OLIVARES DE DUERO, OLMOS DE PEÑAFIEL, PEÑAFIEL (ALDEAYUSO, MÉLIDA y PADILLA DE DUERO), PESQUERA DE DUERO, PIÑEL DE ABAJO, PIÑEL DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ARRIBA, QUINTANILLA DE ONÉSIMO, RÁBANO, ROTURAS, TORRE DE PEÑAFIEL (MOLPECERES), VALBUENA DE DUERO (SAN BERNARDO) y VALDEARCOS DE LA VEGA.

7. PRINCIPAL(ES) VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

TEMPRANILLO - TINTO FINO

ALBILLO MAYOR

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

1. El terruño y la climatología del área geográfica delimitada en el punto 5 consiguen dar personalidad propia a los vinos de esta zona. Así, las sinonimias que en la zona existen para las variedades principales, evidencian que las uvas producidas en la zona, poseen determinados matices diferenciales que las han hecho acreedoras de tales sinonimias.

Esta diferenciación tiene su reflejo en una equilibrada acidez natural de los vinos, acompañada, en el caso de los tintos, por gran profusión fenólica en la que destacan los tonos azulados procedentes de antocianos y vitisinas, junto con un tanino de alta calidad polimérica.

2. El clima, debido especialmente a la elevada altitud media de la zona, ejerce una marcada influencia sobre las uvas, mientras que, finalmente, es la lenta maduración antes descrita junto con los importantes saltos térmicos entre el día y la noche, lo que consigue una excelente formación de compuestos de interés durante el día, minimizándose la combustión metabólica de los mismos durante la noche. Una maduración larga que además produce la dulcificación del tanino de forma natural.
3. Consecuentemente, la zona de producción amparada por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es apta para la obtención de vinos de calidad siempre que se limite la carga en los viñedos y no se empleen variedades tardías. Zona de buena iluminación –superando las 2.400 horas anuales de sol- y calor en estío, envero y maduración, necesarios para una buena carga polifenólica.

En definitiva, zona límite, apta para vinos de calidad, pero en la que es necesario ajustar, tanto el lugar de plantación, como las variedades, vigor, labores culturales, etc..

4. Las condiciones naturales de la zona de elaboración, relacionadas con la orografía, el clima y condiciones edáficas, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, singularmente adaptado en la Ribera del Duero a lo largo de los años.

A las especiales condiciones del área previamente descritas, se unen las características propias que desarrolla la variedad Tinto Fino en la zona, que dota a los vinos de personalidad única. Esta adaptación de la variedad, que la convierte en autóctona, confiere a la materia prima especiales condiciones para la consecución de vinos finos, en especial de guarda como se viene demostrando desde hace siglos, tanto por la preferencia de los consumidores, como por la comercialización actual de vinos amparados.

Por su parte, la variedad Albillo Mayor puede considerarse igualmente como la principal variedad blanca autóctona de la zona, al ser históricamente la más extendida por el territorio, e igualmente la tradición marca que los vinos blancos en la zona siempre se han elaborado basados en esta variedad.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Embotellado en la zona delimitada

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras inscritas dentro de la zona de producción.

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Todos los vinos amparados llevarán obligatoriamente en el etiquetado la indicación del nombre geográfico «RIBERA DEL DUERO».

El término tradicional que sustituye a DOP es Denominación de Origen (DO).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados podrán hacer uso de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA» siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el pliego de condiciones (apartado 3b.2).

Los vinos amparados podrán hacer uso de las menciones «ROBLE/BARRICA», siempre que cumplan con las condiciones de envejecimiento establecidas en el Pliego de Condiciones de Producto (apartado 3b2).

Requisitos en materia de etiquetado

Marco jurídico:

Por una organización que gestiona las DOP/IGP, cuando esté previsto por los Estados miembros

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos amparados por la DOP «RIBERA DEL DUERO» podrán utilizar como indicación facultativa el nombre geográfico de cualquiera de las unidades geográficas menores (unidades poblacionales) que se relacionan en el punto 5 del presente documento, siempre y cuando el 85% de la uvas utilizadas en la elaboración del vino procedan de parcelas ubicadas en la unidad geográfica menor indicada.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado

de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

0,833 miliequivalentes por litro por cada grado de alcohol adquirido para los vinos del año. Los vinos de edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 g/l hasta 10 % de alcohol, más 0,06 g/l por cada grado de alcohol que exceda de 10.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1180

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1180

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Guadiana

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

GEOGRAPHICAL AREA

The winemaking and production area of the wines protected by the "Ribera del Guadiana" appellation of origin consists of the lands located in the subzones and municipalities listed below:

Tierra de Barros: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (left bank of the Guadiana River), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

Matanegra: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

Ribera Alta: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (right bank of the Guadiana River), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.

Ribera Baja: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.

Montánchez: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.

Cañamero: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

The winemaking and production area is located in the Autonomous Community of Extremadura, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1295

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1180

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1180

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Guadiana

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production et d'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Ribera del Guadiana" est constituée des terrains situés dans les sous-zones et municipalités énumérées ci- dessous:

Tierra de Barros: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (rive gauche du fleuve Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

Matanegra: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

Ribera Alta: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (rive droite du fleuve Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.

Ribera Baja: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.

Montánchez: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.

Cañamero: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

L'aire de production et d'élaboration est située dans la Communauté autonome d'Estrémadure, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1295

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1180

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1180

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Guadiana

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de los vinos amparados por la Denominación De Origen "Ribera del Guadiana" está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas y términos municipales que se relacionan a continuación:

Tierra de Barros: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

Matanegra: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.

Ribera Alta: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margen derecha del río Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.

Ribera Baja: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.

Montánchez: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Ecurial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.

Cañamero: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

La zona de producción y elaboración se localiza en la Comunidad Autónoma de Extremadura, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1295

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Ribera del Guadiana

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 BLANCO

Fase visual.

Limpidez: Vinos limpios o con algún precipitado de tartárico. Tonalidad: Con tonos amarillos a dorados.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

*Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l.

*En blancos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10, con un máximo de 1,08 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

VINO ROSADO

Fase visual.

Limpidez: Vinos limpios o con algún precipitado de tartárico. Tonalidad: Con tonalidades desde el rosa al anaranjado incluyendo tonalidades rojizas.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

*Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 240 mg/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180
--	-----

VINO TINTO

Fase visual.

Limpidez: Vino limpio o con algún precipitado de tartárico o materia colorante.

Matiz: Con tonalidades violáceas a rojo teja. Capa: Con Capa.

Fase olfativa.

Olfato: Con presencia de Olores Frutales y/o de Olores Florales, y/o de Olores Fermentativos y/o Con Olores a Maderas y Tostados.

Fase gustativa.

Aroma: Aroma Con presencia de Aromas Frutales y/o de Aromas Florales, y/o de Aromas Fermentativos y/o Aromas a Maderas y Tostados.

Gusto-Equilibrio: Equilibrados en relación al alcohol y acidez. Pueden presentar dulzor. Persistencia: Con duración del recuerdo aromático del vino.

*Límite máximo de anhídrido sulfuroso cuando el contenido de azúcares es igual o superior a 5 g/l: 190 mg/l.

*En tintos elaborados en recipientes de madera, la acidez volátil máxima será: 1 gr/l hasta el 10 % de vol. de alcohol más 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que sobrepase el 10, con un máximo de 1,2 g/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	15
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):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

En la producción se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 l de vino por cada 100 kg de vendimia.

Para las elaboraciones de los vinos, blancos, ó tintos, fermentados totalmente en barrica, esta fermentación se realizará en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para la elaboración de Tintos Robles se le someterá a un proceso de envejecimiento de 90 días, de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

Para las elaboraciones de Vinos de Guarda se le someterá a un proceso de envejecimiento de 365 días de los que al menos 60 días será en recipientes de roble de una capacidad máxima de 600 litros.

El tiempo de envejecimiento se computará a partir del 1 de octubre correspondiente a cada vendimia.

b. Rendimientos máximos

Variedades Blancas

12 000 kilogramos de uvas por

hectárea 84 hectolitros por hectárea

Variedades Tintas

10 000 kilogramos de uvas por

hectárea 70 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

—TIERRA DE BARROS: Aceuchal, Ahillones, Alange, Almendralejo, Arroyo de San Serván, Azuaga, Berlanga, Calamonte, Corte de Peleas, Entrín Bajo, Feria, Fuente del Maestre, Granja de Torrehermosa, Higuera de Llerena, Hinojosa del Valle, Hornachos, La Morera, La Parra, Llera, Llerena, Maguilla, Mérida (margen izquierda del río Guadiana), Nogales, Palomas, Puebla del Prior, Puebla de la Reina, Ribera del Fresno, Salvatierra de los Barros, Santa Marta de los Barros, Solana de los Barros, Torre de Miguel Sesmero, Torremegía, Valencia de las Torres, Valverde de Llerena, Villafranca de los Barros, Villalba de los Barros.

- MATANEGRA: Bienvenida, Calzadilla, Fuente de Cantos, Medina de las Torres, Puebla de Sancho Pérez, Los Santos de Maimona, Usagre, Valencia del Ventoso, Zafra.
- RIBERA ALTA: Aljucén, Benquerencia, Campanario, Carrascalejo, Castuera, La Coronada, Cristina, Don Álvaro, Don Benito, Esparragalejo, Esparragosa de la Serena, Higuera de la Serena, La Garrovilla, Guareña, La Haba, Magacela, Malpartida de la Serena, Manchita, Medellín, Mengabril, Mérida (margen derecha del río Guadiana), Mirandilla, Monterrubio de la Serena, La Nava de Santiago, Navalvillar de Pela, Oliva de Mérida, Quintana de la Serena, Rena, San Pedro de Mérida, Santa Amalia, Trujillanos, Valdetorres, Valverde de Mérida, Valle de la Serena, Villagonzalo, Villanueva de la Serena, Villar de Rena, Zalamea de la Serena, Zarza de Alange.
- RIBERA BAJA: La Albuera, Almendral, Badajoz, Lobón, Montijo, Olivenza, La Roca de la Sierra, Talavera de la Real, Torremayor, Valverde de Leganés, Villar del Rey.
- MONTÁNCHEZ: Albalá, Alcuéscar, Aldea de Trujillo, Aldeacentenera, Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Casas de Don Antonio, Escorial, Garciaz, Heguijuela, Ibahernando, La Cumbre, Madroñera, Miajadas, Montánchez, Puerto de Santa Cruz, Robledillo de Trujillo, Salvatierra de Santiago, Santa Cruz de la Sierra, Santa Marta de Magasca, Torre de Santa María, Torrecilla de la Tiesa, Trujillo, Valdefuentes, Valdemorales, Villamesías, Zarza de Montánchez.
- CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe Valdecaballeros.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN

BLANCO SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Vinos Blancos»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

En el caso de vinos blancos resalta su carácter aromático afrutado muy particular, con una acidez media alta.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

«Vinos Rosados»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención vinos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático diferencial motivado por la maduración de las uvas.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

Las características de la zona geográfica, han supuesto una adaptación de variedades tintas no autóctonas de la zona, obteniéndose vinos diferenciales fruto de esta adaptación.

«Vinos Tintos»

Las características de los vinos vienen marcadas por el clima mediterráneo que predomina en el área.

La consecuencia de estas condiciones es la obtención vinos ricos en tanino y materias colorantes, de buena riqueza alcohólica y adecuada acidez, con un carácter aromático diferencial motivado por la maduración de las uvas.

Por otro lado, el bajo régimen de precipitaciones en épocas determinantes del cultivo reduce el riesgo de enfermedades criptogámicas, que influye directamente en la calidad final de los vinos.

Las características de la zona geográfica han supuesto una adaptación de variedades tintas no autóctonas de la zona, obteniéndose vinos diferenciales fruto de esta adaptación.

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:

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinos amparados por la Denominación de Origen «Ribera del Guadiana» para el consumo, en las etiquetas se expresará la mención protegida en los términos establecidos en la normativa comunitaria de aplicación.

A su vez los envases llevarán la contra etiqueta numerada específica para la descripción del vino, otorgada por el Consejo Regulador, cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en su comercialización.

La asignación del tipo de contra etiqueta se realizará según el tipo de vino:

Joven y fermentado en barrica: le corresponde la contra etiqueta «Cosecha».

Tinto roble: le corresponde la contra etiqueta «Tinto roble».

Vino de guarda: le corresponde la contra etiqueta «Vino de guarda».

Crianza: le corresponde la contra etiqueta «Crianza».

Reserva: le corresponde la contra etiqueta «Reserva».

Gran reserva: le corresponde la contra etiqueta «Gran reserva».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1181

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1181

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects and complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Chacolí de Getaria - Getariako Txakolina
Parque Aldamar, 4 bajo
20808 Getaria
Guipuzcoa

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Gipuzkoa, País Vasco (SPAIN)

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0741

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1181

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1181

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Chacolí de Getaria - Getariako Txakolina
Parque Aldamar, 4 bajo
20808 Getaria
Guipuzcoa

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Guipuscoa, Pays Basque (ESPAGNE)

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0741

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1181

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1181

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete y cumpla el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Chacolí de Getaria - Getariako Txakolina
Parque Aldamar, 4 bajo
20808 Getaria
Guipuzcoa

España

ZONA GEOGRÁFICA

Gipuzkoa, País Vasco (ESPAÑA)

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0741

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria» N° UE: PDO-ES-A0741
DOP (X) IGP ()**

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Getariako Txakolina / Chacolí de Getaria / Txakolí de Getaria

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Txacolí blanco, rosado y tinto

Breve descripción textual

Blanco: color amarillo-verde pálido a dorado. Fresco, con aromas a frutas verdes, herbáceo. Armónico con un toque de equilibrada acidez y fina sensación de carbónico con cierto postgusto amargo.

Rosado: tonos rosados a fucsia, brillante, cristalino, con aromas a cítrico, frutas verdes y armonioso en boca.

Tinto: tonos rojo-granate, aromas a frutos del bosque, ligera acidez y presencia de carbónico en boca.

Txakolí blanco fermentado en barrica: amarillo a tonos dorados, aromas de intensidad media. Equilibrado en boca con notas a madera nueva.

Blancos, rosados y blancos fermentados en barrica: SO₂ máximo 180 mg/l; Tintos: máximo 140 mg/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
Las variedades autorizadas tienen limitada su superficie, no pudiendo superar en su conjunto el 20% de la superficie de viñedo procesado por cada bodega inscrita, para la elaboración de vino amparado.	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, sólo se podrán utilizar uvas de las variedades calificadas como recomendadas, debiendo utilizarse una de dichas variedades en un mínimo del 85%</p> <p>La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50% de la variedad tinta recomendada en este Pliego de Condiciones.</p> <p>Los Txakolis comercializados con la indicación “Fermentado en Barrica” deberán haber realizado su fermentación y transformación mosto-vino en barricas.</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
13000 kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Territorio Histórico de Gipuzkoa.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

HONDARRABI ZURI
HONDARRABI BELTZA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Este Txakolí se caracteriza por ser un vino producido mayoritariamente en viñedos situados junto al mar, con un clima atlántico suave y suelos neutros.

Su acidez en tartárico superior a 7 gr/l se debe principalmente a una pluviometría media anual de 1.600 mm y a temperaturas medias de 18-20°C en la fase de maduración.

Estas temperaturas, la alta exposición foliar al sol y los vientos sur y suroeste de la última fase de maduración de la uva dan lugar a un grado medio de 11° - 11,5°, y un Txakolí fresco y ligero característico. Estos factores correlacionan positivamente con las intensidades aromáticas y cromáticas de los vinos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>El embotellado de los vinos amparados por la D.O. debe ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas que cuentan con Registro Embotellador situadas en la zona de producción protegida.</p> <p>Todos los vinos amparados comercializados se expedirán embotellados y etiquetados en las bodegas inscritas.</p> <p>Toda expedición de mosto o Txakolí que tenga lugar entre firmas inscritas, debe ser previamente autorizada por el Consejo Regulador y con destino exclusivo bodegas inscritas.</p>	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>La protección del nombre de la D.O. se extiende a sus diferentes combinaciones y a los nombres de las comarcas o lugares que forman la zona de producción, elaboración y embotellado, ligados a las grafías “Txakoli”, “Chacolí”, Txakolin” y “Txakolina”.</p> <p>El Consejo Regulador autorizará las etiquetas antes de su puesta en circulación.</p> <p>El nombre de la D.O. debe figurar en la etiqueta principal y en la contraetiqueta. El C.R.D.O. entrega directamente a la bodega inscrita los Precintos numerados.</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1182

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1182

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Rías Baixas

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any registered winemaker and producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Rías Baixas Palacio de Mugártegui. Plaza de Pedreira, 10 Pontevedra 36002

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

In the Northwest of Spain, in the region of Galicia, the following municipalities of the provinces of Pontevedra and Sur de A Coruña: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove, A Illa de Arousa, Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Pontearreas, Tui, Rosal, Tomiño, A Guarda, Soutomaior and

Vedra. As well as the parishes of the following municipalities:
Municipality of Cañiza: Valeixe parish; Municipality of Mos: Louredo parish; Municipality of Gondomar: Mañufe and Vilaza parishes; Municipality of Padrón: Rumille, Carcacía, Iria Flavia and Herbón parishes; Municipality of Teo: Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño and Reis parishes; Municipality of Boqueixón: Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas and Sucira parishes; Municipality of Touro: Bendaña parish.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO- ES-A1119

October 07, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1182

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1182

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Rías Baixas

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur et vinificateur inscrit respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Rías Baixas Palacio de Mugártegui. Plaza de Pedreira, 10 Pontevedra 36002

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Au nord-ouest de l'Espagne, dans la région de Galice, les municipalités des provinces de Pontevedra et au sud de La Corogne, telles que mentionnées ci-après: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove, A Illa de Arousa, Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, Tui, Rosal, Tomiño, A Guarda, Soutomaior et Vedra. Ainsi que les paroisses

suivantes: Commune de A Cañiza: paroisse de Valeixe; Commune de Mos: paroisse de Louredo; Commune de Gondomar: paroisses de Mañufe et Vilaza; Commune de Padrón: paroisses de Rumille, Carcacía, Iria Flavia et Herbón; Commune de Teo: paroisses de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño et Reis; Commune de Boqueixón: paroisses de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas et Sucira; Commune de Touro: paroisse de Bendaña.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO- ES-A1119

07.10.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1182

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1182

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor y elaborador inscrito que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Rías Baixas
Palacio de Mugártegui. Plaza de Pedreira, 10
Pontevedra 36002

España

ZONA GEOGRÁFICA

En el Noroeste de España, en la región de Galicia, los municipios de las provincias de Pontevedra y Sur de A Coruña que se relacionan a continuación: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove, A Illa de Arousa, Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo,

Crecente, Salceda de Caselas, Ponteareas, Tui, Rosal, Tomiño, A Guarda, Soutomaior y Vedra. Así como las parroquias que se citan de los siguientes concellos: Municipio da Cañiza: parroquia de Valeixe; Municipio de Mos: parroquia de Louredo; Municipio de Gondomar: parroquias de Mañufe e Vilaza; Municipio de Padrón: parroquias de Rumille, Carcacía, Iria Flavia y Herbón; Municipio de Teo: parroquias de Oza, Teo, Lampai, Bamonde, Rarís, Vilariño y Reis; Municipio de Boqueixón: parroquias de Codeso, Pousada, Oural, Ledesma, Donas y Sucira; Municipio de Touro: parroquia de Bendaña.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO- ES-A1119

07.10.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Rías Baixas»

**Nº UE: PDO-ES-
A1119**

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Rías Baixas

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Blanco Rías Baixas Albariño

<i>Breve descripción textual</i>

Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante.
 Fase olfativa: Intensidad media-alta. Vino de gran complejidad aromática, dominando los aromas primarios de las series cítrica, floral y frutal, donde destaca el aroma a manzana.
 Fase gustativa: Equilibrio en boca, con ligera acidez. Buena estructura, con untuosidad media y persistencia. Postgusto floral y frutal.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,3
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vinos Blancos

Breve descripción textual
Fase visual: Color amarillo pajizo con tonos dorados o verdosos. Limpio y brillante. Fase olfativa: De intensidad media y con clara percepción de aromas primarios (florales y/o frutales). Fase gustativa: Ligera acidez, fresca y equilibrada. Postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11

<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vino Blanco Barrica

Breve descripción textual

Fase visual: Color amarillo dorado. Limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad media. Aroma primarios y terciarios bien integrados. Como primarios se mantienen las series floral y frutal junto con aromas terciarios aportados por la madera destacando los aromas tostado, ahumado, vainilla y frutos secos.

Fase gustativa: Buena estructura, glicérico y con postgusto afrutado con recuerdos a vainilla

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vino Rías Baixas Tinto

Breve descripción textual

Fase visual: Color rojo picota con tonos violáceos. Capa media. Limpio y brillante.
 Fase olfativa: Vinos con intensidad media. Dominio de aromas primarios a frutos rojos (fresa, mora, etc) y aromas vegetales.
 Fase gustativa: Liger estructura en boca, moderadamente tánica. Persistencia media con recuerdos afrutados.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Fase visual: Color amarillo pálido con reflejos dorados los blancos y rojo con tonos violáceos los tintos. Limpios y brillantes. Burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: Dominio de aromas primarios (florales y frutales) y secundarios (panadería y tostados).

Fase gustativa: Equilibrio en boca. Fresco y ligeramente ácido, con gas carbónico (burbuja) bien integrado y postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica de cultivo
Descripción de la práctica:	
La recogida de la uva se realizará en cajas de vendimia u otros recipientes autorizados por el Consejo Regulador.	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La graduación alcohólica probable mínima de los mostos será de 11%vol. para los procedentes de la variedad Albariño; 10 para el resto de blancas; 9,5 para las tintas; y 10 para los destinados a vinos espumosos.</p> <p>Los vinos blancos no envejecidos presentan distintas denominaciones determinadas por el porcentaje de variedades utilizadas y por la zona de producción de la uva y de elaboración.</p> <p>La capacidad de los envases de madera para el envejecimiento del vino “Rías Baixas Barrica” no superará los 600 l. En su etiquetado se indicará la duración del proceso.</p> <p>Los espumosos se producirán exclusivamente por segunda fermentación en botella.</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>

12500 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>

90 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

El territorio se divide en cinco subzonas, situadas en la Comunidad Autónoma de Galicia. Estas subzonas y los términos municipales que abarcan son:

- Val do Salnés: Cambados, Meaño, Sanxenxo, Ribadumia, Meis, Vilanova de Arousa, Portas, Caldas de Reis, Vilagarcía de Arousa, Barro, O Grove y A Illa de Arousa
- Condado do Tea: Salvaterra de Miño, As Neves, Arbo, Crecente, Salceda de Caselas, Pontearreas, A Cañiza*, Tui* y Mos*.
- O Rosal: O Rosal, Tomiño, A Garda, Gondomar* y Tui*.
- Soutomaior: Soutomaior.
- Ribeira do Ulla: Vedra, Padrón*, Teo*, Boqueixón*, Touro*, A Estrada*, Silleda* y Vila de Cruces*.

Los municipios marcados con (*) no se incluyen en su totalidad.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ALBARIÑO

TREIXADURA

LOUREIRO BLANCO, LOUREIRA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

El clima atlántico, la cercanía del mar, el cultivo en terrenos de altitud menor de 300 m, las características edafológicas (bajo pH, pobreza de minerales y nutrientes y bajo espesor), el sistema de conducción en emparrado (adaptación a las condiciones de elevada humedad) y el uso de variedades autóctonas, determinan unas maduraciones que propician la producción de azúcares, dando lugar a vinos muy personales en su fracción ácida y en la componente aromática y sávida.

La vinífera mejor acondicionada, con una presencia abrumadoramente mayoritaria, es la Albariño, responsable de la personalidad de estos vinos. Es frecuente nombrar a toda la DOP con el nombre de dicha vinífera.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El embotellado se realizará exclusivamente en bodegas ubicadas en la zona geográfica delimitada e inscritas en los registros correspondientes del Consejo Regulador.	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

En los productos de la categoría "vino" será obligatoria la indicación del año de su cosecha. Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen que figura como anexo II en el pliego de condiciones.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1183

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1183

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Penedès

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Penedès
Plaça Àgora 1, 08720 Vilafranca del Penedès Barcelona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area consists of the following municipalities in the Province of Barcelona or Tarragona, as indicated below:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)
L'Arboç(2)

Avinyonet del Penedès (1)
 Banyeres del Penedès(2)
 Begues (1)
 Bellvei (2)
 La Bisbal del Penedès(2)
 Bonastre(2)
 Les Cabanyes (1)
 Calafell (2)
 Canyelles (1)
 Cabrera d'Igualada (1)
 Castellet i la Gornal (1)
 Castellví de la Marca (1)
 Castellví de Rosanes (1)
 Cervelló (1)
 Corbera de Llobregat (1)
 Cubelles (1)
 Cunit(2)
 Font-rubí (1)
 Gelida (1)
 La Granada (1)
 Els Hostalets de Pierola (1)
 La Llacuna (1)
 Llorenç del Penedès(2)
 Martorell (1)
 Masquefa (1)
 Mediona (1)
 Montmell (2)
 Olèrdola (1)
 Olesa de Bonesvalls (1)
 Olivella (1)
 Pacs del Penedès (1)
 Piera (1)
 El Pla del Penedès (1)
 Pontons (1)
 Puigdàlber (1)
 Sant Cugat Sesgarrigues (1)
 Sant Esteve Sesrovires (1)
 Sant Jaume dels Domenys(2)
 Sant Llorenç d'Hortons (1)
 Sant Martí Sarroca (1)
 Sant Pere de Ribes (1)
 Sant Pere de Riudebitlles (1)
 Sant Quintí de Mediona (1)
 Sant Sadurní d'Anoia (1)
 Santa Fe del Penedès(1)

Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Province of Barcelona
(2) Province of Tarragona

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1183

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1183

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Penedès

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée
Penedès Plaça Àgora 1, 08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée des communes suivantes dans les provinces de Barcelone ou de Tarragone:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)
L'Arboç(2)

Avinyonet del Penedès (1)
 Banyeres del Penedès(2)
 Begues (1)
 Bellvei (2)
 La Bisbal del Penedès(2)
 Bonastre(2)
 Les Cabanyes (1) Calafell(2)
 Canyelles (1)
 Cabrera d'Igualada (1)
 Castellet i la Gornal (1)
 Castellví de la Marca (1)
 Castellví de Rosanes (1)
 Cervelló (1)
 Corbera de Llobregat (1)
 Cubelles (1)
 Cunit(2)
 Font-rubí(1)
 Gelida (1)
 La Granada (1)
 Els Hostalets de Pierola (1)
 La Llacuna (1)
 Llorenç del Penedès(2)
 Martorell (1)
 Masquefa (1)
 Mediona(1)
 Montmell(2)
 Olèrdola(1)
 Olesa de Bonesvalls (1)
 Olivella (1)
 Pacs del Penedès (1)
 Piera (1)
 El Pla del Penedès (1)
 Pontons (1)
 Puigdàlber (1)
 Sant Cugat Sesgarrigues(1)
 Sant Esteve Sesrovires (1)
 Sant Jaume dels Domenys(2)
 Sant Llorenç d'Hortons (1)
 Sant Martí Sarroca (1)
 Sant Pere de Ribes (1)
 Sant Pere de Riudebitlles (1)
 Sant Quintí de Mediona (1)
 Sant Sadurní d'Anoia (1)
 Santa Fe del Penedès(1)

Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix
(1) Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Province de Barcelone
(2) Province de Tarragone

L'aire de production est située en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1183

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1183

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Penedès

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Penedès Plaça Àgora 1, 08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción que se compone de los siguientes municipios de la Provincia de Barcelona o Tarragona, como se indica a continuación:

Abrera (1)
Aiguamúrcia (2)
Albinyana(2)

L'Arboç(2)
 Avinyonet del Penedès (1)
 Banyeres del Penedès(2)
 Begues (1)
 Bellvei (2)
 La Bisbal del Penedès(2)
 Bonastre(2)
 Les Cabanyes (1)
 Calafell(2)
 Canyelles (1)
 Cabrera d'Igualada (1)
 Castellet i la Gornal (1)
 Castellví de la Marca (1)
 Castellví de Rosanes (1)
 Cervelló (1)
 Corbera de Llobregat (1)
 Cubelles (1)
 Cunit(2)
 Font-rubí (1)
 Gelida (1)
 La Granada (1)
 Els Hostalets de Pierola (1) La
 Llacuna (1)
 Llorenç del Penedès(2)
 Martorell (1)
 Masquefa (1)
 Mediona (1)
 Montmell(2)
 Olèrdola(1)
 Olesa de Bonesvalls (1)
 Olivella (1)
 Pacs del Penedès (1)
 Piera (1)
 El Pla del Penedès (1)
 Pontons (1)
 Puigdàlber (1)
 Sant Cugat Sesgarrigues (1)
 Sant Esteve Sesrovires (1)
 Sant Jaume dels Domenys(2)
 Sant Llorenç d'Hortons (1)
 Sant Martí Sarroca (1)
 Sant Pere de Ribes (1)
 Sant Pere de Riudebitlles (1)
 Sant Quintí de Mediona (1)
 Sant Sadurní d'Anoia (1)

Santa Fe del Penedès(1)
Santa Margarida i els Monjos (1)
Santa Maria de Miralles (1)
Santa Oliva (2)
Sitges (1)
Subirats (1)
Torrelavit (1)
Torrelles de Foix (1)
Vallirana (1)
El Vendrell (2)
Vilafranca del Penedès (1)
Vilanova i la Geltrú (1)
Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona
(2) Provincia de Tarragona

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1551

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Penedès (es).

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los)

vino(s) VINO-Vino blanco y

rosado Blanco:

ASPECTO

Color amarillo entre pálido y oscuro. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante. En el caso del vino elaborado con el método dulce de frío: color ámbar, dorado, rojo y tostado.

AROMA

Aromas primarios de fruta blanca, tropical. En el caso de haber pasado por barrica presentará aromas de frutas maduras y aromas terciarios.

El vino elaborado con el método dulce de frío, aromas de frutas confitadas propias de la variedad. Notas de envejecimiento y de paso por barrica. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado. Ligeramente ácido, tacto suave y fresco. notas de envejecimiento si procede. Sin defectos.

Rosado:

ASPECTO

Color rojo desde el rosa pálido a cereza. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma frutal, frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave y fresco. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

*El vino elaborado por el método «dulce de frio» tendrá un grado alcohólico adquirido mínimo de 9,5 % vol y un contenido en azúcares reductores 70-150 g/l

*Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l. Y los elaborados por el método «dulce de frio» no podrán superar los 33,33 meq/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO-Vino tinto

ASPECTO

Color grana para los vinos jóvenes. Color rojo tostado para vinos envejecidos. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aroma a frutas rojas. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

* Los vinos con envejecimiento o elaborados en barrica no podrán superar una acidez volátil de 20 mEq/l.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO DE LICOR

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas confitadas propios de la variedad. Notas de envejecimiento, si procede y de barrica. Sin malos olores ni defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	15
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	
---	--

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

ASPECTO

Color amarillo o rosa pálido, sin llegar al ámbar o rojo cereza. Con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	5 gramos por litro expresada como ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	185

VINO DE AGUJA

ASPECTO

Amarillo pálido o rosa pálido, con espuma continuada y no tumultuoso. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas primarios, fruta blanca, tropical. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto suave, notas de envejecimiento, si procede. Sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	9,5
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

ASPECTO

Amarillo, ámbar, dorado, rojo, tostado. Sin presentar aspecto turbio, limpio y brillante

AROMA

Aromas de frutas maduras, confitadas propias de la variedad. Sin malos olores ni defectos

SABOR

Afrutado, ligeramente ácido, tacto untuoso cálido y sin defectos

* En los límites no señalados se cumplirá la legislación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	33,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales**Práctica de cultivo**

La práctica de riego se podrá llevar a cabo únicamente con el objeto de mejorar la calidad de la uva en las circunstancias donde el régimen hídrico de las parcelas y las condiciones ecológicas de la viña no permitan obtener el nivel de calidad óptimo, por lo que se deberá velar para que las producciones y los rendimientos que se obtengan se ajusten a lo que se prevé en este pliego. El órgano de gestión de esta DO podrá prohibir esta práctica en una parcela concreta si considera que ello perjudica a la calidad o bien, puede causar incumplimiento de normativa.

Las parcelas de viña podrán ser reequilibradas hídricamente atendiendo tanto las condiciones hídricas del suelo como las condiciones ecológicas de la viña.

En ningún caso se podrá autorizar el riego después del envero de las uvas.

Las variedades Forcada y Moneu, en el caso de nuevas plantaciones a partir del 1 de agosto de 2019, únicamente pueden cultivarse mediante conducción tradicional en vaso o vaso semiconducido. Todas las plantaciones de las variedades Forcada y Moneu deben estar certificadas por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica o cualquier otra entidad que esté debidamente acreditada para certificar producción ecológica.

Para las variedades Forcada y Moneu la vendimia se hará de forma manual.

Práctica enológica específica

El rendimiento de extracción no sea superior a 66,6 litros de vino para variedades blancas y 70 litros de vino para las variedades tintas, por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

12 000 kg de uvas por hectárea

Variedades blancas y Vino espumoso de calidad

79,92 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kg de uvas por hectárea

Variedades tintas

63 hectolitros por hectárea

Variedad Forcada

8 000 kg de uvas por hectárea

Variedad Forcada

53,28 hectolitros por

hectárea Variedad Moneu

7 650 kg de uvas por hectárea

Variedad Moneu

53,55 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Zona de producción, que se compone de los siguientes municipios de la provincia de Barcelona o Tarragona tal y como se indica:

Abreva (1)

Aiguamúrcia (2)

Albinyana (2)

L'Arboç (2)

Avinyonet del Penedès (1)

Banyeres del Penedès (2)

Begues (1)

Bellvei (2)

La Bisbal del Penedès (2)

Bonastre (2)

Les Cabanyes (1)

Calafell (2)

Canyelles (1)

Cabrera d'Igualada (1)

Castellet i la Gornal (1)

Castellví de la Marca (1)

Castellví de Rosanes (1)

Cervelló (1)

Corbera de Llobregat (1)

Cubelles (1)
 Cunit (2)
 Font-rubí (1)
 Gelida (1)
 La Granada (1)
 Els Hostalets de Pierola (1)
 La Llacuna (1)
 Llorenç del Penedès (2)
 Martorell (1)
 Masquefa (1)
 Mediona (1)
 Montmell (2)
 Olèrdola (1)
 Olesa de Bonesvalls (1)
 Olivella (1)
 Pacs del Penedès (1)
 Piera (1)
 El Pla del Penedès (1)
 Pontons (1) Puigdàlber (1)
 Sant Cugat Sesgarrigues (1)
 Sant Esteve Sesrovires (1)
 Sant Jaume dels Domenys (2)
 Sant Llorenç d'Hortons (1)
 Sant Martí Sarroca (1)

 Sant Pere de Ribes (1)
 Sant Pere de Riudebitlles (1)
 Sant Quintí de Mediona (1)

Sant Sadurní d'Anoia (1)

Santa Fe del Penedès (1)

Santa Margarida i els Monjos (1)

Santa Maria de Miralles (1)

Santa Oliva (2)

Sitges (1)

Subirats (1)

Torrelavit (1)

Torrelles de Foix (1)

Vallirana (1)

El Vendrell (2)

Vilafranca del Penedès (1)

Vilanova i la Geltrú (1)

Vilobí del Penedès (1)

(1) Provincia de Barcelona

(2) Provincia de Tarragona

7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA-MONTONEC

XARELLO-CARTOIXA

MERLOT

MACABEO-VIURA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

Los vinos blancos del Penedès son reconocidos por su frescor, acidez y fruta debido al tipo de suelo y al clima único. El factor humano de las personas que trabajan las viñas hace que la elaboración de vinos iguales con las mismas variedades en otras zonas no sea posible. Las variedades de uva blanca del Penedès solo pueden conseguir su punto óptimo de maduración para la elaboración de estos vinos en la zona del Penedès. La conjunción de suelo, clima y trabajo solo se dan en el Penedès.

En el caso de los vinos rosados del Penedès su reconocimiento es debido a la coloración, aroma y fruta propia de las variedades que pueden dar estos vinos debido al suelo y al clima. El trabajo humano tanto en las viñas como en las bodegas hace que se pueda tener estas características únicas de los vinos rosados del Penedès.

Los vinos tintos del Penedès se caracterizan por su estructura y cuerpo, antocianos, taninos suaves y sobre todo aroma intenso y gusto y postgusto largo. La suma del clima y el suelo del Penedès hacen que con una buena maduración debida, también al diferencial térmico de la noche y el día durante los meses de julio y agosto, que hace que la maduración de las uvas tintas en el Penedès proporcione uvas con muchos antocianos y taninos, y también ricas en aromas de frutas rojas.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Los vinos espumosos de calidad de la DOP Penedès, son únicos y muy diferentes de los que se pueden producir en otras zonas. Esta diferencia viene dada por las variedades, pero sobre todo por el clima, sol y método de elaboración en la primera y segunda fermentación. No es posible hacer estos espumosos en otras zonas.

VINO DE AGUJA

Los vinos de aguja son de elaboración tradicional en el Penedès. Son vinos muy adaptados a las variedades del Penedès, así como al clima y al suelo de la zona.

VINO DE LICOR

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite elaborar, a partir de los mostos maduros, vinos de licor y vinos de uva sobremadurada. El envejecimiento propio del método y la climatología de la bodega, permiten obtener unos vinos envejecidos, dulces y suaves, conservando la fruta madura y los aromas propios del envejecimiento.

VINO DE UVA SOBREMADURADA

El clima del Penedès, sumado al tipo de suelo y a las variedades, permite que el esfuerzo humano deje que las uvas puedan sobremadurar y dar vinos únicos, de características exclusivas.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica

delimitada Descripción de la condición:

Se deberá realizar exclusivamente en la zona la zona de producción de la DOP Penedés. Ello se debe al hecho de que los vinos a granel no pueden ser transportados a largas distancias con garantía de mantenimiento de la calidad y características exclusivas de los vinos de la DOP. Una vez embotellados sí mantienen sus características y calidad, que pueden ser apreciadas por el consumidor, de ahí que sea necesario que el embotellado se realice en condiciones adecuadas.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al

etiquetado Descripción de la condición:

La medida de los caracteres utilizados para indicar Penedès será de un mínimo de 3 mm y de un máximo de 7 mm, y la mitad para la mención Denominación de Origen.

De forma general, cuando las menciones obligatorias estén en el dorso de la botella, lo que se conoce como contra etiqueta, incluida la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», en la etiqueta principal donde consta la Marca, deberá figurar obligatoriamente la mención PENEDÉS con una medida entre 3 y 7 mm.

En el caso en que las menciones obligatorias estén agrupadas en la etiqueta, junto con la marca y la mención «PENEDÈS Denominación de Origen», no será obligatorio hacer constar también la mención «Penedès» en la contra etiqueta.

Asimismo, en las etiquetas deberá constar la añada de la vendimia de la uva que se utilice para la elaboración de los vinos espumosos de calidad amparados por esta denominación de origen. Y la fecha de degüelle en los vinos espumoso de calidad amparados por esta denominación de Origen.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1184

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1184

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Empordà

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Empordà
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres
Girona

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production for the wines of the Protected Designation of Origin Empordà consists of the districts of the following municipalities:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada,

Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guixols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1548

August 01, 2009

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1184

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1184

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Empordà

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Empordà
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres
Girona

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins de l'appellation d'origine protégée Empordà est constituée des municipalités des communes mentionnées ci-après:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac,

Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

L'aire de production est située en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1548

01.08.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1184

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1184

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Empordà

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Empordà
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres
Girona

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Empordà está constituida por los términos municipales de los municipios que se indican a continuación:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac,

Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1548

01.08.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Empordà»

**Nº UE: PDO-ES-
A1548**

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Empordà

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduras

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

<i>Breve descripción textual</i>

Límpido, tonalidad amarillo pálido con posibles matices verdosos. Con aromas primarios y de buena intensidad, con presencia de aromas secundarios provenientes de su elaboración en madera, en caso de envejecimiento o crianza sobre lías. Franco, limpio, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	18,7
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino rosado

Breve descripción textual

Límpido, tonalidades que van del rosa suave hasta el color cereza, evitando los colores violáceos intensos. Con presencia de aromas primarios, florales y/o afrutados. Franco, limpio, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l. Podrá superar este valor en 1 mEq/l por cada

grado que exceda 11% y año de envejecimiento hasta un máximo de 20 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	18,7
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino tinto

Breve descripción textual

Límpido, de tonalidad roja violácea con matices color teja según su grado de envejecimiento, manteniendo los tonos rojos. Intenso, con notas afrutadas junto con aromas balsámicos y especiados propios del envejecimiento, si es el caso. Suave, con buena estructura, equilibrado, sabroso tánico e intenso.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	18,7
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino blanco, rosado y tinto de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
Ligero desprendimiento de burbuja pequeña. Color amarillo pálido con matices verdosos para los vinos blancos; rosa pálido o ligeramente intenso para los rosados, y rojo violáceo para los tintos. Afrutado, con aromas propios de cada variedad con la que se elabore este vino. Fresco, equilibrado, afrutado y con buena integración del carbónico.
Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos si es mayor o igual a 5 g/l

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	16,7
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino espumoso de calidad

Breve descripción textual

Con desprendimiento continuo y persistente de burbujas pequeñas, color amarillo pálido con tonalidades verdosas, y rosadas para los espumosos rosados. En nariz limpio y afrutado, con matices de crianza para los envejecidos. Buen equilibrio entre acidez y azúcares, gusto intenso con una buena integración del carbónico.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	16,20
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vino de licor del Empordà

Breve descripción textual

Mistela blanca: amarillo pálido a dorado. Buena intensidad floral y/o afrutada. Dulce, afrutado, equilibrado y buen postgusto
 Mistela negra: tonos rojos y violáceos. Buena intensidad, recordando a los frutos rojos. Dulce, afrutado, equilibrado, aterciopelado
 Garnacha: olfato limpio, intenso, con carga de fruta madura. Gusto a fruta madura o pasificada. Si procede de garnacha blanca y/o roja se denomina Ámbar y si es de Garnacha tinta Rubí, y los tonos serán rojos y/o violáceos
 Moscatel: mínimo un 90% de uvas sobremaduradas de las variedades Moscatel de Alejandría o de grano menudo
 Dulce: afrutado, carnoso, gusto intenso.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	32,60
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de uvas sobremaduradas

Breve descripción textual
<p>Obtenido a partir de uvas sobremaduradas hasta alcanzar un grado alcohólico natural mínimo de 18% vol.</p> <p>Tonalidades que van del amarillo al ámbar. En nariz, de intensidad aromática alta, recordando a la fruta madura, seca y a los frutos secos.</p> <p>En boca, dulce, estructurado, recordando al arrope, y con final largo.</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	30
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
No aplica.	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
12000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
54 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
10000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:
70 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Municipios:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella y las Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palausaverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, VilanantBegur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells y Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Montras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MAZUELA, CARIÑENA

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA

GARNACHA BLANCA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vino de uvas sobremaduradas

Breve descripción

Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros. Se elaboran excelentes blancos, rosados y tintos jóvenes, con una buena relación acidez y equilibrio. Son afrutados y frescos. Los productores de la zona, conocedores de las características de cada tipo de terreno, han

aprendido a complementar sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea.

Vino de uvas sobremaduradas

Breve descripción

Se caracteriza por su gama de vinos licor. Desde tiempos inmemoriales las Garnachas y los Moscateles del Empordà son reconocidos por todo el territorio. Se elaboran con las variedades autóctonas, que están adaptadas perfectamente a los terrenos y al clima. El caso de las Garnachas de Empordà es el producto más representativo, ya que existen escritos que lo nombran que se remontan a la época medieval. Se elaboran con uva de viñas viejas, que producen poco rendimiento, dejando madurar la uva en la cepa hasta su sobremaduración. El vino se suele criar por el sistema de soleras.

Vinos espumosos de calidad

Breve descripción

La mayor parte de viña se encuentra sobre suelos pobres y ligeros, los cuales permiten un buen drenaje, y son de naturaleza ácida o neutra. Son suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Proviene de rocas originadas a finales del terciario (Neogeno), pero en este caso constituidas por materiales de grano grande: conglomerados y areniscas, con intercalaciones de niveles finos. Corresponden al relleno de la fosa del Empordà, con relieves suaves y localmente niveles de alteración. Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros.

Vino de aguja

Breve descripción

Suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Los productores de la zona, conocedores de las características de cada tipo de terreno, han aprendido a complementar

sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea. Si nos remontamos a los años 70, los vinos de aguja que en esta zona se elaboran han sido siempre muy apreciados por el turismo que visita nuestras comarcas.

8. CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Con el fin de garantizar la trazabilidad de todas las botellas, se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por botella, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera embotellar.	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen Empordà deberá ser realizado en las bodegas embotelladoras inscritas. El envasado o embotellado de los vinos se realizará también dentro de la zona geográfica delimitada, en instalaciones inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1185

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1185

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Navarra

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Navarra (SPAIN).

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1185

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1185

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Navarra

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Navarra (ESPAÑA).

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1185

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1185

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección España

ZONA GEOGRÁFICA

Navarra (ESPAÑA).

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0127

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Navarra

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco

Color amarillo pálido a amarillo dorado, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco con madera (fermentado en barrica, Crianza, Reserva, Gran Reserva)

Color amarillo pajizo a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, de acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Si los azúcares residuales superan 5 g/l el contenido en anhídrido sulfuroso será inferior o igual a 300 g/l.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino blanco de uvas botritizadas

Color amarillo pálido a amarillo dorado con reflejos ambarinos, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o florales y/o vegetales. En boca, es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal afrutada y persistencia media o alta.

A la acidez volátil se le añadirá 1 meq/l por cada grado alcohólico natural adquirido que sobrepase del 10 % en volumen.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino rosado

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y/o florales. En boca es equilibrado, con la acidez bien integrada, retronasal de fruta roja y negra y/o goloso y de persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

Vino rosado con madera (fermentado en barrica, Reserva)

Color de tono rosado, límpido y brillante. Aroma de intensidad media o alta, sin defectos y con matices de fruta roja y negra y a madera. En boca es equilibrado, acidez bien integrada, con retronasal a madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190
--	-----

Vino tinto

Color morado a rojo rubí, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos y con matices afrutados y/o madera. En boca es equilibrado, cuerpo medio, con retronasal afrutada y/o madera y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	12,5
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino tinto con madera (Roble, Crianza, Reserva o Gran Reserva)

Color rojo purpura a rojo con reflejos teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad media o alta, sin defectos, con matices afrutados, a madera y/o especiados y/o ahumados. En boca es equilibrado, cuerpo medio o alto, con retronasal a madera, afrutada y/o especiados y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	16,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	140

Vino de licor

En los blancos: color amarillo pálido a marrón caoba, límpido y brillante. En los tintos: color rojo púrpura a rojo con matices teja, límpido y brillante. Aroma con intensidad alta, sin defectos, y con matices a fruta madura o pasa. En boca es equilibrado, cuerpo medio-alto, con retronasal a fruta madura o pasa y persistencia media o alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	190

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

La densidad de plantación no será inferior a 2 400 cepas por hectárea.

Práctica enológica específica

Quedan prohibidas, en la elaboración de vinos amparados por la DOP, la utilización de prensas continuas.

Restricción pertinente en la vinificación

Rosados: el volumen máximo admitido de mosto de sangrado será de 40 litros por cada 100 kilogramos de uva.

Tintos: sólo uvas tintas

De licor: Adición de alcohol vínico de ≥ 96 % vol., o de la mezcla de éste con mosto, a mosto en fermentación, o vino, de Moscatel de grano menudo o Garnacha, Tinta y Blanca, de graduación alcohólica natural > 12 % vol. En el caso de ser sometidos a proceso de envejecimiento, podrá añadirse mosto concentrado al fuego directo, de Moscatel de grano menudo y/o Garnacha, Tinta y/o Blanca.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

9 200 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

56 hectolitros por

hectárea Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

Vino rosado

32 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Municipios:

Comarca I: ninguno.

Comarca II: Lumbier, Lónguida, Romanzado y Urraul Bajo y Alto.

Comarca III: Obanos, Añorbe, Muruzabal, Tiebas -Muruarte de Reta, Adios, Legarda, Uterga, Guirguillano, Puente la Reina, Artazu, Echauri, Ucar, Tirapu, Vidaurreta, Enériz, Cizur.

Comarca IV: todos los municipios excepto Genevilla, Cabredo, Marañón, Aras, Bargota, Viana, Aguilar de Codes, Zuñiga, Etayo, Ancín, Salinas de Oro, Lezaún, Abárzuza.

Comarca V: todos los municipios excepto Petilla de Aragón.

Comarca VI: todos excepto Mendavia, San Adrian, Azagra, Andosilla y Sartaguda.

Comarca VII: todos excepto Cortes, Cabanillas, Fustiñana, Fontellas, Ribaforada y Buñuel.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY
GARNACHA BLANCA
GARNACHA TINTA
GRACIANO
MACABEO - VIURA
MERLOT
MOSCATEL DE GRANO MENUDO
TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Vino»

La DOP Navarra está situada en un área geográfica al norte de la Península Ibérica idónea para el cultivo de la vid. El clima es mediterráneo con influencia atlántica en la zona noroeste, con predominio en toda la zona de un viento frío y desecante. Las precipitaciones medias son entre 400 y 500 mm. Los suelos tienen altos niveles de caliza, pedregosidad media y textura franco-arcillosa.

Este medio geográfico proporciona vinos con acidez media-alta, con sensaciones organolépticas de frescura y equilibrio gustativo y cierto carácter mineral, procedente de la tipología de suelos.

«Vino de licor»

Vinos elaborados fundamentalmente a partir de las variedades Moscatel de Grano Menudo y Garnacha, Tinta y Blanca, variedades autóctonas de Navarra, caracterizados por un elevado contenido en azúcar, redondez y untuosidad, con aromas de uvas pasas y un buen equilibrio entre sabores dulces y ácidos. Esta densidad gustativa elevada está inducida por unas condiciones climáticas específicas caracterizada por clima muy árido, elevadas temperaturas en el periodo vegetativo, escasas precipitaciones y déficit hídrico permanente.

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:

Caracteres tipográficos empleados para la indicación del nombre de la DOP no podrán ser, en ningún caso, de altura inferior a 3 mm o superior a 9 mm, y deberán ser claros, legibles, indelebles y de trazos no excesivamente gruesos, no admitiéndose que dicha indicación supere la mitad de la anchura total de la etiqueta.

El logotipo de la DOP es obligatorio y no podrá tener un diámetro inferior a 8 mm, ni superior a 11 mm.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1186

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1186

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cigales

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Cigales.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales
(Valladolid) Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the “Cigales” PDO extends over the northern sector of the Duero Depression, Spain, on both banks of the Pisuerga river, and covers an area of 574 km². - It comprises the following municipalities: Valladolid Province: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle and Valoria la Buena; and the district called "El Berrocal", framed by the boundary of the Valladolid Province,

the Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes road and the Pisuerga river, this area belongs to the Valladolid municipality. Palencia Province: Dueñas.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0622

June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1186

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1186

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cigales

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Cigales.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales
(Valladolid) Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "Cigales" s'étend sur le secteur nord de la dépression du Duero, en Espagne, sur les deux rives de la rivière Pisuerga, et couvre une superficie de 574 km². - Elle comprend les municipalités suivantes : Province de Valladolid: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle et Valoria la Buena; et le territoire appelé "El Berrocal", encadré par la limite de la province de Valladolid, la route Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes et par le fleuve Pisuerga,

lequel territoire appartient à la municipalité de Valladolid. Province de Palencia: Dueñas.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0622

20.06.1992

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1186

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1186

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cigales

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cigales.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cigales
C/ Corro Vaca, nº 5
47270 Cigales
(Valladolid) España

ZONA GEOGRÁFICA

El área geográfica de la DOP “Cigales” se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, España, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km². - Comprende los siguientes municipios: Provincia de Valladolid: Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado “El Berrocal”, enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho

Pago pertenece al término municipal de Valladolid. Provincia de Palencia: Dueñas.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0622

20.06.1992

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Cigales

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Blancos:

- En fase visual, los vinos blancos presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad amarillo verdoso, amarillo pajizo, amarillo acerado o amarillo oro. Intensidad media.
- En fase olfativa, intensidad media-baja, francos (ausencia de olores defectuosos), aromas medios de la familia frutal de árbol, cítricos y/o vegetales pueden aparecer especiados y/o tostados cuando hayan pasado por bodega.
- En fase gustativa, intensidad media, equilibrados, con buena acidez y alcohol. Aromas en la misma gama que en la fase olfativa (fruta de árbol, cítricos y/o vegetales). Pueden aparecer especiados y/o tostados (vinos con madera). Persistencia media.

Rosados:

- En fase visual, presentarán un aspecto entre limpio y brillante. Tonalidad rosa violáceo, rosa fresa o asalmonado. Intensidad media
- En fase olfativa presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con presencia de la familia frutal (frutos rojos), fruta de árbol, cítricos y/o vegetales frescos. Especiados y/o tostados si el vino ha pasado por bodega.

—En fase gustativa: intensidad media, equilibrados, con intensidad media de acidez y alcohol aromas en la misma línea que en fase olfativa (frutos rojos, de árbol, cítricos y/o vegetales frescos y especiados y/o tostados si han pasado por barrica). Persistencia media.

Los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

VINO - VINOS TINTOS JÓVENES

—En fase visual presentarán un aspecto entre limpio y brillante, con tonalidades desde el rojo granate al rojo teja. Intensidad media baja.

—En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con aromas de la familia frutal (frutas negras tanto frescos y/o sobre maduros) y/o vegetales y en los que han pasado por madera especiados y/o tostados.

—En fase gustativa, intensidad media, muy equilibrados en acidez, alcohol y astringencia media. Ligero amargor. Persistencia media, con recuerdo frutal de la misma gama que en nariz (frutos negros, frutos secos, vegetales), especiados y/o tostados.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12

Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS CON MENCIÓN ROBLE

—En fase visual entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo violáceo, rojo granate, rojo atejado.

—En fase olfativa serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) con ligera presencia de la familia frutal y con intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera.

—En fase gustativa, intensidad media secos, ligeros aromas de la familia frutal. Y con una intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera. Persistencia media.

(*)Para los vinos que se comercialicen en el primer año siguiente al de la recolección; los vinos con edad superior a un año no podrán superar el límite calculado de la forma siguiente: 1 gramo por litro hasta 10 % Vol. y 0,06 gramos por litro por cada grado que exceda de 10 %).

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINOS TINTOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

CRIANZA:

—vista: entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo atejado.

—olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) intensidad media de las familias tostada y/o especiada, propias de la madera y con intensidad muy baja de la familia frutal.

—gusto: presentarán intensidad media, franqueza alta, persistencia media, con retronasal especiada y/o tostada.

RESERVA:

—vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color rojo granate, rojo rubí, rojo atejado, rojo cobrizo hasta el ámbar

—olfato: serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con una intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

—gusto: intensidad media , secos, tánicos, franqueza alta y con persistencia media.

GRAN RESERVA:

—vista: presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color del rojo rubí al rojo teja

—olfato: intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de las familias especiada y/o balsámica.

—gusto: presencia de taninos poco intensos, cuerpo medio y con persistencia media.

(*)Para los comercializados en el primer año siguiente a la recolección; con edad superior a 1 año no podrán superar : 1 g/l hasta 10 % Vol. y 0,06 gr/l y grado que exceda.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	12
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	140

VINO - VINOS DULCES (BLANCOS, ROSADOS y TINTOS)

Vinos, que recordando las características organolépticas de los distintos tipos de vino descritos en los apartados anteriores del presente artículo, ven aumentadas sus características aromáticas y su volumen en boca debido al azúcar residual que contienen.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11
Acidez total mínima	11
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD (BLANCO/ROSADO)

- En fase visual presentarán un aspecto (limpidez) entre limpio y brillante, con tonalidades de color amarillo (amarillo paja a amarillo dorado) cuando están elaborados con variedades blancas o tintas y de color rojo (rosa palo a rosa fresa), en el caso de haberse elaborado con variedades tintas o tintas y blancas burbuja de tamaño medio, corona, con persistencia breve- media o media.
- En fase olfativa, presentarán intensidad media, serán francos (ausencia de olores defectuosos o inadecuados) y con intensidad media de la familia afrutada.
- En fase gustativa, se caracterizará por la presencia de sensaciones afrutadas y con persistencia media, y por retronasal se apreciarán los aromas de la familia de los frutos secos.

En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160
---	-----

5. Prácticas vitivinícolas

a. *Prácticas enológicas esenciales*

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica enológica específica

Uva sana, grado alcohólico probable mínimo: 10° Bè (var. blancas) y 10,5° Bè (var. tintas).

Rendimiento de extracción máximo: 72 l por 100 Kg de uva.

Los dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación por sistemas autorizados excepto adición de alcohol.

Los espumosos se elaborarán por el método tradicional.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Restricción pertinente en la vinificación

- El Vino Blanco se elaborará exclusivamente a partir de las variedades blancas principales (Verdejo) y autorizadas (Albillo Mayor, Viura y Sauvignon Blanc), con un mínimo del 50 % de la variedad blanca principal.
- El Vino Rosado se elaborará con las variedades blancas y tintas principales y autorizadas con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de las variedades tintas principales (Tempranillo y Garnacha Tinta y Gris) y autorizadas (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah), con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Dulce (blanco, rosado y tinto) se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, conservando parte de los azúcares naturales de la uva, con un mínimo del 50 % de las variedades principales.
- El Vino Espumoso se elaborará a partir de variedades blancas y tintas principales y autorizadas, con un mínimo para los secos, semisecos, Brut o Brut Nature del 50 % de las variedades principales.

PRÁCTICAS ENOLÓGICAS

Práctica de cultivo

La densidad de plantación mínima será de 1.000 cepas por hectárea.

b. Rendimientos máximos

VARIEDADES TINTAS

7000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS

50,40 hectolitros por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

9000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS

64,80 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «CIGALES» se extiende por el sector norte de la Depresión del Duero, a ambos márgenes del río Pisuerga, y tiene una superficie de 574 km².

Comprende los siguientes municipios:

___ Provincia de Valladolid:

—Cabezón de Pisuerga, Cigales, Corcos del Valle, Cubillas de Santa Marta, Fuensaldaña, Mucientes, Quintanilla de Trigueros, San Martín de Valvení, Santovenia de Pisuerga, Trigueros del Valle y Valoria la Buena; y el pago llamado

«El Berrocal», enmarcado por el límite de la provincia de Valladolid, la carretera de Valladolid-Fuensaldaña-Mucientes y el río Pisuerga, dicho Pago pertenece al término municipal de Valladolid.

___ Provincia de Palencia:

— Dueñas.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

TEMPRANILLO - TINTA DEL PAIS

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA - GARNACHA GRIS

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

VINO

El área geográfica de la DOP Cigales es óptima para el cultivo del viñedo: atravesada por el río Pisuerga, el viñedo está situado en un punto intermedio de su recorrido, entre el clima frío aguas arriba y la templanza de su desembocadura. La interrelación clima-suelo favorece la obtención de uvas con una acidez y proporción de azúcares muy equilibrada. Las variedades muy adaptadas a la zona y la viticultura aplicada durante décadas, permite obtener vinos muy equilibrados.

Otra característica es que el 30 % del viñedo tiene una edad superior a 60 años, lo que permite, junto a las condiciones citadas anteriormente, una maduración muy intensa y equilibrada apta para vinos de crianza.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Las distintas experiencias a lo largo de los últimos años han permitido obtener unos vinos espumosos, que preservando las características diferenciales de los vinos de la zona, alcancen una gran calidad (burbuja pequeña y persistente, integración de aromas secundarios...). Las variedades propias de la zona (gran adaptación) permiten obtener vinos espumosos de gran finura y frescura, tanto en boca, como retronasal.

Las condiciones climatológicas de la zona que permiten obtener una materia prima equilibrada en acidez, extracto y aromas, otorgan al vino un paso de boca pleno que compensa la acidez.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP Cigales es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y, en su caso, envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el Pliego de condiciones, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se podrá utilizar el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

Es obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no estén envejecidos y con la excepción de vinos dulces y espumosos.

Se pueden utilizar las menciones CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA y ROBLE, siempre que cumplan con la legislación vigente.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1187

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1187

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Manchuela

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin “Manchuela”
Avda. San Agustin, 9, CP 02270 Villamalea
Albacete

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the vineyards located in the municipalities of the Albacete and Cuenca provinces, located in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, in Spain:

In Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras,

Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya and Villavalliente.

In Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora and Yémeda.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0046

February 17, 2006

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1187

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1187

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Manchuela

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Manchuela"
Avda. San Agustin, 9, CP 02270
Villamalea
Albacete

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend les vignobles situés dans des municipalités des provinces d'Albacete et de Cuenca, situées dans la Communauté autonome de Castille-La Manche en Espagne :

De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras,

Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya et Villavalliente.

De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, et Yémeda.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0046

17.02.2006

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1187

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1187

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Manchuela

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Manchuela"
Avda. San Agustín, 9, CP 02270 Villamalea
Albacete

España

ZONA GEOGRÁFICA

Incluye los viñedos situados en municipios de las provincias de Albacete y Cuenca, situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en España:

De Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras,

Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya y Villavalliente.

De Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villa-nueva de la Jara, Villarta, Villora, y Yémeda.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0046

17.02.2006

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Manchuela»

Nº UE: PDO-ES-A0046

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Manchuela

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, secos

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Los vinos blancos son de color amarillo muy pálido, con reflejos verdes, llenos de aromas y muy frutados.</p> <p>Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los</p>

aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.
Los rosados de color fresa, frambuesa y muy brillantes. Potentes en la nariz, ligeros en cuerpo con matiz ácido agradables al paladar, elegantes en boca con gran frescura y armonía.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino Blanco, Blanco Fermentado en Barrica y Rosados, semisecos, semidulces y dulces.

Breve descripción textual
En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad. En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble y Maceración Carbónica, secos

Breve descripción textual

Los tintos con carácter, su color varía desde el rojo cereza hasta el rojo rubí con tonos violáceos muy vivos. En cuanto al aroma tienen ligeros matices frutales, frutas silvestres rojas, su paso por boca es largo, persistentes y amplios sabores.

Los vinos fermentados en barrica son limpios, con aromas de intensidad media, primarios (frutales y/o florales), equilibrados con los aromas que proporciona la barrica, equilibrados, postgusto que recuerda los aromas primarios y de barrica.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos: Joven, Fermentación en Barrica, Roble y Maceración Carbónica, semisecos, semidulces y dulces.

Breve descripción textual

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos de Crianza, Reserva y Gran Reserva

Breve descripción textual

Los vinos envejecidos son de color granate o color rojo rubí con tonos tejas, limpios. Los aromas limpios de intensidad media a alta, vainilla, tostados, especiados, confituras. En boca intensidad media-alta a alta, equilibrados, tanicidad media a alta, postgusto persistente y armónico.

*Sulfuroso máximo: 160 mg/l si azúcar ≥5g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Vino Espumoso blancos y rosados

<i>Breve descripción textual</i>
Son vinos blancos o rosados, pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas y persistentes. Su aroma es afrutado y limpio. En boca resultan frescos y equilibrados, con amplia y limpia vía retronasal.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,66
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	

Blancos, leve maceración en frío del mosto y desfangado.
 Fermentación a temperatura controlada < 18°C en depósitos de acero inoxidable o en bodega de roble, total o parcialmente (al menos, en un 75%).
 Rosados, maceración durante un periodo comprendido entre 4 y 12 horas a una temperatura menor de 24°C. Desfangado del mosto y lenta fermentación durante un mínimo de 5 días a temperatura controlada menor de 18°C.
 Tintos jóvenes, maceración del mosto en presencia de los hollejos durante 48 horas como mínimo, a una temperatura controlada menor de 28°. Descubado y prensado, continuando la fermentación sin hollejos a temperatura controlada < 25°C.
 Envejecimiento en bodegas.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

7860 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

55 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

6430 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas con conducción en cabeza o en vaso

Rendimiento máximo:

45 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

11430 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas con conducción en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

80 Hectolitro por hectárea

Variedades tintas con conducción en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

10000 Kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas con conducción en espaldera

<i>Rendimiento máximo:</i>

70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Geográficamente comprende el territorio situado al sureste de la provincia de Cuenca y noroeste de la provincia de Albacete, entre los ríos Júcar y Gabriel.
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

La ubicación de la zona de producción entre los valles de dos ríos, caracterizada por suelos arcillosos con base calcárea de los sedimentos de ambos ríos, con altas temperaturas, ausencia casi total de lluvias entre los meses de mayo y septiembre, y la gran cantidad de horas de sol recibidas, condicionan la ubicación de la variedad autóctona Bobal que dan lugar a unos vinos con buena y gran intensidad aromática, con notas frutales y florales, con una excelente acidez y gran intensidad colorante, obteniéndose vinos con un color vivo y perdurable en el tiempo que los distingue de los demás debido a su excelente carga polifenólica y bajos ph (gran cantidad de IPT sin largas maceraciones).

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.
Descripción de la condición:	
De acuerdo con lo establecido en el artículo 3, letra c) de la Ley 24/2003, los vinos espumosos de calidad de la denominación de origen protegida “Manchuela” pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones “Premium” y “Reserva”.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1188

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1188

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Málaga

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Protected Designations of Origin
Málaga, Sierras de Málaga and Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the “Málaga” appellation of origin consists of the lands located in the municipalities of:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Alora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa,

Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeña, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco and La Viñuela belonging to the Málaga province, and the municipalities of Benamejí and Palenciana belonging to the Córdoba province.

The production area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1188

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1188

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Málaga

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur des appellations d'origine protégées Málaga,
Sierras de Málaga et Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La zone de production des vins protégés par l'appellation d'origine "Málaga" est constituée des terrains situés dans les communes de :

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez, Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa,

Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeña, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco et La Viñuela appartenant à la province de Malaga, ainsi que les municipalités de Benamejí et Palenciana appartenant à la province de Cordoue.

La zone de production se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1188

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1188

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Málaga

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Protegidas Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga
Plaza de Viñeros, 1
29008 Málaga

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen “Málaga” está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Alhaurín de la Torre, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Antequera, Árchez,

Archidona, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benamargosa, Benamocarra, Benarrabá, El Borge, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cártama, Casabermeja, Casares, Colmenar, Comares, Cómpeeta, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Frigiliana, Fuentepiedra, Gaucín, Humilladero, Iznate, Macharaviaya, Manilva, Moclinejo, Molina, Nerja, Periana, Pizarra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Sierra de Yeguas, Torremolinos, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco y La Viñuela pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los municipios de Benamejí y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1481

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**ARTICULARS 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.

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.

«Málaga»

Nº UE: PDO-ES-A1481

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Málaga

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 15. Vino de uvas pasificadas
- 16. Vino de uvas sobremaduras

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco seco

<i>Breve descripción textual</i>
De color amarillo a ámbar según vejez, de aroma penetrante, potente, redondo y seco en boca, con un grado alcohólico que se obtiene

exclusivamente por fermentación natural, sin ningún aumento artificial de su graduación.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de licor

Breve descripción textual
<p>Seco: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso y característico, con el alcohol patente pero integrado, fino; en boca puede resultar seco o levemente dulce, con acidez justa, resultando potente, cálido y persistente.</p> <p>Dulce: límpido, brillante, con el color característico de su mención o término tradicional; en nariz intenso, alcohol patente pero integrado, meloso, complejo; entrada en boca dulce o muy dulce, acidez justa, potente, untuoso, muy persistente. Si además presenta aromas varietales, de origen fermentativo y del encabezado, y reúne las condiciones de elaboración propias puede identificarse con la mención “Dulce Natural”</p>

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15

<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de uvas pasificadas

<i>Breve descripción textual</i>
Limpio, brillante, de amarillo pálido a oro viejo; complejo, aromático y de finura característica en nariz, con matices de uva pasificada y clara expresión de las variedades preferentes, que son las únicas que pueden utilizarse en su elaboración; en boca dulces, destacando su concentración, equilibrio ácido-dulce, gran untuosidad, retrogusto aromático y persistencia.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de uvas sobremaduradas dulce

<i>Breve descripción textual</i>
Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces,

destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de uvas sobremaduradas naturalmente dulce

Breve descripción textual
Limpio, brillante, de amarillo pálido a dorado; fresco, complejo, aromático y de finura característica en nariz; en boca dulces, destacando su contrastado equilibrio ácido-dulce, resultando frescos, vivos, untuosos y persistentes. Si reúne las demás condiciones exigidas puede identificarse con la mención específica “Vino Naturalmente Dulce”.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La elaboración será en la zona de producción.</p> <p>Vinos de licor: con una graduación alcohólica natural inicial de al menos 12% vol. Se pueden obtener los vinos básicos dulces: Dulce natural, Maestro y Tierno.</p> <p>Podrá utilizarse, excepto en los básicos: Vino seco y mosto de uva concentrado de Doradilla, Lairén y Rome, como máximo de un 30%; otros tipos de mostos y arrope, pantomima y vino borracho, recogidos en el Pliego.</p> <p>Los vinos anteriores ensamblados dan los vinos igualados o de mezcla.</p> <p>Vino Naturalmente Dulce: a partir de uva (Pero Ximén y/o Moscatel) sobremadurada, de mostos con una riqueza natural inicial superior a 300 g/l de azúcares.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>3. En los dulces no básicos, intervendrán en más de un 50 % los vinos Maestro, Tierno, Dulce Natural o Naturalmente Dulce, debiendo asimismo contener al menos un 4% vol. de alcohol adquirido natural de fermentación.</p> <p>El envejecimiento y crianza se hará en la zona de producción, en vasijas de roble, estática o dinámicamente (criaderas y soleras).</p> <p>Vinos de licor: excepto los Pálido, permanecerán en el roble no menos de seis meses (periodo medio). Los términos tradicionales Noble, Añejo y Trasañejo, describen el tiempo de envejecimiento.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>Asoleo: práctica ancestral de sobremaduración por exposición directa al sol de los racimos, que, dadas las condiciones naturales de la zona, propicia una deshidratación parcial, manteniendo la integridad de las bayas, que sobremaduran sin sufrir podredumbres. En función de la intensidad de sobremaduración existen dos tipos: asoleo largo o intenso, practicado hasta obtener una riqueza de azúcares superior como requieren los vinos «tiernos», o asoleo corto o ligero, para el resto de vinos dulces.</p> <p>Encabezado: adición de alcohol de origen vínico para obtener los vinos de licor.</p> <p>El mosto se obtendrá aplicando presiones hasta un máximo del 70 % (l vino/Kg de uva).</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
12000 kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona geográfica delimitada de la DOP “Málaga” se corresponde con los municipios de la provincia de Málaga, y municipios limítrofes a la misma, que se relacionan en su pliego de condiciones. La zonificación interna de la DOP incluye distintas unidades geográficas menores que la zona amparada, definidas en su pliego de condiciones.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ROME
 PEDRO XIMENEZ
 MOSCATEL GRANO MENUDO
 MOSCATEL DE ALEJANDRIA
 DORADILLA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

El saber hacer de los vitivinicultores de la DOP Málaga (desde los fenicios, el vino ha sido producto estratégico en la zona), con su tradición exportadora, sus prácticas tradicionales como el arte del ensamblaje y del envejecimiento, son determinantes en la tipicidad de sus vinos. El clima Mediterráneo, con elevada insolación, matizado por la topografía montañosa, proximidad al Mar y transición atlántica, permite obtener vino de alta graduación por fermentación natural, y realizar distintas opciones de sobremaduración, como el asoleo de la uva, originando las características propias de sus vinos dulces de uvas sobremaduradas y de uvas pasificadas, y de sus vinos de licor (secos y dulces).

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Como indicaciones facultativas, se contempla la unidad geográfica mayor "Andalucía", que abarca a la zona protegida, así como distintas unidades geográficas menores que la zona amparada: subzona, áreas, municipios y otras cuya relación y requisitos de uso se detallan en el pliego de condiciones. En el etiquetado de los vinos de licor, los términos	

que indican el contenido de azúcar deben emplearse según se establece en el pliego de condiciones de la DOP.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1189

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1189

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cava

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

GEOGRAPHICAL AREA

Cava region, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1189

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1189

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cava

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Cava, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1188

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1189

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cava

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Región del Cava, España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0735

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Cava

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

5. Vino espumoso de calidad

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino espumoso de calidad

CAVA Blanco o Rosado: Vinos limpios y brillantes con desprendimiento de dióxido de carbono continuo en forma de rosario, de burbuja pequeña. El blanco se presentará desde el color amarillo pálido al amarillo paja; el rosado, de intensidades diversas, exceptuando las violáceas; se caracteriza por aromas frutales, ligeramente ácidos, frescos y equilibrados, con recuerdo al gusto de levaduras integrado en su parte aromática.

CAVA «Gran Reserva» Blanco o Rosado: Vinos equilibrados, con recuerdos a fruta madura, frutos secos, tostados, con aromas complejos y limpios, con matices propios del prolongado contacto con las levaduras.

CAVA «Paraje Calificado» Blanco o Rosado: complejidad de sus aromas con sutilezas minerales propias del paraje, frutos secos y tostados perfectamente ensamblados. El paso de boca denota un perfecto equilibrio en su estructura, cremosidad y acidez.

Respecto a los parámetros analíticos cuyos límites no estén fijados en este documento único será de aplicación la normativa comunitaria pertinente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,8

Acidez total mínima	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

Únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base Cava las primeras fracciones del prensado, con un rendimiento máximo de 1 hectolitro de mosto/vino por cada 150 kg de uva. Se destinarán las partidas de uva sana con grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 8,5 % vol. o 9 % vol., según zonas. Los vinos base se elaborarán en virgen; los rosados deberán elaborarse al menos con un 25 % de uvas de variedades tintas.

En los Cava de «Paraje Calificado»:

- el rendimiento máximo de extracción es de 0,6 hl mosto/100 kg de uva.
- se prohíbe: el incremento artificial del grado alcohólico natural de los mostos y/o vino base, la acidificación y la decoloración.
- la acidez total mínima del vino base será 5,5 g/l (siendo de 5 g/l para el resto de cavas)

Práctica de cultivo

Se considerará como parcela de viñedo en producción de uva apta para la elaboración de Cava la variedad autorizada que se encuentre a partir de su tercer ciclo vegetativo. La densidad de plantación será desde 1 500 a 3 500 cepas/ha, con sistema de conducción tradicional en vaso o en espaldera.

b. Rendimientos máximos

Cava

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Cava

80 hectolitros por hectárea

Cava «Paraje Calificado»

8 000 kilogramos de uvas por
hectárea Cava «Paraje Calificado»
48 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona geográfica de producción de uva y elaboración de vino base y de Cava se encuentra delimitada en los siguientes términos municipales, separados en el texto según provincia a la que pertenecen:

— Álava:

Laguardia, Moreda de Álava, y Oyón

— Badajoz:

Almendralej

o.

—Barcelona:

Abrera, Alella, Artés, Avinyonet del Penedès, Begues, Cabrera d'Igualada, Cabriels, Canyelles, Castellet i la Gornal, Castellvi de la Marca, Castellvi de Rosanes, Cervelló, Corbera de Llobregat, Cubelles, El Masnou, Font-Rubí, Gelida, La Granada, La Llacuna, La Pobla de Claramunt, Les Cabanyes, Martorell, Martorelles, Masquefa, Mediona, Mongat, Odena, Olérdola, Olesa de Bonesvalls, Olivella, Pacs del Penedès, Piera, Els Hostelets de Pierola, El Pla del Penedès, Pontons, Premià de Mar, Puigdalber, Rubí, Sant Cugat Sesgarrigues, Sant Esteve Sesrovires, Sant fust de Campsentelles, Vilassar de Dalt, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Martí Sarroca, Sant Pere de Ribes, Sant Pere de Riudevittles, Sant Quintí de Mediona, Sant Sadurní d'Anoia, Santa Fe del Penedès, Santa Margarida i els Monjos, Santa Maria de Martorelles, Santa Maria de Miralles, Sitges, Subirats, Teià, Tiana, Torrelavit, Torrelles de Foix, Vallbona d'Anoia, Vallirana, Vilafranca del Penedès, Vilanova i la Geltrú, Vilobí del Penedès.

— Girona:

Blanes, Capmany, Masarac, Mollet de Perelada, Perelada.

—La Rioja:

Alesanco, Azofra, Briones, Casalarreina, Cihuri, Cordovín, Cuzcurrita de Rio Tirón, Fonzaleche, Grávalos, Haro, Hormilla, Hormilleja, Nájera, Sajazarra, San Asensio, Tirgo, Uruñuela, y Villalba de Rioja.

—LLeida:

Lleida, Fullea, Guimerà, L'Albi, L'Espluga Calva, Maldà, Sant Martí de Riucorb, Tarrés, Verdú, El Vilosell, y Vinaixa.

— Navarra:
Mendavia, y Viana.

—Tarragona

Aiguamurcia, Albinyana, Alió, Banyeres del Penedès, Barberà de la Conca, Bellvei, Blancafort, Bonastre, Bràfim, Cabra del Camp, Calafell, Creixell, Cunit, El Catllar, El Pla de Santa Maria, El Vendrell, Els Garidells, Figuerola del Camp, Els Pallaresos, La Bisbal del Penedès, La Nou de Gaià, L'Arboç, La Riera de Gaià, La Secuita, L'Espluga de Francolí, Llorenç del Penedès, Masllorenç, Montblanc, Montferri, El Montmell, Nulles, Perafort, Pira, Puigpelat, Renau, Rocafort de Queralt, Roda de Berà, Rodonyà, Salomó, Sant Jaume dels Domenys, Santa Oliva, Sarral, Solivella, Vallmoll, Valls, Vespella, Vilabella, Vila-rodona, Vilaseca de Solcina, Vilaberdd, y Vimbodí.

— Valencia:
Requena..

— Zaragoza:
Ainzón, y Cariñena.

7. Principales variedades de uva de vinificación

MACABEO-VIURA

XARELLO

CHARDONNAY

PARELLADA

GARNACHA TINTA

TREPAT

PINOT NOIR

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

a) *Factores naturales y humanos.*

FACTORES NATURALES: Los suelos son en su mayoría de naturaleza calcárea, poco arenosos y relativamente arcillosos. Suelen ser bajos en contenido de materia orgánica y poco fértiles.

Dicha zona ofrece unas características generales típicas del ambiente mediterráneo: una estación estival muy larga, con una elevada insolación y temperaturas altas en

primavera-verano que dan lugar a integrales heliotérmicas también altas que permiten una buena maduración incluso de las variedades de ciclo más largo. Asimismo las lluvias son escasas y con una mala distribución estacional, de manera que durante el período de actividad vegetativa las precipitaciones son escasas y la humedad relativa es muy baja; por todo ello el déficit hídrico es pronunciado, especialmente en la fase de maduración. Tiene un clima mediterráneo de transición entre el de la costa, dada la proximidad al mar, más suave, y el continental, más riguroso, frío en invierno y más caluroso en verano, propio de las zonas interiores. La pluviometría anual ronda los 500 mm, con precipitaciones más concentradas en otoño y primavera. Es muy luminoso, con una media de horas de insolación en torno a 2 500, adecuadas para la buena maduración de la uva.

FACTORES HUMANOS: En la segunda mitad del siglo XIX varias familias bodegueras iniciaron la elaboración de vinos espumosos en el interior de la provincia de Barcelona, según el entonces denominado *méthode champenoise* en el que la segunda fermentación que dará lugar a la toma de espuma se produce en botella. Fue en 1872 cuando se elaboraron en el municipio de Sant Sadurn d'Anoia las primeras botellas de cava. Las botellas de vino espumoso, una vez realizado el tiraje quedaban alojadas en cuevas subterráneas o *cavas*, en las que se da un nivel de humedad relativa adecuado y una temperatura ambiente que se mantenía durante todo el año en torno a los 13/15 °C, propiciándose la ausencia de vibraciones, nada convenientes para la elaboración de vinos espumosos de calidad. Estas son condiciones ideales para que la segunda fermentación y el proceso de crianza de los vinos espumosos se desarrolle adecuadamente. Con el paso del tiempo el nombre cava que identificaba los lugares donde se mantenían las botellas de vino espumoso durante su proceso de crianza acabó designando el nombre del vino. Las variedades de vid más cultivadas son: Macabeo, Xarel·lo, y Parellada que representan el 85 % de las que se dedican a la elaboración del Cava. La presencia de estas tres variedades en proporciones distintas es una constante en los vinos base obtenidos en la zona geográfica delimitada. La baja densidad de plantación establecida entre 1 500 y 3 500 plantas por ha es conveniente para una mejor calidad del vino base; y además, la limitada pluviometría de la zona y la conducción del viñedo, en vaso o espaldera, ofrecen una moderada carga de yemas productivas, limitando los rendimientos por ha al máx de 12 000 kg. También, que únicamente podrán destinarse a la elaboración de vino base las primeras fracciones del prensado, máx 100 l mosto/150 kg uva; una maduración escalonada, la recogida separada de las distintas variedades, con una graduación alcohólica potencial del vino base 9,5-11,5 %vol., una acidez total > 5g/l, e indicadores analíticos que aseguren la calidad sanitaria de la cosecha. Asimismo, una relación entre los ácidos málico y tartárico próxima a la unidad; unas condiciones de elaboración para que la segunda fermentación se produzca con lentitud, la interacción entre vino y levadura (autólisis) que aporta aromas delicados que dan singularidad organoléptica a estos vinos.

b) Información detallada sobre la calidad o las características del producto.

Los vinos DOP Cava, cumplido el proceso de elaboración y de segunda fermentación y crianza en botella, en contacto con las lías, alcanzan una graduación de 10,8 a 12,8 %vol. Se caracteriza el Cava por niveles de pH bajos, 2,8 a 3,4, para una buena evolución del vino en el tiempo, reduciendo riesgos de oxidaciones perjudiciales. Son vinos con bajo ácido glucónico, indicador de la calidad sanitaria de las uvas.

c) Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Los suelos junto con las condiciones de clima, con final de verano y otoño suave y seco, permiten una evolución correcta en especial en las fases previas a la vendimia facilitando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, a los efectos de conseguir vinos base aptos para la elaboración del Cava, con graduaciones alcohólicas moderadas, alta acidez, bajo pH, y buena sanidad. La riqueza del producto en aromas terciarios y el adecuado desprendimiento de burbujas son determinantes las condiciones en que se desarrolla el proceso de elaboración desde tiraje a degüelle en instalaciones especialmente acondicionadas para permitir un lento desarrollo de la segunda fermentación y de la crianza del vino.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Se permite la elaboración de Cava en cinco bodegas situadas fuera de la zona geográfica delimitada debido a que efectuaban la elaboración de vino base y/o «Cava» con anterioridad a la entrada en vigor de la Orden de 27 de febrero de 1986, por lo que fueron autorizadas conforme a órdenes ministeriales de 14 de noviembre de 1991 y de 9 de enero de 1992.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al

etiquetado Descripción de la condición:

En el tapón de expedición constará la denominación CAVA y el número de embotellador. Será preceptiva la utilización de una marca inscrita en el RPI u OAMI. El Cava «Gran Reserva» y de «Paraje Calificado», solo podrá utilizar los términos Brut Nature, Extra Brut y Brut, e indicar el año de la cosecha. Es obligatorio el uso de distintivos de control específicos.

La indicación «Paraje Calificado» no excederá de 4 mm de altura, ni del tamaño de la marca e irá al lado del nombre de dicho paraje.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1190

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1190

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cataluña / Catalunya

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Certain municipalities of the Barcelona, Girona, Lleida and Tarragona provinces in the Autonomous Community of Cataluña (Spain).

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1190

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1190

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cataluña / Catalunya

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Certaines municipalités des provinces de Barcelone, Gironne, Lleida et Tarragone dans la communauté autonome de Catalogne (Espagne).

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1190

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1190

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cataluña / Catalunya

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consell Regulador DO Catalunya
Edifici Estació Enològica, Pg Sunyer, 4-6 1er
CP: 43202 REUS
Tarragona
España

ZONA GEOGRÁFICA

Determinados municipios de las provincias de Barcelona, Girona, Lleida y Tarragona de la Comunidad Autónoma de Cataluña (España).

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1549

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Nombre registrado

«Cataluña»

«Catalunya»

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino-Vino blanco

Vinos de perfil moderno e innovadores. Color entre los tonos amarillos pálidos verdosos a los dorados intensos. Intensidad aromática mediaalta, más o menos estructurados según del rendimiento productivo en la viña. Acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Predominio de notas afrutadas y/o florales cuando sea joven, y presencia de notas terciarias caracterizadas por toques avainillados, e incluso tostados, cuando haya pasado por madera. Ligero y fresco en su versión de vino joven y más untuoso y con toques que recuerdan a la barrica que lo fermenta

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

SO₂ máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
---	--

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino-Vino rosado

Vinos de perfil moderno e innovadores. El color podrá oscilar del rojo vivo con irisaciones violáceas a los tonos de piel de cebolla, pasando por los anaranjados intermedios. Con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados en función del rendimiento productivo en la viña, de acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Ligeros, frescos y equilibrados.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	10,5
Acidez total mínima	3,5 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)	

Vino-Vino tinto

Color entre cereza intenso con ribete violáceo y rubí tenue con ribete ocre, según su grado de envejecimiento. Intensidad aromática mediaalta, más o menos estructurados en función del rendimiento productivo en viña. Acidez moderada, buena graduación alcohólica y un final que invita a seguir consumiéndolos. Los jóvenes son sabrosos y ligeros. Los que fermentan y/o tienen envejecimiento en barrica son redondos, suaves pero estructurados, y con más persistencia

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

La acidez volátil puede superarse 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

SO₂ máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino- Vino blanco, rosado o tinto de baja graduación (xispejant)

Son igual que los blancos, rosados y tintos jóvenes, ya descritos.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido de azúcar < 5 g/l; si es mayor o igual a 5 g/l de azúcar, 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	4,5
Acidez total mínima	3,5 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)	

Vino de aguja

Las características serán coincidentes con las descritas en los párrafos anteriores de acuerdo con el color que corresponda, pero añadiendo la presencia de burbuja. Equilibrado y fresco. Provoca de un ligero cosquilleo por el desprendimiento del dióxido de carbono.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido de azúcar < 5 g/l; si es mayor o igual a 5 g/l de azúcar, 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
---	--

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	7
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

Vino de licor

Podrá presentar desde los colores más opacos e intensos a los colores más evolucionados descritos para el vino blanco y tinto, y hasta llegar al ámbar, atendiendo a su nivel de envejecimiento. Ligeramente cálido, con aromas más afrutados si no han pasado por madera y con notas aldehídas y de frutos secos los que han sido objeto de envejecimiento. Cálido, untuoso y persistente.

Grado alcohólico total máximo: Son aplicables los límites máximos de la legislación de la UE.

La acidez volátil puede superarse 1mEq/l por cada grado alcohólico que supere 11 % y año de envejecimiento, hasta un máximo de 20 mEq/l

SO₂ máximo: 150 mg/l si el contenido de azúcar < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	15
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado

	en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Restricción pertinente en la vinificación

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos, la uva sana con el grado de madurez necesario para la obtención de vinos con una graduación alcohólica volumétrica natural igual o superior a 9,5 % vol para la zona CII, y para la zona CIII (b), a 10 % vol, de acuerdo con la normativa comunitaria.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de la brisa, de manera que su rendimiento final no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kg de vendimia.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

84 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

70 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Abreira

Agramunt: el antiguo agregado de Montclar

Aguilar de Segarra

Agullana

Aiguamúrcia

Albagés, l'

Albi, l'

Albiol, l'

Albons

Aleixar, l'

Alfarràs

Alcarràs: las parcelas n.ºs 9022, 9017 y 9005 del polígono catastral n.º 6 y las parcelas n.ºs 3, 57, 9001, 9003, 9004, 9007 y 9027 del polígono catastral n.º 15

Albinyana

Alcover

Alella

Alforja

Algerri

Alió

Almacelles: las parcelas n.ºs 25, 180, 193 y 196 del polígono catastral n.º 5

Almenar

Almoster

Alòs de Balaguer

Alpicat

Altafulla

Ametlla de Mar, l'

Almetlla de Segarra, l'

Arbeca

Arboç, l'

Arenys de Mar

Arenys de Munt

Argentera, l'
Argentona
Arnes
Artés
Artesa de Segre
Ascó
Avinyó
Avinyonet de Penedès
Avinyonet de Puigventós
Badalona
Balaguer
Balsareny
Banyeres del Penedès
Barbera de la Conca
Barcelona: la parcela n.º 1 del polígono catastral n.º 1
Baronia de Rialb
Batea
Begues
Begur
Belianes
Bellaguarda
Bellcaire d'Empordà
Bellmunt del Priorat
Bellprat
Bellvei
Benissanet
Bigues i Riells
Bisbal d'Empordà, la

Bisbal del Penedès, la

Bisbal de Falset, la

Biure

Blancafert

Boadella i les Escaules Bonastre

Borges Blanques, las: las parcelas n.ºs 30 y 96 del polígono catastral n.º 9, las parcelas n.ºs 114, 165 y 167 del polígono catastral n.º 21 y las parcelas n.ºs 118, 119 y 120 del polígono catastral n.º 22

Borges del Camp, les

Bot

Botarell

Bovera

Bràfim

Bruc, el

Cabacés

Cabanes

Cabanyes, les

Cabassers

Cabra del Camp

Cabrera d'Igualada

Cabrera de Mar

Cabrils

Cadaqués

Calafell

Calders

Caldes de Montbui: la parcela n.º 57 del polígono catastral n.º 1 y la parcela n.º 12 del polígono catastral n.º 2

Calella

Callús

Calonge
Cambrils
Canonja, la
Canovelles
Cantalops
Canyelles
Capafons
Capellades
Capçanes
Capmany
Cardedeu
Cardona
Carme
Caseres
Castell-Platja d'Aro
Castell de Mur: los agregados de Cellers y Guardia de Tremp
Castellbisbal
Castellet i la Gornal
Castellfollit del Boix
Castellgalí
Castellnou de Bages
Castelló de Farfanya
Castellolí
Castellvell del Camp
Castellví de la Marca
Castellví de Rosanes
Catllar, el
Cervelló

Cervià de les Garrigues

Cistella

Ciutadilla

Colera

Collbató

Colldejou

Conca de Dalt

Conesa

Constantí

Copons

Corbera de Llobregat

Corçà

Corbera d'Ebre

Cornudella de Montsant

Creixell

Cruïlles; Monells i Sant Sadurní de l'Heura

Cubells: la parcela n.º 90 del polígono catastral n.º 7

Cubelles

Cunit

Darnius

Duesaigües

Esparraguera

Espluga Calba, l'

Espluga de Francolí, l'

Espolla

Falset

Fatarella, la

Febró, la

Figuera, la

Figueres

Figuerola del Camp

Flix

Floresta, la

Fogars de Montclús

Fonollosa

Font-rubí

Foradada

Forallac

Forés

Franqueses del Vallès

Fulleda

Gaià

Gandesa

Garcia

Garidells, els

Garriguella

Gavet de la Conca, y los agregados de Sant Cristofol de la Vall, Sant Martí de Barcedana y Sant Miquel de la Vall

Gelida

Gimenells i el Pla de la Font

Ginestar

Granada, la

Granollers

Granyanella

Granyena de Segarra

Gratallops

Guiamets, els

Guimerà

Horta de Sant Joan

Hostalets de Pierola, els

Igualada

Isona i Conca Dellà, y los agregados de Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau- Basturs y Sant Romà d'Abella

Ivars d'Urgell

Ivars de Noguera

Jonquera, la

Jorba

Juncosa

Juneda: la parcela n.º 487 del polígono catastral n.º 5, las parcelas n.ºs 14, 15, 16, 33, 34 y 37 del polígono catastral n.º 12, y las parcelas n.ºs 3, 4 y 5 del polígono catastral n.º 13

Llacuna, la

Llançà

Llardecans

Lleida: los agregados de Raimat y de Sucs

Llers

Lliçà d'Amunt

Llimiana

Lloar, el

Llorenç del Penedès

Lloret de Mar

Maials

Maldà

Manresa

Marçà

Margalef

Marsà
Martorell
Martorelles
Masarac
Masllorenc
Masnou, el
Masó, la
Maspujols
Masquefa
Masroig, el
Massoteres
Mataró
Mediona
Menàrguens
Milà, el
Miravet
Molar, el
Mollet de Peralada
Montgat
Monistrol de Calders
Montblanc
Montbrió del Camp
Montferri
Montmell, el
Montoliu de Segarra
Montornès de Segarra
Montornès del Vallès
Mont-ral

Mont-ras
Mont-roig del Camp
Móra d'Ebre
Móra la Nova
Morell
Morera de Montsant, la, y el agregado Scala-dei
Mura
Nalec
Navarcles
Navàs
Nou de Gaià, la
Nulles
Òdena
Olèrdola
Olesa de Bonesvalls
Olivella
Omells de na Gaia, els
Omellons, els
Orpí
Òrrius
Os de Balaguer
Pacs del Penedès
Palafrugell
Palamós
Palau-sator
Palau-saverdera
Pallaresos, els
Palma d'Ebre, la

Pals
Pau
Pedret i Marzà
Penelles
Perafort
Peralada
Perelló, el
Piera
Pinell de Brai, el
Pira
Pla de la Font, el
Pla de Santa Maria, el
Pla del Penedès, el
Pla del Penedès
Pobla de Cérvoles, la
Pobla de Claramunt, la
Pobla de Mafumet, la
Pobla de Massaluca, la
Pobla de Montornès, la
Pobla de Segur
Poboleda
Pont d'Armentera, el
Pont de Molins,
Pont de Vilomara i Rocafort, el
Pontons
Porrera
Port de la Selva, el
Portbou

Pradell de la Teixeta, el

Prades

Prat del Compte

Preixana

Preixens

Premià de Dalt

Premià de Mar

Puigdàlber

Puigpelat

Querol

Rabós

Rajadell

Rasquera

Regencós

Renau

Reus

Riba-roja d'Ebre

Riera de Gaià, la

Riudecanyes

Riudecols

Riudoms

Riumors

Roca del Vallès, la

Roda de Barà

Rodonyà

Rocafort de Queralt

Roses

Rourell, el

Sabadell: la Finca Can Gambús con referencia catastral n.º 28003001 DG2020A y con una extensión de 2 hectáreas

Salàs de Pallars

Sallent

Salomó

Sant Cebrià de Vallalta

Sant Climent Sescebes

Sant Cugat de Sesgarrigues

Sant Esteve Sesrovires

Sant Feliu de Buixalleu

Sant Feliu de Codines

Sant Feliu de Guíxols

Sant Fost de Campsentelles

Sant Fruitós de Bages

Sant Iscle de Vallalta

Sant Jaume dels Domenys

Sant Joan de Vilatorrada

Sant Jordi Desvalls

Sant Llorenç Savall

Sant Llorens d'Hortons

Sant Martí de Riucorb

Sant Martí de Tous

Sant Martí Sarroca

Sant Martí Vell

Sant Mateu de Bages

Sant Pere de Ribes

Sant Pere de Riudebitlles

Sant Pol de Mar

Sant Quintí de Mediona

Sant Sadurní d'Anoia
Sant Salvador de Guardiola
Santa Cristina d'Aro
Santa Margarida i els Monjos
Santa Maria de Miralles
Santa Maria d'Oló
Santa Oliva
Santa Fe del Penedès
Santa Maria de Martorelles
Santa Margarida de Montbui
Santpedor
Sarral
Secuita, la
Selva del Camp, la
Selva de Mar, la
Senan
Sentmenat
Sitges
Siurana d'Empordà
Solivella
Sort
Subirats
Súria
Talamanca
Talarn
Tallada d'Empordà
Tarragona
Tàrrrega

Tarrés

Teià

Terrades

Tiana

Tivissa

Tordera

Torrebesses: las parcelas n.ºs 247 y 283 del polígono catastral n.º 6

Torre de Claramunt, la

Torre de Fontaubella, la

Torre de l'Espanyol, la

Torredembarra

Torrefarrera

Torrelavit

Torrelles de Foix

Torrent

Torroella de Montgrí

Torroja del Priorat

Tortellà

Tremp, el antiguo término municipal, y los agregados de Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya y Vilamitjana

Ullà

Ulldemolins

Vallbona de les Monges

Vallbona d'Anoia

Vallclara

Vallfogona de Riucorb

Vallgorguina

Vallirana

Vall-llobrega

Vallromanes
Valls
Vandellós i l'Hospitalet de l'Infant
Vallmoll
Vendrell, el
Ventalló
Verdú
Vespella
Vilademuls
Vila-rodona
Vilafant
Vilafranca del Penedès
Vilagrassa: la parcela n.º 92 del polígono catastral n.º 4
Vilajuïga
Vilalba dels Arcs
Vilallonga del Camp
Vilamalla
Vilamaniscle
Vilanant
Vilanova del Camí
Vilanova d'Escornalbou
Vilanova de Prades
Vilanova i la Geltrú
Vilanova del Vallès
Vila-seca
Vilassar de Dalt
Vilassar de Mar
Vilabella

Vilaverd
Vilella Alta, la
Vilella Baixa, la
Vilosell, el
Vilobí del Penedès
Vilopriu
Vimbodí
Vinaixa
Vinebre
Vinyols i els Ares

7. Principales variedades de uva de vinificación

PARELLADA – MONTONEC
PARELLADA – MONTONEGA
XAREL·LO – PANSAL
XAREL·LO – PANSA BLANCA
XAREL·LO – CARTOIXA
GARNACHA TINTA – LLADONER

8. Vínculo con la zona geográfica

Vino

La marcada influencia mediterránea propicia la obtención de vinos suaves y densos, de relativa baja acidez, elevada graduación alcohólica y unos aromas, que principalmente en el caso de los vinos tintos, se exaltan con el envejecimiento. Por otro lado, la fuerte insolación recibida también favorece la obtención de colores profundos, muy típicos de nuestros vinos, especialmente los tintos.

Los limos y las arcillas dominan la textura de los suelos, hecho que confiere cuerpo y estructura tanto a los vinos blancos como a los tintos, y más color también a estos últimos.

El amplio abanico de variedades de uva existente en Cataluña es una prueba más de la apertura al mundo que siempre ha caracterizado a los catalanes y, a la vez, el resultado de su amplísima trayectoria vitivinícola. Pere Gil, en 1600, cita: «Vino se

vendimia en toda Cataluña tanto en la parte marítima como mediterránea... Son los vinos de Cataluña por lo común fuertes y muy buenos. Hacen se en ella de todas maneras de vinos...». Y Jaume Ciurana (1980) describe una unidad de fondo en todo vino de Cataluña, que da una característica común a todos ellos: la dedicación, el afán de mejora y el espíritu de superación de los hombres que los elaboran.

Vino de aguja

Los suelos calcáreos dan lugar a vinos brillantes, aromáticos y de gran finura.

La aplicación de un anticipo en la fecha de recolección de las uvas permite la obtención de una graduación alcohólica menor y una mayor acidez, que unidas a la presencia de dióxido de carbono endógeno, aportan la sensación refrescante que lo caracteriza.

Cabe destacar el vínculo histórico-cultural de la sociedad catalana con el consumo de vinos con gas carbónico endógeno. Prueba de ello es la importante elaboración de vinos espumosos existente hoy en día en Cataluña, y cuyos inicios se remontan a la primera mitad del siglo XIX.

Vino de licor

La marcada influencia mediterránea y la textura de los suelos ya descrita para la categoría de vino, actúa del mismo modo en los vinos de licor de la D.O.

«Cataluña»/«Catalunya»: les aporta gran intensidad de color y aroma, corpulencia y una acidez media-baja.

Los vinos de licor han acompañado muchas sobremesas de los catalanes a través de los tradicionales *postres de música*, consistentes en el maridaje de este tipo de vinos con varios frutos secos (almendras, avellanas, piñones) y fruta desecada (pasas, higos, albaricoques).

9. Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas de la categoría vino de baja graduación, en sus variantes de blanco, rosado y tinto, que se elaboran mediante parada provocada de la fermentación alcohólica, podrá figurar de forma facultativa, la indicación «Xispejant».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1191

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1191

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Jumilla

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Jumilla”

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of Jumilla (in the Murcia province) and Ontur, Albatana, Hellín, Tobarra, Fuenteálamo and Montealegre del Castillo (in the Albacete province). All located in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013. PDO-ES-A0109 June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1191

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1191

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Jumilla

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Jumilla"

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les municipalités de Jumilla (dans la province de Murcie) et d'Ontur, Albatana, Hellín, Tobarra, Fuenteálamo et Montealegre del Castillo (dans la province d'Albacete). Toutes situées en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0109

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1191

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1191

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jumilla

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jumilla”

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios de Jumilla (en la provincia de Murcia) y Ontur, Albatana, Hellín, Tobarra, Fuenteálamo y Montealegre del Castillo (en la provincia de Albacete). Todos ubicados en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0109

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Jumilla»

Nº UE: PDO-ES-A0109

DOP (X) IGP ()

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Jumilla

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos blancos (Jumilla y Jumilla Dulce)

Fase Visual: De Color acerado a Color Topacio. Lípidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. Pudiendo aparecer notas a Fruta Desecada en el caso de los dulces.

Fase Gustativa: Acidez equilibrada respecto al dulzor. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Rosados (Jumilla Monastrell)

Fase Visual: De Color Rosa Frambuesa a Salmón Pálido. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Fresca. Fruta Roja. Pudiendo aparecer notas a Fruta Desecada en el caso de los dulces. Fase Gustativa: Acidez equilibrada. En el caso de vinos dulces, el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Tintos (Jumilla Monastrell)

Fase Visual: De Color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Roja. Fruta Negra. En el caso del vino dulce presenta notas a Fruta Desecada.

Fase Gustativa: Acidez equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	
---	--

Vinos Tintos (Jumilla y Jumilla Dulce)

Fase Visual: De Color Rojo Violáceo a Rojo Teja, pudiendo llegar a ocre en los dulces. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Roja. Fruta Negra. En el caso del vino dulce presenta notas a Fruta Desecada.

Fase Gustativa: Acidez equilibrada. Tánicos. En el caso de vinos dulces el dulzor predomina sobre la acidez.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de Licor (Tinto Monastrell)

Fase Visual: De Color Rojo Cereza a Ocre. Límpidos y Brillantes.

Fase Olfativa: Fruta Negra. Fruta desecada.

Fase Gustativa: El dulzor predomina sobre la acidez. Tánicos.

* Los requisitos analíticos no contemplados en la tabla, se ajustan a lo indicado en la legislación comunitaria vitivinícola vigente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	en miliequivalentes por litro
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	
--	--

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica de cultivo

El cultivo del viñedo amparado por la denominación de origen protegida «Jumilla» puede llevarse a cabo bajo los regímenes de cultivo extensivo y cultivo intensivo.

— Cultivo extensivo: aquellas en que, por razón de la orografía del terreno, altitud, pluviometría y demás circunstancias ecológicas, la densidad de plantación se ajuste, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

máximo 1 900 cepas/ha y mínimo 1 100 cepas/ha.

— Régimen de cultivo intensivo: aquellas que, de acuerdo asimismo con las condiciones del medio, se ajusten, en sus características agronómicas, a los parámetros siguientes:

densidad de plantación comprendida entre 3 350 y 1 500 cepas/ha

Práctica enológica específica

La vendimia se realizará de manera que no perjudique a la calidad de la uva, dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana con el grado de madurez necesario y una graduación mínima de 10,7° Baumé para uvas blancas y 11° Baumé para uvas tintas.

Las uvas de la variedad Monastrell destinadas a la elaboración del vino de licor, deben presentar en el momento de la vendimia una graduación de al menos 13° Baumé.

En la extracción del mosto o del vino, las presiones que se aplican, dan un rendimiento máximo en el proceso de transformación que no exceda de 74 litros de vino terminado por cada 100 kilos de uva.

A los efectos de computar el comienzo de los procesos de envejecimiento se considera como fecha inicial del mismo, el día primero de octubre de cada año.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas en cultivo extensivo

5 000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en cultivo extensivo

37 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en cultivo extensivo 5 625 kilogramos de uvas por hectárea Variedades

blancas en cultivo extensivo 41,62 hectolitros por hectárea

En cultivo intensivo

8 750 kilogramos de uvas por hectárea En cultivo intensivo

64,75 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen protegida «Jumilla» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jumilla (provincia de Murcia), Fuentealamo, Albatana, Ontur, Hellín, Tobarra y Montealegre del Castillo, estos últimos situados en la provincia de Albacete

7. Principales variedades de uva de vinificación

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA - LLADONER

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUJO - MOSCATEL MORISCO PEDRO

XIMENEZ

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)*Vinos*

La variedad más importante es la Monastrell, cepa muy rústica y perfectamente adaptada a las duras condiciones de la zona (sequía, fuertes calores estivales y heladas primaverales). Ello se traduce en unos vinos amplios, carnosos, de buena riqueza alcohólica y acidez con un carácter aromático afrutado muy personal (frutos maduros) y una astringencia muy bien integrada.

Las otras variedades autorizadas son un complemento ideal para esta variedad, a la que aportan estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento, además de armonizar aromáticamente a la perfección.

Vinos de licor

Están elaborados a partir de la variedad Monastrell que les confiere una intensidad colorante media a muy alta, pudiendo llegar casi a la opacidad, resultado de las altas temperaturas características de la zona.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado de los vinos

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la denominación de origen protegida, cuyas letras tendrán una altura mínima de 3 milímetros y máxima de 10 milímetros.

Esta mención irá junto a la leyenda «Denominación de Origen Protegida» o «Denominación de Origen» y cuyas letras tendrán una altura mínima de 2 mm y nunca igual o superior a la altura del nombre de la Denominación de Origen a la que acompaña.

El resto de menciones serán las que determine la legislación general aplicable de etiquetado de vino, así como los referidos en la normativa o regulación específica de etiquetado en su edición vigente, establecida por este Consejo Regulador.

Los envases irán provistos de precintas de garantía, contraetiquetas o numeración a insertar en etiquetas, expedidas por el Consejo Regulador, que deben ser colocadas por la propia bodega, en un lugar visible del envase, y siempre de manera que no permitan una segunda utilización.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1192

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1192

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

La Mancha

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designation of Origin “La Mancha”
Avda. Criptana, 73, 13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

La Mancha - Autonomous Community of Castilla la Mancha, SPAIN.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0045

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1192

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1192

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

La Mancha

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine "La Mancha"
Avda. Criptana, 73, 13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La Manche – Communauté autonome de Castille-la-Manche,
ESPAGNE.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0045

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1192

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1192

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Mancha

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”
Avda. Criptana, 73, 13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real
España

ZONA GEOGRÁFICA

La Mancha - Comunidad autónoma de Castilla la Mancha, ESPAÑA.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0045

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«La Mancha»
Nº UE: PDO-ES-
A0045
DOP (X) IGP ()**

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

La Mancha

2. Tipo de indicación geográfica

DOP — Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco y rosados, jóvenes y tradicionales, y blancos "roble"

Bajo grado alcohólico. Los blancos oscilan de los tonos verdosos a amarillo sin llegar a dorado, son francos, afrutados y con aromas primarios, ligeramente ácidos y equilibrados.

Si han pasado por barrica, color amarillo a dorado o pajizo, con toques a tostados y fondo avainillado, notas de roble, frutalidad y persistentes.

Los rosados varían del color rosáceo a rojizo tenue, con aromas francos, frutales y/o florales, y son ligeramente ácidos, equilibrados y con un gusto afrutado.

En los vinos fermentados en barrica presentan aromas y postgusto que recuerda la barrica.

* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

* Sulfuros máximo: 190 mg/l si azúcar ≥ 5 g/l (salvo «roble»)

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
--	--

<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Vino Tinto jóvenes y tradicionales, y tintos «roble»

Color rojo violáceo a granate, son francos, afrutados y con aromas primarios, y en la fase gustativa tánicos y equilibrados en alcohol/acidez, persistentes y frutales.

Los pasados por bodega son de rojo granate a rubí. Francos, afrutados, con aromas primarios y avainillados. En boca son persistentes y equilibrados, con aportaciones de vainilla.

Con más crianza pueden tener matices atejados o teja-anaranjado, son persistentes y melosos. En boca son suaves, conjuntados, redondos y con estructura.

En los vinos fermentados en bodega aromas y postgusto proporcionados por la bodega.

- * Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l
- * Sulfuros máximo: 180 mg/l si azúcar \geq 5 g/l (salvo «roble»)

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Tradicional Naturalmente Dulce

Coincidente con los secos en los blancos y de color granate a marrón en los tintos, de intensidad aromática alta, que recuerda a frutas y/o confituras, equilibrado y con cuerpo.

- * El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13

<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	250

Vino blanco y tinto con «crianza», «reserva» y «gran reserva»

Los blancos van del amarillo pajizo al dorado de distinta intensidad según grado de envejecimiento. Aromas de maderas y tostados. Equilibrado.

Los tintos van del rojo granate al teja según envejecimiento. Y según éste pasan de los aromas frutosos a maderas y/o tostados. En boca equilibrados y con cuerpo.

* El grado alcohólico total máximo será el fijado dentro de los límites permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

** El grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo está fijado en el pliego de condiciones dependiendo de si es un vino blanco o tinto.

*** Límites de volátil inferiores según grado y tiempo de envejecimiento.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino Espumoso de calidad

Los tonos en los vinos espumosos blancos van de pálidos a dorados y brillantes, y en los vinos rosados los tonos son pálidos rosados. La burbuja es fina y persistente.

Los aromas son limpios y frutales.

En la fase gustativa son amplios y equilibrados.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,66
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de Aguja

Los vinos de aguja puede ser blancos con distintas tonalidades de amarillo, rosados con distintos tonos rosáceos y tintos con un color rojo violáceo.

En la fase olfativa, los vinos blancos presentan aromas frutales, y los rosados y tintos, aromas intensos que recuerdan frutos rojos.

Son vinos amplios y equilibrados, con postgusto afrutado y destacando el carbónico.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresada en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

La elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos amparados se realizará exclusivamente con las variedades autorizadas. No está permitida la mezcla de variedades blancas con tintas.

El Índice de Transformación máximo será de 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de vendimia.

La elaboración de los vinos blancos y rosados se realizará mediante el estrujado de los racimos y en el escurrido se utilizará el sistema estático o dinámico, y podrán ser macerados previamente para la extracción de aromas y color, fermentando el mosto a temperatura máxima de 22° C.

En los tintos la fermentación será en presencia de los hollejos un mínimo de 3 días con temperatura máxima de 28° C.

b. Rendimientos máximos

Viñedos en vaso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en vaso

74 hectolitros por hectárea

Viñedos en espaldera

13 000 kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos en espaldera

96,2 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La Mancha es una región natural e histórica situada en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, en el centro de España, que ocupa la parte Norte de la provincia de Albacete, la parte Sur y Sur-Oeste de Ciudad Real, la parte Este de Toledo y la parte Sur-Oeste de la provincia de Cuenca.

7. Principales variedades de uva de vinificación

AIREN

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Vino»

En la llanura manchega la composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza.

De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación.

La sequedad (300 a 350 mm anuales) y la alta insolación (3 000 horas de sol) dan lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática.

Las producciones medias el viñedo son bajas lo que también favorece un gran equilibrio en los vinos. «Vino de aguja»

El clima continental extremado, la composición del suelo de color pardo-rojizo, las altas temperaturas condicionan los aromas frutales y tonalidades de los vinos de aguja, En la elaboración de estos vinos se utilizan los vinos descritos en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para estos vinos.

«Vino espumoso de calidad»

El entorno geográfico permite cultivar las variedades establecidas en el pliego de condiciones, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos con las graduaciones alcohólicas definidas. Para la elaboración de los vinos espumosos se utiliza, como vino base, los vinos indicados en el apartado de vino. En consecuencia, lo indicado ese apartado se traslada igualmente para los vinos espumosos.

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:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros-registro bodega.

Los vinos espumosos calidad de la denominación de origen protegida La Mancha pueden utilizar en el etiquetado las indicaciones Premium y Reserva.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1193

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1193

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Designations of Origin “Jerez-Xérès-Sherry” – “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” and “Vinagre de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

The production area is located in the autonomous community of Andalucía, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1483

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1193

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1193

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur des appellations d'origine "Jerez-Xérès-Sherry"
– "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" et "Vinagre de Jerez"
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communes de : Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

L'aire de production se trouve dans la Communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1483

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1193

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1193

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez” Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios De: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

La zona de producción se localiza en la comunidad autónoma de Andalucía, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1483

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

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

»

Nº UE: PDO-ES-A1483

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Jerez-Xérès-Sherry / Jerez / Xérès / Sherry

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos de licor

Breve descripción textual

Los vinos amparados son: Vinos Generosos, con un contenido en azúcares reductores no superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Fino, Amontillado, Oloroso y Palo cortado; Vinos Dulces Naturales, con un contenido en azúcares reductores superior a 160 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dulce, Moscatel y Pedro Ximénez; y Vinos Generosos de Licor, con una

graduación alcohólica total no inferior a 17,5% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro, entre los que se encuentran los tipos Dry, Medium, Pale Cream, y Cream.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kgs. de uva. Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. Las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña. Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinos pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinos o bien con productos complementarios autorizados.</p>	

b. Rendimientos máximos*Rendimiento máximo:*

11428 Kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:

80 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Está constituida por los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, con el límite al Este del meridiano de Greenwich 5° 49- Oeste y al Norte del paralelo 36° 58- Norte. Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda y dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5° 45- Oeste, al Norte por el paralelo 36° 49-Norte y al Sur, por el río Guadalete. Los vinos de tipo Moscatel podrán además criarse en bodegas de los términos de Chipiona y Chiclana de la Frontera.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de Soleras tienen un carácter histórico, vinculado a la antiquísima actividad vitivinícola del marco de Jerez. Tras la filoxera se seleccionaron las variedades de vid con mejor adaptación a las condiciones climáticas de la zona y a las «albarizas», margas blandas con alta capacidad retentiva de la humedad. Las prácticas culturales desarrolladas en la viña y en la bodega, han dado como resultado unos vinos con una gran personalidad y diversidad; unos más jóvenes, claramente expresivos del terruño y otros más envejecidos, fuertemente influenciados por las condiciones ambientales de las bodegas y por su particular ubicación en la zona.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias autorizadas, como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas.	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

En las etiquetas deberá de figurar obligatoriamente el nombre «Jerez-Xérès-Sherry» o alternativamente uno cualquiera de los tres vocablos que lo componen, y el tipo de vino de que se trate. Los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador. Indicación facultativa de unidad geográfica mayor : «Andalucía»

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1194

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1194

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cariñena

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Cariñena"
Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Zaragoza
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the "Cariñena" PDO consists of the lands located in the Autonomous Community of Aragón (Spain), Zaragoza province, in the following municipalities: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos and Villanueva de Huerva.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

October 07, 1989

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1194

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1194

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cariñena

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée
"Cariñena" Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Saragosse
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'AOP "Cariñena" est constituée des terrains situés dans la Communauté autonome d'Aragon (Espagne), province de Saragosse, dans les municipalités suivantes: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos et Villanueva de Huerva.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

07.10.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1194

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1194

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cariñena

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida “Cariñena”
Camino de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena
Zaragoza
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP “Cariñena” está constituida por los terrenos ubicados en la Comunidad Autónoma de Aragón (España), provincia de Zaragoza, en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0043

07.10.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Cariñena

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos, Rosados

Fase visual: limpio.

—Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

—Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

Fase olfativa: frutal, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sin defectos.

* sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
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):	180

Tintos

Fase visual: limpio de color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: frutal, frutos rojos, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: acidez media, dulzor bajo, sensación de astringencia media, sin defectos.

* Sulfuroso máximo 180 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	9
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):	140

Vino de licor

Fase visual: limpio.

— Vino blanco: color amarillo, amarillo ámbar o amarillo dorado.

— Vino tinto: color rojo violeta, rojo morado, rojo granate o rojo cereza.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del alcohol (calidez) y dulzor, sin defectos.

* Sulfuroso máximo 200 mg/l si azúcares \geq 5 g/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	15
Acidez total mínima:	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

—Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

—Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

—Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	10,83

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160
--	-----

Vino de aguja

Fase visual: limpio, burbujas de anhídrido carbónico.

—Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

—Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

—Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: frutal, sin defectos.

Fase gustativa: sensación del carbónico en boca (picor refrescante), sabor ácido ligero (frescor), sin defectos.

*vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

*vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	

Vinos de uvas sobremaduras (Vendimia tardía)

Fase visual: limpio

—Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

—Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

—Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: sensación de alcohol (calidez), dulzor en función de su contenido en azúcares, sin defectos.

*vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

*vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos de uvas sobremaduras (Naturalmente dulce)

Fase visual: limpio

—Vino blanco: color pajizo verdoso, amarillo pálido, amarillo paja o amarillo.

—Vino rosado: color piel de cebolla, rosa salmón, rosa, rosa fresa o rosa violeta.

—Vino tinto: color rojo violáceo, rojo morado, rojo granate, o rojo cereza o rojo rubí.

Fase olfativa: fruta madura, aroma a madera si el vino ha tenido contacto con la misma, sin defectos.

Fase gustativa: dulzor medio-alto. Sin defectos.

*vino blanco y rosado: sulfuroso máximo 180 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 240 mg/l.

*vino tinto: sulfuroso máximo 140 mg/l; si azúcares \geq 5 g/l, entonces 180 mg/l.

En el caso de los límites no especificados, se seguirán los establecidos por la legislación europea vigente.

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):	15
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

La vendimia se realiza dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario, que tengan un contenido igual o superior a 9 % vol de alcohol probable.

Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento (suma de los sangrados y prensados) no sea superior a 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Práctica de cultivo

La densidad de la plantación será de 1 500 cepas por hectárea, como mínimo, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

62,9 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

8 500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

66,6 hectolitros por hectárea

Variedades blancas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

MACABEO - VIURA

MAZUELA - CARIÑENA

MERLOT

SYRAH

TEMPRANILLO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«Descripción de los vínculos»

El origen de los viñedos aragoneses se sitúa en la región llamada Celtibera, donde se encontraba la villa romana de Carae (hoy Cariñena) de cuyos habitantes se sabe que bebían vino mezclado con miel, allá por el siglo III antes de Cristo. Ya en 1696 se limitaron plantaciones en función de la calidad, coincidiendo con municipios actuales que recoge esta DOP.

Las características de los diferentes suelos de la zona geográfica, sumadas a condiciones de bajas precipitaciones, temperaturas extremas y presencia de cierzo, conforman un ecosistema selectivo, que con el paso de los siglos ha mantenido el cultivo del viñedo, obteniendo un producto final específico y singularizado adaptado al medio.

Las variedades presentes están adaptadas y toleran las condiciones edafoclimáticas existentes, comportando una serie de vinos específicos desde el punto de vista físico- químico y sensorial, conformando las señas de identidad de los vinos producidos con las variedades autorizadas.

VINO

La evolución de los diferentes suelos existentes en la zona geográfica, según las particularidades del territorio, así como la climatología y las diferentes variedades, dan lugar a unos vinos con intensos aromas, limpios y frescos, equilibrados, con una buena estructura y amplia persistencia.

VINO DE LICOR

La elaboración de los vinos de licor ha estado presente en la historia de esta zona geográfica, facilitada por las condiciones climáticas, con elevadas temperaturas diurnas y escasez de lluvias, lo que permite obtener cosechas muy ricas en azúcares, especialmente con las cosechas tardías.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Este proceso enológico, aplicando el método tradicional, se practica en las bodegas de la zona desde principios del siglo XX. Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en calizas, permite cultivar las variedades que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio. La escasa pluviometría y las horas de sol, condicionan un grado alcohólico natural que permite la elaboración de los vinos espumosos de calidad con las graduaciones definidas.

VINO DE AGUJA

El grado alcohólico natural, la ligera acidez e intensidad de aromas frutales que se obtienen en los vinos de aguja, son debidas a las horas de exposición solar que producen un grado de insolación óptimo, acompañado de los acusados contrastes térmicos derivados de la continentalidad climática de la zona, así como del reducido riesgo de precipitaciones durante el periodo de maduración de la uva.

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

La práctica de retrasar las cosechas en la zona geográfica que comprende la Denominación de origen protegida «Cariñena» para obtener uvas con mayor contenido en azúcares, aporta a estas elaboraciones su característico aroma a fruta madura, así como un predominio del sabor dulce o de la sensación cálida, por su contenido en alcohol, un equilibrio que es consecuencia de la permanencia de la uva al sol, en su largo periodo de maduración.

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:

Las etiquetas comerciales, propias de cada bodega inscrita, deben ser comunicadas al Consejo Regulador, en lo que se refiere a los requisitos que se relacionan en este pliego para su anotación en el Registro de etiquetas.

Figurará obligatoriamente una de las dos menciones que se indican a continuación:

Denominación de Origen “Cariñena” (término tradicional al que se refiere el Reglamento (CE) N° 1308/2013) o Denominación de Origen Protegida “Cariñena”. El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El transporte y embotellado fuera de la zona de elaboración, constituyen un riesgo para la calidad del vino. El embotellado en origen, permite preservar las características y la calidad del producto.

El embotellado constituye una operación importante, respetando exigencias rigurosas. Esto, hacen necesario el envasado en la zona delimitada por el Pliego de condiciones, preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1195

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1195

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Calatayud

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the good.

Address Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Calatayud”
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud
Zaragoza
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres,

Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

The area of production and origin of the good is located in the Autonomous Community of Aragón, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1195

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1195

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Calatayud

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Calatayud"
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud
Saragosse
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres,

Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

L'aire de production et d'origine du produit se situe dans la Communauté autonome d'Aragon, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

20.06.1992

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1195

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1195

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Calatayud

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida “Calatayud”
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud
Zaragoza
España

ZONA GEOGRÁFICA

Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca,

Sediles, Terror, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

La zona de producción y de origen del producto se localiza en la Comunidad Autónoma de Aragón, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

20.06.1992

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Calatayud»
Nº UE: PDO-ES-
A0247
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Calatayud

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino blanco

<i>Breve descripción textual</i>
Fase visual: colores amarillos pálido pajizo, limpio, brillante, con posibles tonalidades verdosas.

Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutados de intensidad media-alta.
 Fase gustativa: se muestra fresco, sabroso y aromático, ligeramente ácido con un buen equilibrio

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino rosado

Breve descripción textual
<p>Fase visual: color rosa fresa a frambuesa, brillante y vivo, con irisaciones violáceas.</p> <p>Fase olfativa: aromas intensos, muy floral y frutal con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos, pétalos de rosa.</p> <p>Fase gustativa: fresco, afrutado y con ligera acidez, sabroso, potente.</p> <p>Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l</p>

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino tinto

<i>Breve descripción textual</i>
<p>Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o cereza picota, limpio de capa media, con matices violáceos en el borde, signo de juventud.</p> <p>Fase olfativa: aromas limpios, afrutado intenso varietal con notas florales.</p> <p>Fase gustativa: sabroso, carnoso, con buen equilibrio acidez/grado. Tanino suave y largo postgusto</p> <p>Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l</p>

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos blancos y tintos naturalmente dulces y de vendimia tardía

Breve descripción textual

Vino naturalmente dulce:

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados o violetas.

Fase olfativa: fruta madura, intenso, fruta escarchada.

Fase gustativa: sabroso, carnoso, sedoso, graso, dulce.

Vino de vendimia tardía:

Fase visual: colores que van de los amarillos dorados para los blancos a los morados oscuros con tonos rubís para los tintos.

Fase olfativa: intenso, floral, fresco, compartiendo la dulcedumbre de la fruta con los aromas aportados por el roble en los vinos pasados por barrica.

Fase gustativa: amplio en boca, sedoso, untuoso, sabroso, muy persistente.

Anhídrido sulfuroso máximo:

Blancos: 240 mg/l

Tintos: 180 mg/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vino de aguja

Breve descripción textual

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos.

Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales.

Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 240 mg/l para vinos blancos y 180 mg/l par vinos tintos si es mayor o igual a 5 g/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):	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino espumoso de calidad

Breve descripción textual

Fase visual: blancos o rosados con tonos pálidos brillantes. Burbuja de carbónico pequeña y persistente.

Fase olfativa: aromas intensos, limpios y con suave tonos de ligera reducción de botella.

Fase gustativa: frescos y equilibrados, con ligera acidez y agradable paso por boca. Limpio en fase retronasal.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

Vino tinto Calatayud superior

Breve descripción textual

Fase visual: color de rojo cereza picota a rojo rubí, de capa alta, aspecto limpio y brillante.

Fase olfativa: aroma profundo, con notas frutales y balsámicos, mineral, tostados y especias.

Fase gustativa: complejo, afrutado con toques balsámicos y postgusto muy largo.

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos blancos y tintos de licor

Breve descripción textual

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos con tonos florales, fruta al licor y amielados.

Fase gustativa: sabroso, frutal con cierto dulzor, potente en boca y buena acidez.

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	

La densidad de la plantación será mínimo de 1.300 cepas por hectárea y máximo de 4.500 cepas por hectárea, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La vendimia se realiza dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto. Toda aquella que no esté en perfectas condiciones debe separarse.</p> <p>Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
8000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

56 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

49 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olvés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.</p>
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

GARNACHA BLANCA
CHARDONNAY

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica data del siglo II antes de Cristo, siendo descrita su gran calidad a través de los siglos. Las características climáticas, la altitud y la gran diferencia de suelos confieren a los vinos gran riqueza aromática, estructura y rasgos de mineralidad. Las diferencias de temperaturas entre noche y día en la maduración generan precursores de aromas en uva. La lenta maduración de la uva desarrolla compuestos fenólicos aportando color, estructura, elegancia y larga vida a los vinos. Los viñedos en altura sufren insolación, provocando en la uva un hollejo más grueso de lo habitual, aportando mayor contenido de antocianos y polifenoles al vino.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el Pliego de Condiciones. Siempre se ha contemplado el embotellado de los vinos en las bodegas incluidas en la zona de producción y así se ha venido reflejando en las sucesivas órdenes publicadas.</p> <p>El principal razonamiento es mantener la calidad y singularidad del vino, evitando fenómenos de oxidorreducción en su transporte.</p>	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Calatayud”.</p> <p>El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.</p> <p>Para vinos Calatayud Superior se diseñará una etiqueta y contraetiqueta específica y constará en ella de forma clara “Calatayud Superior”.</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1196

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1196

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Paprika Žitava / Žitavská paprika

GOOD(S)

1. **Chili powder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the specifications.
2. “CAPSICUM” - Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area where the chili pepper for the production of “Paprika Žitava / Žitavská paprika” is cultivated and processed is located in the Danube plain, at the mouth of the Váh, Hron and Nitra rivers and in the basin of the Little Danube and Žitava. In the east and north, it joins the heights of the Danube basin (Podunajská pahorkatina), runs along the range of the Little Carpathians in the west and is limited in the south by the Danube. It covers the entire Danube plain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EU) No. 126/2014 dated February 5, 2014 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications [Paprika Žitava / Žitavská paprika (PDO)].

Official Journal of the European Union L40 dated 11.02.2014.

PDO-SK-1024

February 11, 2014

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1196

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1196

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Paprika Žitava / Žitavská paprika

PRODUIT(S)

1. **Poudre de piment**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur qui respecte le cahier des charges.
2. "CAPSICUM" - Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique où le piment destiné à la fabrication du "Paprika Žitava / Žitavská paprika" est cultivé et transformé se situe dans la plaine du Danube, à l'embouchure des rivières Váh, Hron et Nitra et dans le bassin du Petit Danube et de la Žitava. Elle rejoint, à l'est et au nord, les hauteurs du bassin du Danube (Podunajská pahorkatina), elle longe à l'ouest la chaîne des Petites Carpates et elle est limitée au sud par le Danube. Elle recouvre l'ensemble de la plaine du Danube.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n °126/2014 de la Commission du 5 février 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Paprika Žitava / Žitavská paprika (AOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L40 du 11.02.2014.

PDO-SK-1024

11.02.2014

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1196

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1196

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Paprika Žitava / Žitavská paprika

PRODUCTO(S)

1. **Polvo de pimentón**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. "CAPSICUM" - Združenie šľachtiteľov, pestovateľov a spracovateľov koreninovej papriky.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica en la que se cultiva y elabora el pimiento para la producción de pimentón de Žitava se encuentra en la llanura del Danubio, en la desembocadura de los ríos Váh, Hron y Nitra y en la cuenca de los ríos Danubio Menor y Žitava. Une las alturas de la cuenca del Danubio (Podunajská pahorkatina) al este y al norte, recorre el borde occidental de los Cárpatos Menores y limita con el Danubio al sur. Abarca toda la llanura del Danubio.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 126/2014 de la Comisión, de 5 de febrero de 2014, por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Paprika Žitava / Žitavská paprika (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L40 de 11.02.2014.

PDO-SK-1024

11.02.2014

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

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

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

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

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

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.

«Paprika žitava»/«Žitavská paprika»

N° UE: PDO-SK-1024-AM01 — 17.8.2018

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s)

«Paprika Žitava»/«Žitavská paprika»

2. État membre ou pays tiers

Slovaquie

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 produit «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est une poudre obtenue par pulvérisation des fruits séchés d'un piment doux du genre Capsicum qui sont cultivés dans la plaine du Danube, récoltés intacts à maturité et traités selon un procédé spécifique de préparation après récolte.

Le produit «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» acquiert sa coloration intense typique au cours de la dernière phase de mouture, où une meule dite «colorante» est utilisée: sous l'effet de la pression, la température augmente et, en se libérant, l'huile contenue dans les graines donne à la poudre une coloration rouge orangé typique.

Caractéristiques organoleptiques

Odeur: agréable, évoquant les légumes, fraîche, avec des notes rappelant le kapia

Saveur: très douce, sans amertume, évoquant le piment frais, le kapia

Caractéristiques physico-chimiques

Aspect: poudre homogène, avec une finesse de mouture permettant le passage d'au moins 95 % du produit à travers un tamis à mailles de 0,5 mm.

Couleur: claire, rouge orangé (teneur en pigments: au moins 2,88 g/kg⁻¹ ou 96 unités ASTA dans la matière sèche du piment).

Matière sèche: 90 % au minimum

Teneur en matières grasses: de 8 à 12 %

Cendres: 8,00 % au maximum

Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique: 1 % au maximum

Capsaïcine dans la matière sèche, en pourcentages massiques: de 0,01 à 0,029 %

La poudre de piment ne peut contenir aucun additif. L'humidité totale est naturellement contenue dans l'espace intracellulaire du fruit.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les fruits du piment destinés à la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» doivent être cultivés, récoltés et transformés dans l'aire géographique décrite au point 4, afin de garantir l'origine du produit et le contrôle de la production. Les cultivateurs de piments peuvent choisir les variétés qu'ils préfèrent parmi celles figurant sur la liste des variétés de piments enregistrées cultivées dans la région de la plaine du Danube.

Il est procédé à un contrôle visuel de la qualité des piments au moment de la cueillette, afin que soient respectées les exigences en matière de qualité des fruits. Seuls les fruits parfaitement mûrs, présentant une teneur élevée en pigments, sont cueillis. La récolte des fruits arrivés à maturité commence en septembre et se poursuit jusqu'à la fin octobre. Il importe que les fruits ne subissent aucune détérioration mécanique lors de la cueillette. La qualité de la matière première est régulièrement contrôlée et consignée au début, au cours et à la fin du processus de production du piment en poudre.

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

Les fruits du piment destinés à la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» doivent être cultivés, récoltés et transformés dans l'aire géographique décrite au point 4, afin de garantir l'origine du produit et le contrôle de la production.

Le processus de production se déroule intégralement dans l'aire géographique délimitée et s'articule autour des étapes suivantes:

Culture

Récolte et préparation après récolte

Séchage

Mouture

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La préparation en vue de la vente et le conditionnement du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» doivent être réalisés dans l'aire géographique décrite au point 4, afin de garantir l'origine du produit et le contrôle de la production; cela permet également de s'assurer que le piment n'est pas exposé à l'humidité lors du transport en vrac, ce qui en altérerait la qualité et les caractéristiques spécifiques.

Le «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est conditionné dans du papier, du polyéthylène, du polyester ou de l'aluminium; ces conditionnements doivent présenter une perméabilité à l'oxygène inférieure à 10 cm³/m²/jour/0,1 MPa et une perméabilité à la vapeur d'eau inférieure à 10 g/m²/jour, de manière à préserver la qualité et les caractéristiques spécifiques du produit pendant sa durée de conservation.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Les producteurs qui respectent le cahier des charges du produit peuvent utiliser la dénomination «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» pour l'étiquetage, la publicité et le marketing. Sur les étiquettes désignant le produit doit figurer la mention «chránené označenie pôvodu» («appellation d'origine protégée») ou l'abréviation «CHOP» («AOP»), associée au symbole de l'Union européenne.

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

L'aire géographique où le piment destiné à la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est cultivé et transformé se situe dans la plaine du Danube, à l'embouchure des rivières Váh, Hron et Nitra et dans le bassin du Petit Danube et de la Žitava. Elle rejoint, à l'est et au nord, les hauteurs du bassin du Danube (Podunajská pahorkatina), elle longe à l'ouest la chaîne des Petites Carpates et elle est limitée au sud par le Danube. Elle recouvre l'ensemble de la plaine du Danube.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La plaine du Danube est la région la plus septentrionale dans laquelle la culture des plantes thermophiles comme le poivron et le piment se révèle rentable. On y enregistre 70 jours d'été. Les surfaces cultivées se situent à une altitude de 150 à 250 mètres, et la température moyenne enregistrée entre mai et septembre est de 17,4 °C. Les précipitations sont de l'ordre de 500 à 600 mm par an. Le climat est caractérisé par

des étés chauds et secs. Le sous-sol est constitué d'argiles, de graviers et de sables néogènes. La fertilité des terres y est optimale.

Méthode de culture. Grâce aux observations faites et à l'expérience acquise depuis l'origine de la culture du piment, les cultivateurs sont parvenus à améliorer les variétés régionales. Le piment étant une plante thermophile, il a de longues périodes de végétation et meurt lorsque la température atteint $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Il est cultivé dans les conditions locales, ou à partir de plants obtenus sous serre ou sous abris et repiqués en pleine terre aux environs de la mi-mai, avec un écartement de $60 \times 30\text{ cm}$. En cas de sécheresse, si l'humidité du sol descend en dessous de 55 %, les plants sont irrigués.

Préparation après récolte: Les fruits du piment sont placés dans des sacs en filet ou dans des caisses perforées posés les uns sur les autres et agencés de manière que l'air circule bien entre les fruits et qu'ils ne se déforment pas.

Le mûrissement après récolte est très important car, pendant les 2 à 5 semaines qui suivent la récolte, des processus enzymatiques intensifient la coloration des fruits et leur confèrent leur saveur et leur odeur caractéristiques.

Séchage: Les fruits du piment sont nettoyés dans une laveuse à tambour et triés sur une bande transporteuse, de façon que seuls des piments propres et sains parviennent à l'étape suivante du processus. Chaque piment est coupé en deux dans le sens de la longueur. Le procédé de séchage utilise un courant d'air chaud dont la température diminue à mesure que les piments sèchent. Par un découpage, un séchage et un stockage judicieux, les risques de moisissure au cours de la fabrication du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» sont réduits au maximum.

Mouture: Les fruits séchés sont réduits en poudre selon un procédé traditionnel en deux étapes dans un broyeur rotatif à meule. Dans la première étape, la meule est équipée d'un tamis pour bluter la poudre de piment. La poudre fine est collectée dans un transporteur hélicoïdal qui l'achemine vers un homogénéisateur. La poudre qui n'est pas assez finement moulue retourne dans le cylindre. À la sortie de l'homogénéisateur, commence la deuxième étape de la mouture sur une «meule colorante», qui permet d'exprimer les huiles pigmentées qui donneront à la poudre sa coloration optimale. Pour conserver au piment en poudre ses qualités gustatives et sa teneur en vitamines B et C, les meules tournent uniquement à bas régime afin de limiter l'élévation de la température. Le processus complet se termine par le passage dans un blutoir dont le maillage est inférieur à 0,5 mm, ce qui garantit l'homogénéité de la poudre.

5.2. Spécificité du produit

Les variétés de piments cultivées dans l'aire géographique délimitée se caractérisent par une faible teneur en matières grasses et une teneur élevée en sucres, ce qui

confère au «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» sa sapidité et sa couleur rouge orangé. Il convient de recourir à un procédé traditionnel de transformation des piments, avec broyage sur «meule colorante», et à une méthode de transport optimale, avec entreposage, de manière à préserver toutes les propriétés organoleptiques du produit.

La couleur rouge orangé typique du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» est liée aux caractéristiques particulières de la matière première (le fruit du piment), ainsi qu'au procédé traditionnel de mouture, qui n'altère pas la matière première.

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)

Les caractéristiques spécifiques du produit sont dues à la spécificité de l'aire géographique, au sol et au climat, ainsi qu'au potentiel humain. Les conditions naturelles de la région la plus septentrionale de culture des piments, associées à une sélection et à une amélioration des variétés originales et à des techniques traditionnelles de culture et de transformation, contribuent à l'obtention du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika». L'altitude, l'abondance d'eau, la perméabilité des sols et le nombre relativement faible de journées estivales ensoleillées font que la plante ne transforme pas autant en pigments les saccharides dont elle est riche — comme c'est le cas lorsqu'elle est cultivée dans des régions plus chaudes — mais les conserve au profit de sa composante gustative. C'est pourquoi le «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» a une odeur et une saveur exceptionnellement douces. L'ensemble de ces conditions permettent la culture de variétés régionales de piment qui confèrent au «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» une couleur, une odeur et une saveur uniques.

Dans la préparation après récolte, le séchage et la mouture, se manifestent également l'expérience et le savoir-faire acquis par des générations de professionnels. Les conditions climatiques dans la zone de culture ont déterminé le procédé de préparation après récolte. Le mûrissement des piments après récolte est l'une des étapes essentielles de leur traitement. En effet, le mûrissement après récolte détermine la qualité des piments et accroît leur teneur en pigments. Pour que le piment puisse être broyé, il doit avoir atteint 90 % de matière sèche.

La culture et la transformation du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» dans l'aire géographique délimitée remontent au XVIII^e siècle. Pour assurer une culture à grande échelle du piment, des variétés ont été importées d'Espagne et de Hongrie. Les variétés espagnoles n'ont pas donné les résultats escomptés, mais les cultivateurs slovaques, se fondant sur des variétés hongroises et s'inspirant de l'expérience de leurs voisins, notamment dans les régions de Szeged et de Kalocsa, ont créé des variétés indigènes adaptées au sol et au climat de la région. De nouvelles variétés locales sont nées d'une simple sélection parmi les meilleurs cultivateurs. Tout d'abord,

elles furent désignées selon la commune ou l'exploitation d'où elles provenaient: par exemple, «Močenská hrubostenná», «Branovská Fekete», «Branovská ulica». Puis, elles tirèrent leur appellation du nom du cours d'eau arrosant la région où elles prospéraient: par exemple, «Považská hrubostenná sladká», «Nitrianska tenkostenná sladká», «Dunajská hrubostenná sladká», «Žitavská hrubostenná sladká», «Hodonínska sladká vzpriamená».

Le premier broyeur industriel, qui appartenait à la famille Šmigura, est entré en service en 1928. En 1934, M. Holub, administrateur des biens de l'archidiocèse d'Esztergom, installa à Diakovce un broyeur à haut rendement. Progressivement, d'autres broyeurs firent leur apparition à Hurbanovo, Nové Zámky et Dvory nad Žitavou.

Dans les années 50, on a commencé à pratiquer une amélioration plus intensive afin de disposer de variétés adaptées à la région. Les premières variétés régionales dotées d'un patrimoine génétique déterminé — «Karkulka» et «Agronomka», notamment — ont été mises en culture. L'amélioration pratiquée dans l'optique particulière de l'exploitation de variétés régionales attestées a abouti à la création d'un éventail assez large de variétés, qui sont toujours cultivées de nos jours. Il s'agit principalement des variétés Dvorská, Kolora, Kora Zel, Žitavská, Karkulka, Hodonínska sladká vzpriamená, Irokez, Rubin, Czárdás, Kármin et Szegedi 80.

Bien que la production du piment ait été l'affaire de diverses fabriques et entreprises au gré des changements sociaux qu'a connus le pays, les spécificités du produit et la méthode de production traditionnelle ont été conservées jusqu'à aujourd'hui.

En dépit des quantités massives de piments provenant d'autres régions, les piments destinés à la production du «Paprika Žitava»/«Žitavská paprika» continuent d'être cultivés dans la plaine du Danube et constituent, en particulier pour les petits producteurs de cette région, une importante source de revenus et d'emplois, tout autant que le symbole d'une culture et d'une tradition.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1197

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1197

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

GOOD(S)

1. **Pastry, confectionery and biscuit-making products**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Geographical Indication Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production and packaging area of the nougat covered by the PGI "Turrón de Agramunt" or "Torró d'Agramunt" corresponds to the municipal district of Agramunt in the Catalan region of Urgell in the province of Lérida. The production and packaging area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1241/2002 dated July 10, 2002 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 regarding the entry of certain names in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications provided for in Council Regulation (EEC) No. 2081/92, regarding the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero or Queso de la Palma, Aceite de oliva virgen extra Thrapsano, Turrón de Agramunt or Torró d'Agramunt).

Official Journal of the European Union L181 dated 11.07.2002.

PGI-ES-0167

July 11, 2002

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1197

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1197

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PRODUIT(S)

1. **Produits de la pâtisserie, de la confiserie et de la biscuiterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de fabrication et de conditionnement des tourons protégés par l'IGP "Turrón de Agramunt" ou "Torró d'Agramunt" correspond au territoire communal d'Agramunt situé dans la région catalane d'Urgell (province de Lérida). L'aire de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1241/2002 de la Commission du 10 juillet 2002 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) no 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero ou Queso de la Palma, huile d'olive extra vierge Thrapsano, Turrón de Agramunt ou Torró d'Agramunt).

Journal officiel de l'Union européenne L181 du 11.07.2002.

PGI-ES-0167

11.07.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1197

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1197

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

PRODUCTO(S)

1. **Productos de pastelería, repostería y galletería**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt
C. Àngel Guimerà, 9-11
bx. Agramunt, Lleida
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y envasado de los turrónes amparados por la IGP "Turrón de Agramunt" o "Torró d'Agramunt", corresponde al término municipal de Agramunt de la comarca catalana de Urgell de la provincia de Lérida. La zona de elaboración y envasado se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1241/2002 de la Comisión de 10 de julio de 2002 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Gailtaler Speck, Morbier, Queso Palmero o Queso de la Palma, Aceite de oliva virgen extra Thrapsano, Turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt).

Diario Oficial de la Unión Europea L181 de 11.07.2002.

PGI-ES-0167

11.07.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

Turrón de Agramunt / Torró d'Agramunt

1. Servicio competente del Estado miembro

1.1. Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y

Contractuales, Dirección General de Alimentación, Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España.

1.2. Dirección: Po Infanta Isabel, 1, E-28071

Madrid Teléfono: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre

a) Turrónes R. VICENS

b) Turrónes ROIG, S.A.

c) Turrónes Artesans FELIX

d) Turrónes LLUCH

2.2. Dirección

a) Carretera de Tárrega, s/n, E-25310 Agramunt,

b) Carretera de Cervera, s/n, E-25310 Agramunt,

c) C/Condesa de Aurembiaix, E-25310 Agramunt,

d) Polígono industrial, s/n, E-25310 Agramunt.

2.3. Composición Productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Productos de panadería, pastelería, repostería o galletería. Classe

2.4. C 319/2 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas 14.11.2001

4. Descripción del pliego de condiciones

4.1. Nombre: Turrón de Agramunt o Torró d'Agramunt.

4.2. Descripción: Se entiendo por «Turrón de Agramunt» o «Torró d'Agramunt» la masa elaborada con

miel, almendras o avellanas previamente peladas y tostadas, azúcar y/o jarabe de glucosa, clara de

huevo e equivalente desecado y oblea.

En función de la categoría comercial (suprema o extra), el porcentaje mínimo de las materias primas fundamentales ha de ser:

Suprema Extra

Avellana o 60,00 46,00

Almendra 60,00 46,00

Miel 10,00 10,00

Clara de huevo o su equivalente desecado 1,00 1,00

Los turrónes amparados por esta indicación geográfica protegida (IGP) tienen que reunir las características de la categoría suprema o extra definidas en la reglamentación técnica sanitaria

vigente en esta materia.

Los datos analíticos de composición química a los que deberán ajustarse las muestras de

«Turrón de

Agramunt» sobre tanto por ciento de producto acabado, serán las siguientes:

Turrón de almendra Turrón de avellana

Suprema Extra Suprema Extra

Humedad (máximo) 5,0 6,0 5,0 6,0

Proteínas (mínimo) 11,0 9,0 7,0 5,5

Grasas (mínimo) 32,5 26,0 30,0 24,5

Cenizas (máximo) 2,2 2,2 2,0 2,0

Las características organolépticas de Turrón de Agramunt son las siguientes:

. Color: ligero color marrón, dorado.

. Textura: irregular, tosca, con porosidades y de pasta dura pero sin esfuerzo. En la boca sensación

de crujiente, fundiéndose al mismo tiempo.

. Dulzura: intensidad grande.

. Forma: tortas en forma de disco y prociones o tabletas rectangulares.

Estas características son fruto por un lado de una esmerada mezcla de los ingredientes utilizados y

por otro de un punto exacto de cocción de estos ingredientes.

4.3. Zona geográfica

La zona de elaboración y envasado de los turrone amparados por la IGP «Turrón de Agramunt» o

«Torró d'Agramunt», corresponde al término municipal de Agramunt de la comarca catalana de

Urgell de la provincia de Lérida.

14.11.2001 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas C 319/3

4.4. Prueba del origen

Los turrone se elaboran y envasan en industrias situadas en la zona de producción e inscritas en el

registro correspondiente del Consejo Regulador. El proceso de elaboración, en los obradores, es el

tradicional y está controlado por la estructura de control. Los turrone que superan los controles a

lo largo de todo el proceso de elaboración, así como los análisis físico-químicos y sensoriales salen

al mercado amparados por la indicación geográfica protegida.

4.5. Método de obtención

En el proceso de elaboración de los turrone, las avellanas se someten a un proceso de tostado y

posteriormente se enfrían y se pelan. En el caso de las almendras, éstas se pelan y posteriormente

se tuestan.

Aparte se cuecen la miel y el azúcar en un perol hasta que se absorba toda el agua. Se deja luego

enfriar ligeramente la mezcla y añadimos las claras de huevo.

Se cuece la mezcla y posteriormente añadimos las avellanas o las almendras, según la variedad.

Con la masa aún caliente, ésta se moldea y se recubre con la oblea. Se corta mecánica o manualmente

en pastillas y se procede al envasado definitivo.

4.6. Vínculo

1. Histórico

Los turrone de Agramunt, como toda buena tradición tienen un origen desconocido e incluso

legendario. La actividad de «turrinaire» está documentada a partir de finales del siglo XVIII, pero

en aquel entonces ya era una tradición, lo que indica que viene de más lejos. Fechas más antiguas son difíciles de establecer debido a la destrucción de los archivos de la villa por culpa

de la guerra contra las tropas napoleónicas por otro lado, ser una actividad totalmente complementaria

a la agricultura.

Los turroneiros de Agramunt llegaron a ser tan populares, que no solamente formaban parte de

las manifestaciones folclóricas tradicionales, sino que hasta entraron en el mundo de la literatura

con la obra de teatro «La Dida» de Serafí Pitarra. En esta obra, ambientada en 1700, la protagonista

del drama es Paula, la Dida, hija de Agramunt y de oficio

turroneira. La elaboración de este turrón era muy artesanal:

Vertían la miel en un perol y cuando la miel empezaba a hervir la removían sin parar con una barra de madera que denominaban «remo» para que no se quemase.

Los antiguos turroneeros empezaban tostando las avellanas dos días antes de empezar, puesto

que a la hora de mezclarlas con la miel, si no se habían enfriado lo suficiente, los turroneos se rompían con mucha facilidad «remo» para que no se quemase.

La pasta se volvía oscura y para blanquearla le añadían dos docenas de clara de huevo bien batidas a punto de nieve. Cuando el más experto del grupo consideraba que la pasta había llegado «al punto» cogían una cuchara de madera, la introducían en el perol y luego en un cubo

de agua fría. Cuando la pasta se había enfriado un poco, mezclaban tantos kilos de avellanas como de miel había y continuaban removiendo hasta conseguir que fuera una pasta homogénea.

Posteriormente, la mezcla se dejaba reposar media hora, durante la cual se espesaba y permitía

su corte con una pala especial denominada «rajola». Una vez cortada, se pesaba y se modelaba

para que tuvieran la forma típica del turrón, redonda o alargada y plana, se colocaba entre dos

hojas de pan de ángel y con una madera las enganchaban adecuadamente al turrón. Una vez bien frías y secas, colocaban las tabletas dentro de una caja de madera forrada de zinc o bien todas de hojalata, con el fin de garantizar su conservación hasta el momento de su venta.

C 319/4 ES Diario Oficial de las Comunidades Europeas 14.11.2001

La fabricación del turrón de Agramunt ha llegado a nuestros días con las mismas características

y con pocas variantes desde prácticamente sus inicios. La técnica y la mecanización, como en

cualquier industria, han cambiado las prácticas de elaboración y parte de los trabajos que se realizaban de forma manual han sido sustituidos por máquinas, pero las materias primas son básicamente las mismas y sólo la comodidad de trabajarlas da lugar a algunas modificaciones.

2. Social

La producción va aumentando ligeramente cada año, pasando de una elaboración de 45 325 kilos de turrón de Agramunt en 1995 a 71 980 kilos en el año 1999.

A parte de los numerosos puestos de trabajo que crea, el sector turroneo de Agramunt da lugar

a un gran volumen de actividad en el sector de los servicios, siendo los transportes y el turismo los más favorecidos:

- . la falta de ferrocarril en el municipio de Agramunt obliga a que todo el transporte del turrón se realice utilizando la red de carreteras.

- . la vista a los artesanos turroneos atrae a un buen número de visitantes y curiosos.

Además, desde 1989, cada octubre se celebra la Feria del Turrón de Agramunt, la cual convoca a numerosos visitantes, y que actualmente se ha consolidado como una de las fiestas más importantes de las comarcas de Lérida.

4.7. Estructura de control

Nombre: Calitax

Dirección: Tuset, 10, E-08006 Barcelona

Teléfono: (34) 932 17 27 03

Fax: (34) 932 18 51 95

La estructura de control cumple la norma EN 45011.

4.8. Etiquetado

Las etiquetas serán expedidas por el Consejo Regulador donde figurará impreso obligatoriamente la

mención de la IGP «Turrón de Agramunt» o «Torró d'Agramunt» y el logotipo propio.

4.9. Requisitos nacionales

- . Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

- . Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970.

- . Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) no 2081/92.

. Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas protegidas.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1198

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1198

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ternera Gallega

GOOD(S)

1. **Fresh meat**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas
de Carne de Vacuno de Galicia
Recinto Ferial de Amio S/N 15707
Santiago de Compostela A Coruña
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Galicia, SPAIN

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2400/96 dated December 17, 1996 on the entry of certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications established 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 L327 dated 18.12.1996.

PGI-ES-0012

December 18, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1198

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1198

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ternera Gallega

PRODUIT(S)

1. **Viande fraîche**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas
de Carne de Vacuno de Galicia
Recinto Ferial de Amio S/N
15707 Santiago de Compostela
A Coruña
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Galice, Espagne

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 2400/96 de la Commission du 17 décembre 1996 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 L327 du 18.12.1996.

PGI-ES-0012

18.12.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1198

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1198

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ternera Gallega

PRODUCTO(S)

1. **Carne fresca**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas
de Carne de Vacuno de Galicia
Recinto Ferial de Amio S/N
15707 Santiago de Compostela
A Coruña
España

ZONA GEOGRÁFICA

Galicia, ESPAÑA

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 2400/96 de la Comisión de 17 de diciembre de 1996 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) n°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 L327 de 18.12.1996.

PGI-ES-0012

18.12.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«TERNERA GALLEGA»

N.º UE: PGI-ES-0012-AM02 – 9 de octubre de 2019

DOP () IGP (X)

1. Denominación o denominaciones

«Ternera Gallega»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

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

Carne fresca y despojos de vacuno procedentes de ganado de las razas Rubia Gallega y Morenas Gallegas así como de los cruces entre sí y también con las siguientes razas cárnicas: Asturiana de los Valles, Limusina y Rubia de Aquitania. También son aptos los cruces de machos de cualquiera de las razas anteriores con hembras de las razas Frisona y Pardo Alpina.

En función de la edad, de la alimentación y del sistema de producción antes del sacrificio se distinguen los tipos de animales siguientes:

- a) «Ternera Gallega»: animales que se destetan a diferentes edades, sacrificados antes de cumplir doce meses de edad y cuya alimentación se basa en los forrajes y los concentrados autorizados por el Consejo Regulador.
- b) «Ternera Gallega Suprema»: animales que se crían en explotaciones con vacas madres, con un período mínimo de lactancia materna de siete meses y sacrificados antes de cumplir diez meses de edad.

c)«Añojo»: animales que se sacrifican con más de diez y menos de dieciocho meses de edad.

Cada uno de estos tipos de animales da lugar a la correspondiente categoría comercial homónima, cuyas características organolépticas, de conformación y de grado de engrasamiento son las siguientes:

a) Ternera Gallega Suprema: la carne es de color rosa claro a rojo; contiene grasa de color entre blanco nacarado y amarillo claro, y tiene una textura cremosa. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tiene en consideración este criterio.

Estado de engrasamiento: machos: 2 o 3; hembras: 2, 3, o 4.

b) Ternera Gallega: la carne es de color entre rosa y rojo claro, con grasa de color blanco nacarado y distribución homogénea. El grano del músculo es fino y de consistencia firme.

Conformación de las canales: S, E, U, R, O+. En el caso de canales procedentes de las razas Morenas Gallegas no se tiene en consideración este criterio.

Estado de engrasamiento: machos: 2 o 3; hembras: 2, 3, o 4.

c) Añojo: la carne es de color entre el rojo claro y el rojo intenso, con grasa de color blanco nacarado

tirando a amarillo claro. El músculo es de consistencia firme y magro. Conformación de las canales: S, E, U, R.

Estado de engrasamiento: 2, 3, 4.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

En el caso de las explotaciones tradicionales, la base de la alimentación es la leche materna de las vacas madres, que se puede complementar con cereales (principalmente maíz), patatas, nabos, forrajes y piensos. En el caso de las explotaciones de cebo, la alimentación se basa en forrajes y piensos.

En todo caso, los piensos utilizados deben ser de origen vegetal y estar compuestos por materias primas habituales en la producción ganadera gallega, de los siguientes grupos:

- cereales y derivados;
- oleaginosas y derivados;

- leguminosas y derivados;
- tubérculos, raíces y derivados;
- forrajes;
- otros vegetales y derivados;
- minerales;
- varios (productos y subproductos de panadería y similares).

En la composición de los piensos predominan los cereales; deben respetar los porcentajes siguientes en relación con el peso total del pienso: un mínimo de un 60 % de grano de cereales en exclusiva, o un mínimo de un 65 % de granos de cereales y derivados.

En el caso de los concentrados destinados a las primeras edades, estos porcentajes se pueden reducir en cinco puntos.

Queda expresamente prohibido el empleo de productos que puedan interferir el ritmo normal de crecimiento y desarrollo de los animales, así como el empleo de derivados de animales reciclados.

Para el control de los piensos, los fabricantes establecen un acuerdo con el Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Ternera Gallega».

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

El nacimiento, cría y engorde, así como el sacrificio de los animales y despiece de las canales, deben ser realizados en el área territorial definida con el objeto de preservar la especificidad y controlar las condiciones de obtención del producto y su trazabilidad.

Todos los operadores que intervienen en el proceso de producción y elaboración deben estar inscritos en los registros del Consejo Regulador de la IGP «Ternera Gallega». Los registros establecidos son: ganaderías, cebaderos, mataderos, salas de despiece y mayoristas y minoristas de carne.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación

Las canales certificadas no pueden ser comercializadas al consumidor como mínimo hasta el día siguiente al sacrificio.

Las canales, cuartos o piezas certificadas sometidos a congelación pierden el amparo de la indicación geográfica protegida (IGP).

El despiece y los cortes de las piezas amparadas con la IGP no puede ser simultáneo con otras carnes no amparadas, y su almacenamiento se realiza de forma que no conduzca a confusiones con otras piezas o porciones.

La carne certificada puede ser fileteada, envasada y etiquetada en las industrias inscritas en el Consejo Regulador o también en establecimientos específicos de los puntos de venta finales, siempre que previamente firmen un convenio de colaboración con el Consejo Regulador, para el control, el etiquetado y la comercialización de las carnes.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Todas las canales, piezas y porciones llevan para su identificación y trazabilidad etiquetas que se aplican al producto en cada fase de elaboración (sacrificio, despiece y/o fileteado). Estas etiquetas son de distintos colores según las tipologías mencionadas en el apartado 3.2 de descripción del producto y contienen, además de las menciones obligatorias, los datos siguientes: identificación y logotipo de «Ternera Gallega», logotipo europeo de las IGP y datos de trazabilidad. Además de las etiquetas, cada media canal va acompañada de un documento que aporta información sobre la explotación de procedencia, identificación y tipología del animal, edad al sacrificio, clasificación y peso de la canal, matadero y fecha de sacrificio.



4. Breve descripción de la zona geográfica

El ámbito geográfico de la indicación geográfica protegida «Ternera Gallega» abarca la totalidad del territorio de Galicia.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La orografía gallega está modelada con suaves colinas y una importante red fluvial que, junto al clima atlántico de abundante pluviosidad y temperaturas suaves, favorecen una alta productividad forrajera y de los cultivos agrícolas. Esta capacidad productiva de la tierra ha favorecido el desarrollo de una elevada actividad ganadera ligada al territorio, así como la implantación de una importante industria elaboradora y transformadora, en la que la carne de vacuno tiene un especial protagonismo.

Esta actividad ganadera se sustentó históricamente sobre la base de explotaciones familiares, en las que el saber hacer tradicional en lo relativo a las técnicas de cría, alimentación y manejo del ganado fueron transmitiéndose de generación en generación.

5.2 *Carácter específico del producto*

La existencia de razas de aptitud cárnica, entre las que destaca la raza Rubia Gallega, en sus orígenes de triple aptitud, pero con preponderancia carnicera, ha sido la base de un sistema productivo agropecuario caracterizado por la pequeña dimensión de las ganaderías y por el aprovechamiento de los recursos propios que se generan: leche, forrajes, cultivos agrícolas como cereales (maíz principalmente), patatas, nabos, etc.

Históricamente, en Galicia el sacrificio de los animales se realiza con menos de diez meses de edad, lo que proporciona canales de poco peso con una carne de características organolépticas claramente diferenciadas en cuanto a terneza, color, textura y jugosidad. Un buen número de estos terneros siguen pautas de alimentación donde predomina la lactancia materna, que añade algunos matices a las características mencionadas en cuanto al aspecto de la carne (p. ej., color de la grasa, textura cremosa, etc.) y su sabor. Estos animales y su carne se denominan «Ternera Gallega Suprema» en el marco de la IGP. En menor medida, en Galicia también existe la producción de carne procedente de animales de mayor edad, criados asimismo en explotaciones familiares. Esta producción se basa en un mayor aprovechamiento de la capacidad genética de las razas cárnica y de los recursos alimenticios forrajeros, silo de maíz y cereales. La carne procedente de estos animales se diferencia por un color más intenso, y mayor consistencia y sabor.

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)*

El ganado vacuno fue utilizado desde muy antiguo por los pobladores de Galicia como fuente de carne y grasa. Se caracterizaba por ser un ganado de carácter rústico, pequeño y montaraz que, debido a la introducción de la patata y el maíz procedentes de América, se transformó en un ganado de mayor corpulencia, destinado a los trabajos agrícolas y a la producción de carne y leche. Esta versatilidad del ganado ayudó de forma importante a la evolución en la propiedad de la tierra, ya que además

de completar el consumo familiar, generaba excedentes destinados a la adquisición de propiedades.

En el siglo XVIII, el vacuno gallego adquirió gran relevancia por las exportaciones de carne a Inglaterra que se sostuvieron hasta principios del siglo XX. Hasta finales de la década de 1960, Galicia suministraba carne de vacuno a gran parte de España. Esta producción de carne representa en la actualidad la primera actividad agraria desde el punto de vista social y del mantenimiento de la población en las zonas rurales.

Precisamente la Ternera Gallega se produce en explotaciones ganaderas de carácter familiar, que respetan la tradición cárnica gallega y su historia, apostando siempre por la calidad. Son explotaciones en las que existe una especial simbiosis de la vaca, el ternero y el medio, bajo los cuidados y buen hacer de los ganaderos gallegos, que heredaron sistemas de producción transmitidos secularmente de padres a hijos, basados en el aprovechamiento de los recursos propios de la explotación y en el particular cuidado de los animales, compañeros y partícipes de su historia, que siempre le permitieron obtener productos agroalimentarios de excepcional calidad, lo que ha dado una gran reputación a estas carnes en el mercado español.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1199

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1199

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Sobrasada de Mallorca

GOOD(S)

1. **Sausage**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Geographical Indication "Sobrasada de Mallorca".

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
Sobrasada de Mallorca
C/ Cuba, 2 Bajo
07006 El Molinar, Palma de Mallorca
Balears
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area where "sobrasada" is produced and cured coincides with the island of Majorca, the largest island of the Balearic archipelago in Spain, with a surface area of 3,640 km² and 448 km of coastline, located in the center of the archipelago.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PGI-ES-0097

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1199

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1199

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Sobrasada de Mallorca

PRODUIT(S)

1. **Charcuterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'indication géographique protégée Sobrasada de Mallorca.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
Sobrasada de Mallorca
C/ Cuba, 2 Bajo
07006 El Molinar, Palma de Mallorca
Balears
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production et de séchage de la sobrasada coïncide avec l'île de Majorque, la plus grande île de l'archipel des Baléares en Espagne, avec une superficie de 3640 km² et un littoral de 448 km, située au centre de l'archipel.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PGI-ES-0097

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1199

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1199

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Sobrasada de Mallorca

PRODUCTO(S)

1. **Embutido**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Sobrasada de Mallorca.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
Sobrasada de Mallorca
C/ Cuba, 2 Bajo
07006 El Molinar, Palma de Mallorca
Baleares
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y curación de la sobrasada coincide con la isla de Mallorca, la primera isla en extensión del archipiélago Balear en España, con 3640 Km² de superficie y 448 Km. de costa, situada en el centro del archipiélago.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PGI-ES-0097

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Sobrasada de Mallorca» N° UE: PGI-ES-0097
DOP () IGP (X)**

1. Nombres

« Sobrasada de Mallorca »

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto

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

Embutido crudo curado de forma cilíndrica irregular, de pasta blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo, y con la superficie del embutido de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino.

Embutido crudo curado, elaborado con carnes de cerdo (magro y tocino) picadas, adicionadas de pimentón, sal y especias, amasadas, embutidas y curadas hasta obtener las características que se describirán a continuación:

Las sobrasadas amparadas, atendiendo a la raza del cerdo, se diferencian dos tipos: "Sobrasada de Mallorca" elaborada con carnes de cerdo de todas las razas y "Sobrasada de Mallorca de cerdo negro" elaborada con carnes de cerdo de raza autóctona mallorquina, criados y cebados en la isla de Mallorca según las prácticas tradicionales, en régimen extensivo o semiextensivo.

Las sobrasadas al finalizar el proceso de curación presentarán las siguientes características:

Forma: cilíndrica irregular, determinada por la morfología de la tripa.

Aspecto externo: la superficie del embutido será de color rojo oscuro, lisa o ligeramente rugosa, con ausencia de enmohecimiento o enmohecimiento blanquecino.

Pasta: blanda, inelástica, adherente, cohesionada, untuosa, poco fibrosa y de aspecto rojo marmóreo. Sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia del pimentón.

Características físico - químicas:

	<u>Sobrasada de Mallorca</u>	<u>Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro</u>
Humedad	35 por 100 máx.	30 por 100 máx.
Grasa ⁽¹⁾	85 por 100 máx.	80 por 100 máx.
Proteína ⁽¹⁾	8 por 100 min.	13 por 100 min.
Hidratos de carbono Totales ⁽¹⁾ ⁽²⁾	2,5 por 100 máx.	2,5 por 100 máx.
Relación colágeno / proteína total x 100:	30 máx.	20 máx.

⁽¹⁾ **Expresado sobre extracto seco.**

⁽²⁾ **Expresados en glucosa**

Además de las características anteriores deberá cumplir una de las siguientes condiciones: "pH inferior a 4,5" o "Aw inferior a 0.91" o "Aw igual o inferior a 0.95 si el pH es igual o inferior a 5.2".

4. Zona geográfica.

La zona de elaboración y curación de la sobrasada coincide con la Isla de Mallorca, España, la primera isla en extensión del archipiélago Balear, con 3040 Km2. de superficie y 448 Km. de costa, situada en el centro del archipiélago.

5. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que la Sobrasada de Mallorca es originaria de su zona de elaboración delimitada son:

a) Características del producto.

Las características organolépticas, físicas y químicas de la sobrasada de Mallorca, mencionadas en el apartado 3 Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural así como con los procedimientos de elaboración y curación. No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificar la sobrasada con su origen, es necesario que ésta sea avalada.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

1.- La sobrasada amparada por la denominación se elabora y cura exclusivamente en industrias inscritas en el correspondiente registro y controladas por el Consejo Regulador.

2.- El proceso de elaboración es el tradicional, regulado por el Reglamento de la Denominación Específica y controlado por el Consejo Regulador.

3.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos establecidos en el Reglamento de la Denominación Específica para poder garantizar su calidad.

4.- Superados todos los anteriores controles, la sobrasada sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la contra tiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

6. Obtención del producto

La elaboración de la sobrasada se realiza con los siguientes ingredientes:

a) Carnes de cerdo:

-Magro: entre un treinta y un sesenta por ciento.

-Tocino: entre un cuarenta y un setenta por ciento.

b) Pimentón (*Capsicum annum* L y/o *Capsicum longum* D.C.): entre un cuatro y un siete por ciento.

c) Sal: entre un uno coma ocho y un dos coma ocho.

d) especias y/o aromas naturales: pimienta, romero, tomillo y/u orégano.

En la elaboración de la "Sobrasada de Mallorca de cerdo negro" las carnes son exclusivamente de cerdo de raza autóctona mallorquina.

La elaboración consiste en el proceso de transformación de las carnes, adicionado de pimentón, sal y especias, en sobrasada. Se compone de una primera fase de elaboración, propiamente dicha, del embutido, y de una segunda fase de curación, en el transcurso de la cual la sobrasada evoluciona en sus caracteres organolépticos a causa de procesos bioquímicos que determinan la calidad tradicional de este producto y en particular su sabor y aroma característico.

La fase de elaboración consta de las siguientes operaciones: picado, amasado y embutido.

- a) Picado: Las carnes serán picadas mecánicamente hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros.
- b) Amasado: El producto resultante del picado, adicionado con pimentón, sal y especias, será amasado mecánicamente hasta obtener una pasta de características homogéneas.
- c) Embutido: La pasta obtenida será embutida mecánicamente en tripas.

La curación se realizará en secaderos donde las sobrasadas permanezcan el tiempo necesario hasta conseguir las características físico-químicas y sensoriales descritas en el apartado 3 Descripción del producto.

Durante la curación se aplicarán las prácticas de limpieza y tratamiento superficial necesarias.

7. Vínculo

7.1.- Histórico

Las condiciones climáticas de la isla, en especial la influencia de la temperatura y la humedad, no son propicias para la conservación de la carne mediante el curado de piezas enteras, ello condiciona que la conservación se haya venido realizando mediante la realización de embutidos crudos curados.

La elaboración de la sobrasada, posiblemente, fue introducida en Mallorca durante la dominación romana, al ser costumbre de los romanos preparar un embutido en tripa de cerdo, a partir de una mezcla heterogénea de diversos tipos de alimentos, triturados y condimentados.

A partir del siglo XIV ya se utilizaba el término sobrasada (Diccionario Corominas), pero la sobrasada no empezó a elaborarse, tal y como se conoce hoy en día, hasta bien avanzado el siglo XVI, principios del XVII, cuando se incorpora el pimentón a la masa.

De la elaboración, características e importancia social y económica de la sobrasada en la Mallorca del Siglo XIX, se encuentra una detallada descripción en "Die balearen in wort und bild geschilder" del Archiduque Luis Salvador de Habsburgo-Lorena y Borbón. También se hacen eco de la importancia de la sobrasada en la sociedad

mallorquina Mesen Antoni M Alcover, así como la cultura popular: "Cancionero Popular de Mallorca" (Ginard , 1981) editado por la editorial Moll y la cocina mallorquina, en donde innumerables recetas de entrantes, primeros y segundos platos, así como postres incluyen la sobrasada.

El reconocimiento de la sobrasada elaborada en Mallorca con la denominación específica ha sido un proceso largo y riguroso, que se inició el 30 de julio de 1977, con la solicitud presentada por la Cámara Oficial de Comercio y Navegación de Mallorca al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

7.2.- Natural

a) Orografía

La isla de Mallorca tiene una extensión aproximada de 3640 Km², distinguiéndose tres zonas características: la Sierra Norte o de Tramontana, cuyo relieve surge bruscamente del mar y cuyas cumbres constituyen las mayores alturas del archipiélago (Puig Mayor: 1.445 metros y Massanelia 1.352 metros); el Pla o Llano,, ancha zona en la que se dan los principales cultivos; y las Sierras de Levante, conjunto de elevaciones formadas al E y SE con alturas más modestas y relieves más suaves que los de la Sierra de Tramontana.

b) Suelo

En Mallorca, la sierra Norte está formada por tres pliegues superpuestos constituidos por calizas del Jurásico y Cretácico que se deslizaron sobre las margas del Triásico junto con niveles de conglomerados, calizas detríticas y margas del Burdigaliense (Mioceno).

Las sierras de Levante presentan una formación geológica similar a las de la sierra Norte, con materiales de tipo margoso o margoso-calizo del Jurásico y Cretácico.

La depresión central está constituida por terrenos modernos que abarcan desde el Mioceno medio (Vindoboniense) hasta el cuaternario.

Del Mioceno aparecen potentes formaciones de margas, conglomerados, calizas y areniscas del Burdigaliense. El piso inmediato superior (Vindoboniense), aparece constituido por molasas y margas arenosas recubiertas por tierras rojas procedentes de la erosión de los materiales calizos de las sierras colindantes.

El Cuaternario aparece en una amplia franja que atraviesa la isla desde Palma hasta Alcudia, con anchuras próximas a los 10 Km. Los depósitos corresponden a sedimentos continentales potentes, con alternancias de conglomerados sueltos,

areniscas y limos de color rojizo que recubren los niveles de molases helvecienses- tortonienses marinas.

El Pleistoceno está representado por terrazas marinas, apareciendo también depósitos sólidos en forma de dunas más o menos consolidadas. También existen depósitos de facies costero lagunar, formados por margas azuladas y amarillentas. Igualmente al Holoceno aparece constituido por margas, arenas, gravas y depósitos lacustres y continentales con potencias que varían entre 0 y 25 m.

c) Clima

El clima es típicamente Mediterráneo con temperaturas moderadas, cuyas medias mensuales se encuentran comprendidas entre los 10° C y los 26° C, con pequeñas oscilaciones térmicas.

El régimen pluviométrico se sitúa entre los 425 mm. y los 550 mm., con una media de setenta a ochenta días con precipitaciones, correspondiendo la mayor frecuencia de lluvias al otoño (las máximas pluviométricas se presentan en octubre). Los veranos presentan una acusada sequía estival, mitigada en parte por la presencia constante de altos índices de humedad.

La humedad relativa es constante y elevada, con la excepción de las oscilaciones diurnas estivales en que se dan mínimas del 25%, siendo la media anual del 69%, con máximas medias mensuales en octubre y diciembre y mínimas en julio.

d) Hidrografía

La red hidrográfica está constituida por cauces secos de torrentes y barrancos, por los que sólo discurre el agua tras las lluvias torrenciales.

En las zonas llanas y bajas se sitúan lagunas y albuferas, entre las que destacan las de Alcudia, El Salobrar de Campos y Prat de Sant Jordi.

7.3. - Sistemas de elaboración

Realizada la selección y clasificación de las carnes de cerdo de acuerdo con lo establecido en el apartado a) del artículo 5 del Reglamento.

Las carnes son picadas hasta obtener partículas de diámetro inferior a 6 milímetros y condimentadas con pimentón, sal y especias, la pasta es embutida en tripas, en donde se realiza el proceso de curación, en el transcurso del cual la sobrasada evoluciona

en sus caracteres organolépticos a causa de procesos bioquímicos que determinan la calidad tradicional del producto y en particular su sabor y aroma.

Una de las peculiaridades más destacables son los distintos tramos intestinales utilizados para embutir que determinan la variedad morfológica de las sobrasadas y la peculiar denominación de las sobrasadas embutidas en ellos, así la embutida en intestino ciego de cerdo se denomina "Poltru o sepultruu", en intestino grueso: "Rissada", en intestino recto: "Culana", en vejiga urinaria: "Bufeta" y en estómago: "Bisbe".

8. Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación Específica "Sobrasada de Mallorca".

La sobrasada destinada al consumo irá provista de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1200

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1200

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Plátano de Canarias

GOOD(S)

1. **Banana**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico
nº1. Edificio Hamilton, planta 7ª
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Canary Islands, Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EU) No. 1084/2013 dated October 30, 2013 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Plátano de Canarias (PGI)].

Official Journal of the European Union L193 dated 05.11.2013.

PGI-ES-0867

November 05, 2013

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1200

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1200

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Plátano de Canarias

PRODUIT(S)

1. **Banane**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico nº1.
Edificio Hamilton, planta 7ª
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Îles Canaries, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°1084/2013 de la Commission du 30 octobre 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Plátano de Canarias (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L193 du 05.11.2013.

PGI-ES-0867

05.11.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1200

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1200

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Plátano de Canarias

PRODUCTO(S)

1. **Plátano**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN)
Paseo Milicias de Garachico nº1.
Edificio Hamilton, planta 7ª
Oficina 78 C.P. 38002
Santa Cruz de Tenerife
España

ZONA GEOGRÁFICA

Islas Canarias, España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 1084/2013 de la Comisión de 30 de octubre de 2013 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Plátano de Canarias (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L193 de 05.11.2013.

PGI-ES-0867

05.11.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«PLÁTANO DE CANARIAS»

Nº CE: ES-PGI-0005-0867-11.03.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Plátano de Canarias»

2. Estado miembro o tercer país:

España

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:

Quedan amparadas bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Plátano de Canarias» los plátanos de la variedad Cavendish de la especie *Musa acuminata* Colla (AAA), cultivados en Canarias destinados al consumo en estado fresco después de su acondicionamiento y envasado.

La coloración de la piel del plátano varía desde el verde en el momento de la recolección hasta el amarillo intenso en el momento de consumo, mientras que las tonalidades de la pulpa van del blanco marfil al amarillo pasando por el crema.

Sin embargo, es la presencia de motitas en la piel de los plátanos de Canarias lo que se ha convertido en una señal de identidad y una de las formas en la que los consumidores reconocen el producto.

El Plátano de Canarias tiene gran actividad de las enzimas polifenoloxidasa y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento de la piel. Esta característica se manifiesta en el proceso de maduración con la aparición de motitas pardas en la piel, o con mayor susceptibilidad a las rozaduras. Este punteado pardo en la piel es el símbolo diferencial del Plátano de Canarias «famoso por sus motitas».

El Plátano de Canarias es de forma oblonga, con una marcada curvatura, estrechándose en su parte de unión con el raquis.

El calibrado, que es obligatorio, se establece por la longitud del fruto y el grosor, siendo los valores mínimos de 14 cm y 27 mm respectivamente.

Las características químicas más significativas del Plátano de Canarias, son las siguientes:

- Almidón en un rango de 5 a 8.
- Azúcares totales superiores a 10 con presencia predominante de sacarosa.

Tanto el contenido en almidón como en azúcares totales están expresadas en gramos por cada 100 gramos de pulpa madura.

Este bajo contenido en almidón y alto contenido en azúcares totales son aspectos diferenciales del producto amparado.

En resumen, las principales características diferenciales del Plátano de Canarias son:

- Sabor dulce intenso, como resultado de su alto contenido en azúcares y su bajo contenido de almidón.
- Intenso aroma denominado «impacto plátano» consecuencia de la riqueza en acetato de isoamilo y en hexyl butanoato:
El 3-metilbutil acetato o acetato de isoamilo, es considerado como el aroma responsable del «impacto a plátano». La concentración de este compuesto en el Plátano de Canarias es claramente superior que la que presenta el plátano de otras procedencias según los estudios de los que se dispone. Asimismo, el Plátano de Canarias presenta compuestos que también se relacionan con el aroma a plátano característico, como es el hexyl butanoato. Este compuesto sin embargo, es inapreciable en los plátanos de otras procedencias.
- Motitas oscuras características en la piel del plátano debido a la gran actividad de las enzimas polifenoloxidasas y peroxidasa que catalizan reacciones de oxidación relacionados con el pardeamiento.

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 definida:

El proceso de cultivo del Plátano de Canarias debe realizarse dentro de la zona geográfica definida por la Indicación Geográfica Protegida.

Sin embargo el proceso de maduración y envasado de los plátanos amparados por la IGP Plátanos de Canarias se podrá realizar fuera de la zona geográfica delimitada.

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

No existen normas especiales para el Plátano de Canarias.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En los envases figurará impreso de manera obligatoria y destacada, el nombre y el logotipo propio de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias», así como el logotipo de la Unión Europea, además de los datos que, con carácter general, determine la legislación vigente.

El logotipo propio de la IGP «Plátano de Canarias» es el que se reproduce a continuación con las características que se detallan:



- Pantone 295 (azul), para el fondo del óvalo.
- Pantone 347 (verde) para el borde del plátano y fondo de las hojas de la platanera.
- Pantone 109 (amarillo) para el fondo de la imagen del plátano.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de producción de los plátanos amparados por la IGP Plátano de Canarias es el Archipiélago de las Islas Canarias y está constituido por todos los terrenos de uso agrario situados por debajo de los 500 metros sobre el nivel del mar.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

El archipiélago Canario está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte. Esta localización junto con los vientos alisios y la corriente fría de Canarias dan como resultado un clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

Las temperaturas en Canarias presentan unas medias bastante uniformes a lo largo del año. En las costas, la media se sitúa en torno a los 20 °C, pero se observa una clara disminución de las temperaturas con la altura y un aumento de la oscilación diaria.

Las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta y el mayor tiempo de maduración del fruto, influyendo considerablemente en las características diferenciales del Plátano de Canarias.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Los plátanos de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» presentan forma oblonga, con una marcada curvatura, una longitud mínima de 14 cm, un grosor mínimo de 27 mm, un sabor dulce intenso y motitas pardas en la piel.

La presencia de estas motitas es la señal de identidad y la característica principal por la que los consumidores reconocen el «Plátano de Canarias»

Técnicamente, esas motitas de la piel vienen provocadas por la actividad de determinados enzimas específicos, siendo especialmente importantes la actividad polifenoloxidasa y la actividad peroxidada.

En el estudio justificativo que acompaña a la solicitud de reconocimiento de la IGP

«Plátano de Canarias» se recogen los datos correspondientes a estos parámetros en el plátano de Canarias frente al de otros orígenes, quedando patente que el valor de la actividad peroxidada y polifenoloxidasa en el plátano de Canarias muy superior al del plátano de otros orígenes, y esto es lo que hace que los plátanos de Canarias presenten esas motitas de forma mucho más significativa que los plátanos de otra procedencia, de tal forma que se han convertido en un signo de identidad.

En el mismo estudio que acompaña a la solicitud de la IGP «Plátano de Canarias» se estudia la especificidad del producto desde el punto de vista nutricional y tras el análisis global de los nutrientes estudiados en el Plátano de Canarias y en el plátano de otro origen, se observan diferencias importantes: el Plátano de Canarias tiene menos almidón y más azúcares solubles, por lo que se incrementa su dulzor presentando además mayor contenido en potasio y fósforo y una menor cantidad de sodio y calcio con relación al plátano de otros orígenes. Estas importantes diferencias confirman el hecho de que los Plátanos de Canarias son un producto diferente en relación con otros producidas en otras regiones del mundo (Forster *et al.* 2002).

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 solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica Protegida «Plátano de Canarias» se basa en la calidad y en la reputación y notoriedad del nombre. No obstante, el cultivo característico del «Plátano de Canarias» es el resultado de una combinación de factores históricos, naturales y humanos.

El archipiélago está situado frente a la costa noroeste de África, entre las coordenadas 27° 37' y 29° 25' de latitud norte. Esta localización marca las características del clima catalogado subtropical húmedo, con temperaturas suaves y precipitaciones escasas.

La situación de las Islas Canarias en el Océano Atlántico, en el eje de la franja subtropical y al oeste del continente africano, le confiere unos rasgos climáticos específicos. El clima de la zona donde se ubica el Archipiélago es consecuencia de la interacción de dos conjuntos de factores que actúan a distinta escala. Por un lado la dinámica atmosférica propia de las latitudes subtropicales, y por otro, el hecho de tener la mayoría de las islas un relieve abrupto, bañadas por una corriente oceánica fría y próximas a un continente.

Canarias se encuentra tanto en el límite geográfico para su cultivo, como en el límite climatológico, puesto que esta planta necesita una temperatura cálida de en torno 25-27 °C, a los 16 °C se resiente y por debajo de los 14 °C la planta deja de crecer.

La evolución del ciclo de la platanera está definida por la acumulación grados-día por encima de los 14 °C, es por ello que las suaves temperaturas de Canarias y los vientos húmedos que llegan a las islas marcan el lento desarrollo de la planta en comparación con los cultivos de zonas tropicales.

Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto (hasta 3 meses más en la planta) define las características diferenciales del Plátano de Canarias, bajo contenido en almidón y elevado contenido en azúcares, siendo el predominante la sacarosa.

Estas condiciones determinan también la actividad enzimática presentando una gran actividad catalítica relacionada con el pardeamiento del plátano. Se manifiesta con la aparición de punteado pardo en la piel, siendo esta característica el símbolo diferencial del Plátano de Canarias «famoso por sus motitas».

Las características del plátano se ven muy influenciadas por los factores ambientales como son luz, temperatura, agua, suelo, humedad relativa, viento, etc. Todas estas variables afectan al desarrollo fisiológico de la planta, dándole las características específicas que ya se han manifestado en los apartados anteriores.

La situación geográfica de las Islas Canarias con respecto al mercado continental hace que el transporte tenga una duración muy corta, en comparación con el plátano de otros orígenes, lo cual permite el corte o recolección en un estado de maduración más avanzado y por tanto unas mejores características organolépticas y que el producto llegue con mejor calidad al consumidor.

La reputación y notoriedad del nombre «Plátano de Canarias» queda atestiguada a través de múltiples referencias históricas en prensa, literatura, etc., de las que destacamos algunos de la prensa:

El periódico La Vanguardia del miércoles 25 de mayo de 1921, página 11

«... solicita del gobierno que intervenga su influencia cerca del alemán, para que autorice la importación en aquel país del Plátano de Canarias, que se ha prohibido hace meses ...».

El periódico La Vanguardia del martes 24 de junio de 1930, página 32

«El señor Matos que conoce la importancia de la producción de plátano en Canarias prometió que cuanto dependa de su Ministerio lo pondrá a contribución de esta justa aspiración».

El periódico La Vanguardia del sábado 21 de noviembre de 1970, página 8

«Vuelven las campañas de promoción del Plátano de Canarias».

Sirva también como ejemplo de la notoriedad y reputación del nombre del Plátano de Canarias, las conclusiones extraídas del «Estudio del Mercado del Plátano en España y Portugal» realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el año 2002 en el que se concluye que categóricamente puede afirmarse que el plátano gusta a una absoluta mayoría de consumidores con independencia de su sexo, edad, clase social y lugar de residencia, que de forma espontánea e inmediata lo asocian con «Canarias».

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1201

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1201

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Jamón de Trevélez

GOOD(S)

1. **Ham**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Protected Geographical Indication "Jamón de Trevélez".

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez"
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the Protected Geographical Indication "Jamón de Trevélez" is located in the province of Granada, on the south-western side of the Sierra Nevada, in the highest part of the region, known as the Alpujarra.

It is constituted by the natural area in which the factors of altitude, temperature and humidity, among others, give the product its own qualities that have traditionally characterized it.

It includes the parts of the following municipalities at an altitude above 1200 meters: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira and Bérchules in the province of Granada. All the municipalities are located within the Sierra Nevada National Park, included in the so-called Alpujarras of Granada. The processing area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1855/2005 of November 14, 2005 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 as regards the entry of certain designations in the "Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications" [Mela Alto Adige or Südtiroler Apfel - (PGI), Asperge des Sables des Landes - (PGI), Pâtes d'Alsace - (PGI), Jamón de Trevélez - (PGI), Oliva Ascolana del Piceno - (PDO)].

Official Journal of the European Union L297 dated 15.11.2005.

PGI-ES-0309

November 15, 2005

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1201

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1201

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Jamón de Trevélez

PRODUIT(S)

1. **Jambon**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de de l'indication géographique protégée Jamón de Trevélez.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Jamón de Trevélez"
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de fabrication de l'indication géographique protégée "Jamón de Trevélez" se trouve dans la province de Grenade, sur le versant sud-ouest de la Sierra Nevada, dans la partie la plus haute de la région, connue sous le nom de Alpujarra.

Elle est constituée par la zone naturelle dans laquelle les facteurs d'altitude, de température et d'humidité, entre autres, confèrent au produit les qualités propres qui le caractérisent traditionnellement.

Elle comprend les parties situées au-dessus de 1200 mètres d'altitude des municipalités suivantes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira et Bérchules, dans la province de Grenade.

Toutes ces communes sont situées dans le parc national de la Sierra Nevada et font partie de la région montagneuse des Alpujarras de Grenade. L'aire de production se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1855/2005 de la Commission du 14 novembre 2005 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 [Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel - (IGP), Asperge des Sables des Landes - (IGP), Pâtes d'Alsace - (IGP), Jamón de Trevélez - (IGP), Oliva Ascolana del Piceno - (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L297 du 15.11.2005.

PGI-ES-0309

15.11.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1201

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1201

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Jamón de Trevélez

PRODUCTO(S)

1. **Jamon**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida Jamón de Trevélez.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez”
Pista de la Iglesia, 23
18417 Trevélez, Granada
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida “Jamón de Trevélez” se encuentra en la provincia de Granada, en la cara sur-oeste de Sierra Nevada, en la parte más alta de la comarca, conocida como la Alpujarra.

Está constituida por el área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Comprende las partes de altitud superior a 1 200 metros de los términos municipales siguientes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira y Bérchules de la provincia de Granada. Todos los municipios se encuentran dentro del Parque Nacional de Sierra Nevada, incluyéndose dentro de las denominadas Alpujarras granadina. La zona de elaboración se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1855/2005 de la Comisión de 14 de noviembre de 2005 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 en lo que atañe al registro de determinadas denominaciones en el “Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas” [Mela Alto Adige o Südtiroler Apfel - (IGP), Asperge des Sables des Landes - (IGP), Pâtes d’Alsace - (IGP), Jamón de Trevélez - (IGP), Oliva Ascolana del Piceno - (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L297 de 15.11.2005.

PGI-ES-0309

15.11.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**ARTICULARS 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.

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.

«JAMÓN DE TREVÉLEZ»

Nº CE: ES-PGI-0105-0997-11.05.2012

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Jamón de Trevélez»

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

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

El tipo de ganado apto para la producción de perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» Obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large–White y Duroc–Jersey.

Las características de los jamones amparados por la Indicación Geográfica Protegida

«Jamón de Trevélez» serán las siguientes:

- Forma redondeada, conservando corteza y pata.
- Curación mínima de 14, 17 o 20 meses establecidas según el peso del jamón en fresco.
- Color rojo y aspecto brillante al corte y con grasa parcialmente infiltrada en la masa muscular.
- Carne de sabor delicado, poco salado.
- Salinidad en muestra natural (SMN) expresada en % de cloruro sódico: ≤ 5. La prueba de salinidad se realizará en un periodo máximo de 1 mes contado desde la

fecha en que el jamón cumple con todas las especificaciones para ser calificado como «Jamón de Trevélez».

(analizada sobre una porción transversal del jamón tomada a 4 cm de la cabeza del fémur y desprovista de corteza).

Grasa de consistencia untuosa, brillante, coloración blanco amarillenta y de sabor agradable.

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

Los perniles con destino a la elaboración del jamón protegido por la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» obtenidos en los cruces de las razas Landrace, Large-White y Duroc-Jersey.

Para la elaboración de los jamones protegidos, sólo podrán emplearse los perniles cuyo espesor de tocino subcutáneo sea:

- Mínimo 1 cm con grasa infiltrada para pesos inferiores a 12,3 Kg.
- Mínimo 1,5 cm con grasa infiltrada para pesos de 12,3 a 13,5 Kg.
- Mínimo 2 cm para pesos superiores a 13,5 Kg.

Los perniles serán procedentes de machos castrados o hembras.

Sólo pueden destinarse a la elaboración de jamones de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez», aquellos perniles que tengan un pH entre 5,5 y 6,4 a nivel del músculo semimembranoso. El pH se determinará transcurrido un tiempo mínimo de 24 h., después del sacrificio del animal.

El peso en fresco de los perniles es superior a 11,3 Kg.

El transporte de los perniles desde el matadero a los locales de curación y maduración se realiza siempre en vehículos que cumplan la normativa vigente y de forma que entren en la nave de salado de 1 a 3 °C en profundidad de la pieza y menor de 4 °C a 1 cm. de la superficie.

La sal utilizada en la salazón, es sal marina, sin aditivos.

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

No procede.

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

1. Salazón

2. Lavado
3. Postsalado
4. Secado-Maduración

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

No procede.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En la etiqueta figurará obligatoriamente la mención: Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez».



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de elaboración de la Indicación Geográfica Protegida «Jamón de Trevélez» se encuentra en la provincia de Granada, en la cara sur-oeste de Sierra Nevada, en la parte más alta de la comarca, conocida como la Alpujarra. Está constituida por el área natural en la que los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Comprende las partes de altitud superior a 1 200 metros de los términos municipales siguientes: Trevélez, Juviles, Busquístar, Pórtugos, La Taha, Bubión, Capileira y Bérchules de la provincia de Granada.

Todos los municipios se encuentran dentro del Parque Nacional de Sierra Nevada, incluyéndose dentro de las denominadas Alpujarras granadina.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

El Jamón de Trevélez debe sus particulares características organolépticas al medio natural (zona media del Parque Natural de Sierra Nevada) en que se produce, siendo este medio, clima y vegetación, el que condiciona el desarrollo de una flora microbiana específica en el producto. Así, por encima de los 1 200 y los 1 900 m, ámbito donde se producen los jamones de Trevélez, se sitúan los encinares de Sierra Nevada y

elevado número de las especies vegetales endémicas que se pueden encontrar en Sierra Nevada.

Los factores de altitud, temperatura y humedad, entre otros, característicos de la zona, durante la fase de curación, dan al producto unas cualidades propias que tradicionalmente le han caracterizado.

Los métodos especializados de producción consisten en controlar el periodo de exposición del producto a la sal en función del tamaño de cada pieza, buscando que el jamón incorpore la cantidad justa de sal, evitando un exceso de esta, consiguiendo la estabilización del producto y posibilitando un largo periodo de curación. Tras el postsalado, y durante el periodo de curación, la correcta valoración del aspecto y la apariencia del jamón y de las condiciones ambientales (temperatura y humedad) de las distintas zonas de los secaderos, permite al productor dar al jamón la curación paulatina y prolongada que el producto requiere. Durante el proceso de curación se llevan a cabo dos tipos de manejos: el trasiego de las piezas hacia las zonas más adecuadas de los secaderos en función de su temperatura y humedad, y en segundo lugar a la apertura o cierre de ventilaciones naturales (ventanas) en los secaderos para obtener el ambiente de temperatura y humedad más adecuado.

5.2. *Carácter específico del producto*

La IGP «Jamón de Trevélez» se funda en una reputación específica del producto.

El Jamón de Trevélez es reconocido como un producto único vinculado a la Alpujarra granadina desde hace más de 200 años, avalándolo numerosas referencias bibliográficas procedentes del siglo XIX y escritores reconocidos de la época como Pedro Antonio de Alarcón, novelista español nacido en Guadix en 1833.

Cervantes también conocía de la existencia de estos jamones, producto avalado por el escritor en más de una de sus publicaciones.

Gregorio Marañón, escritor y pensador español nacido en Madrid en 1887, amigo del político alpujarreño Natalio Rivas, elogiaba el jamón de Trevélez y comentaba con éste las excelencias del gazpacho andaluz diciendo que «sólo le faltaban unas virutas de jamón de Trevélez para ser un alimento próximo a la perfección.»

Pero la referencia más importante de la historia del «Jamón de Trevélez» se produjo el 12 de octubre de 1862, fecha en la que su Majestad la Reina Isabel II concedió al ayuntamiento del municipio de Trevélez el privilegio de ser proveedor oficial de la Casa Real, permitiéndole grabar en los jamones el Sello Real cuya leyenda dice: «Premiado por S.M. la Reina Isabel II en 1862. Trevélez», reconociendo así la calidad del jamón.

El «Jamón de Trevélez» es divulgado fuera de nuestras fronteras de la mano de Victoria Eugenia de Montijo, esposa de Napoleón III y Emperatriz consorte de Francia,

que introdujo el «Jamón de Trevélez» en los menús de la corte (la celebre «Cuisine Française»).

Las características diferenciales del «Jamón de Trevélez» son:

- La larga maduración en condiciones pausadas y naturales.
- El bajo contenido en sal con una cantidad controlada de contenido en sal.
- La ausencia de aditivos nítricos E250 y E252, ni de otro tipo, durante su curación.

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)

El jamón de Trevélez es reconocido y vinculado al medio de la Alpujarra Alta desde hace más de 200 años, desde entonces se han sabido mantener y continuar los conocimientos y procedimientos artesanales transmitidos por generaciones de jamoneros, expertos artesanos de la curación natural, por lo que el buen hacer de éstos influye directamente en las características del jamón de Trevélez.

También influye en las características del producto final, el medio geográfico, el clima de la comarca, entre los 1 200 metros y las cumbres de Sierra Nevada, se encuentra la zona fría, con abundante nieve en invierno, con vientos cierzos que provienen de Sierra Nevada, y temperaturas frescas en verano, que posibilitan la curación natural del jamón elaborado en la zona, y que los diferencia de otros.

Son estas condiciones ambientales de frío en invierno, y temperaturas frescas en verano, las que posibilitan la curación prolongada en el tiempo en condiciones naturales. A su vez, permiten la elaboración del producto con un bajo contenido en sal, dándole a cada pieza el contenido justo, y tiempo de lenta y pausada curación que requiere el jamón, al aire de Trevélez, en ausencia de otros conservantes artificiales, tales como aditivos nítricos, ya que las temperaturas permiten su secado en condiciones seguras de inocuidad, actuando como conservadoras de las características microbiológicas y organolépticas del producto.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1202

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1202

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre de Montilla-Moriles

GOOD(S)

1. **Vinegar**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Protegidas Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area of the PDO encompasses the following areas in their entirety: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil and Nueva Carteya; and in part of the following districts: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba and Santaella.

The geographical coverage of the PDO coincides with the aging area of the PDO "Montilla-Moriles". The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2015/48 of January 14, 2015 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Vinagre de Montilla-Moriles (PDO)].

Official Journal of the European Union L9 dated 15.01.2015.

PDO-ES-0726

January 15, 2015

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1202

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1202

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre de Montilla-Moriles

PRODUIT(S)

1. **Vinaigre**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Protegidas Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine protégée englobe les municipalités suivantes dans leur totalité: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil et Nueva Carteya; et en partie, les municipalités suivantes: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba et Santaella. L'aire géographique de l'appellation d'origine protégée coïncide avec l'aire de maturation de l'appellation d'origine protégée "Montilla-Moriles". L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2015/48 de la Commission du 14 janvier 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L9 du 15.01.2015.

PDO-ES-0726

15.01.2015

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1202

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1202

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre de Montilla-Moriles

PRODUCTO(S)

1. **Vinagre**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
Protegidas Montilla-Moriles y Vinagre de Montilla-Moriles
Avda Jose Padillo Delgado S/N
14550 Montilla, Córdoba
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP “Montilla-Moriles”.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/48 de la Comisión de 14 de enero de 2015 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Vinagre de Montilla-Moriles (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L9 de 15.01.2015.

PDO-ES-0726

15.01.2015

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«VINAGRE DE MONTILLA-MORILES»

N. CE: ES-PDO-0005-0726-03.11.2008

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Vinagre de Montilla-Moriles»

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 la denominación indicada en el punto 1

El «Vinagre de Montilla-Moriles» es un vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» o, en su caso, un vinagre procedente de vinagre de vino obtenido de la fermentación acética de vino certificado de la DOP «Montilla-Moriles» con adición de mostos igualmente certificados de dicha denominación vínica, y sometido a envejecimiento.

Los tipos de vinagre de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» son:

Vinagres de envejecimiento

Es el vinagre amparado por esta DOP que ha sido sometido a un determinado sistema y período de envejecimiento, distinguiéndose las siguientes categorías:

— **«añada»:** Sometido a un período de envejecimiento estático por un tiempo igual o superior a tres años.

Si el envejecimiento se realiza por el sistema dinámico de «criaderas y solera», atendiendo al período de envejecimiento podemos distinguir:

- **«crianza»:** si el período de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses,
- **«reserva»:** si el período de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años,
- **«gran Reserva»:** Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera.

Vinagres dulces

En función de la adición de mostos de las variedades correspondientes, se distinguen los siguientes tipos, los cuales a su vez, pueden corresponder a cualquiera de las categorías descritas en el punto anterior:

- **«vinagre al Pedro Ximénez»:** al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada de la variedad Pedro Ximénez,
- **«vinagre al Moscatel»:** al que se le adiciona durante el proceso de crianza mostos de uva pasificada o no de la variedad Moscatel.

Las características analíticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

- el contenido de alcohol residual no será superior al 3 % en volumen,
- acidez total mínima en acético de 60 g/l,
- el extracto seco soluble no será inferior a 1,30 g/l y grado de ácido acético,
- el contenido en cenizas estará comprendido entre 2 y 7 g/l, con excepción de los vinagres dulces que estará comprendido entre 3 y 14 g/l,
- el contenido de acetoína no será inferior a 100 mg/l,
- para las categorías de vinagre dulce al Pedro Ximénez o al Moscatel el contenido en azúcares reductores no será inferior a 70 gr/l.

Las características organolépticas de los vinagres protegidos serán las siguientes:

Vinagre de envejecimiento

Fase visual: Vinagre limpio y brillante, presentando colores que van desde el ambarino hasta el caoba intenso, casi azabache.

Fase olfativa: Presenta aromas suaves de ácido acético evolucionados con tonalidades de madera de roble. Aparecen olores de ésteres, especialmente de acetato de etilo, y tonos especiados, torrefactos y empireumáticos.

Fase gustativa: Tienen un sabor equilibrado y suave, son glicéricos y con elevada persistencia.

Vinagres Dulces al Pedro Ximénez

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores que van desde el caoba intenso hasta el azabache, con suaves reflejos yodados.

Fase olfativa: Presenta aromas intensos a uvas pasificadas, con olores a raspón que recuerdan al vino dulce Pedro Ximénez; que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca.

Vinagres dulces al Moscatel

Fase visual: Vinagre denso, limpio y brillante, con colores caoba más o menos intensos.

Fase olfativa: Presentan aromas intensos a uvas de la variedad Moscatel, que se mezclan de forma equilibrada con los aromas del ácido acético, del acetato de etilo y de la madera de roble.

Fase gustativa: Tienen un sabor agridulce muy equilibrado, con elevada persistencia en boca. Por vía retronasal se potencian los aromas de la variedad que les da nombre.

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

Los «Vinagres de Montilla-Moriles» se obtienen exclusivamente a partir de vinos certificados de la DOP «Montilla-Moriles», con adición o no de mostos de uva apagados con alcohol. Los mostos serán procedentes de uva pasificada o no, según el caso, de las variedades «Pedro Ximénez» o «Moscatel» e igualmente certificados de la DOP «Montilla-Moriles».

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)
—**3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida**

La producción del vino, del mosto, y la acetificación y la crianza del vinagre se llevan a cabo en la zona geográfica definida.

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico del vino en ácido acético mediante la acción de bacterias acéticas. Se distinguen dos procesos posibles en la elaboración de los vinagres de Montilla-Moriles:

- 1.El que se produce en las llamadas «Bodegas de elaboración de vinagre», mediante la aplicación de métodos industriales o en cultivo sumergido.

2.El que se produce en las llamadas «Bodegas de envejecimiento y crianza de vinagre» por el método tradicional o en cultivo superficial.

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

El embotellado de vinagres amparados por la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas por el Consejo Regulador en sus registros, o incluidas en el correspondiente listado de envasadores de productos protegidos, o en su defecto en instalaciones que hayan sido autorizadas previamente por el Consejo Regulador. Los vinagres envasados únicamente pueden circular y ser expedidos por las bodegas inscritas en envases de vidrio u otros que no perjudiquen su calidad o prestigio,

En lo relacionado con los materiales aptos para la fabricación del envase con destino al consumidor final, solo se admitirán el vidrio, la cerámica u otros materiales nobles de uso alimentario, que no modifiquen las características físico-químicas y sensoriales del producto.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención «Vinagre de Montilla-Moriles» y el tipo de vinagre de que se trate.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan los vinagres para el consumo, estos irán provistos de precintas de garantía o de sellos distintivos numerados expedidos por el Consejo Regulador o bien, en su caso, de etiquetas o contraetiquetas numeradas, siempre de forma que el dispositivo utilizado no permita una segunda utilización.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la DOP engloba los siguientes términos en su totalidad: Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Puente Genil y Nueva Carteya; y en parte de los siguientes términos: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor, Córdoba y Santaella. El ámbito geográfico de la DOP coincide con la zona de crianza de la DOP «Montilla-Moriles».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

1- La materia prima

Para elaboración de los vinagres de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» se emplean exclusivamente vinos y mostos certificados por la DOP «Montilla-Moriles». Estos vinos tienen un contenido alcohólico superior o igual al 15 %, vol.

En la crianza se utilizan envases de madera de roble americano, que en la zona se denominan botas, que previamente han sido envinadas con vinos de la DOP «Montilla- Moriles». Son recipientes que durante bastantes años han contenido vinos generosos y que han quedado impregnadas de las características de estos tipos de vinos. Nunca son botas nuevas.

2- Factores humanos.

El vinagre de vino es un producto tradicionalmente elaborado en el área de «Montilla- Moriles» como producto derivado, envejecido con los mismos sistemas de crianza, que solo pueden ser aplicados con la maestría y el conocimiento adquirido por los bodegueros en la crianza de vinos generosos de la zona, fruto del saber hacer transmitido de generación en generación.

3- Las bodegas

Las bodegas de envejecimiento se encuentran situadas en alturas abiertas, su orientación permite contar con el mínimo de horas solares y con el máximo grado de humedad. Con esta concepción arquitectónica en las bodegas, se crea un microclima perfecto a ras de suelo, gracias a la combinación de varios elementos como los tejados a dos aguas; las paredes que, por su grosor de casi un metro, aseguran el aislamiento; las altísimas cubiertas soportadas por arquerías y pilares, las altas ventanas que impiden que la luz directa incida sobre las botas de roble.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Vinagre de Montilla-Moriles» posee como carácter específico una gama de colores entre el ámbar y el caoba intenso; complejidad aromática, al combinar notas vínicas y de madera con matices alcohólicos, y una elevada persistencia en boca. Analíticamente se caracteriza por unos niveles muy elevados de acetoína y una concentración importante en extracto seco soluble y cenizas.

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)*

El contenido alcohólico superior o igual al 15 %, vol. de los vinos utilizados como materia prima aportan notas vínicas y alcohólicas típicas.

Los sistemas de envejecimiento tradicionales, por criaderas y solera o añada, dan lugar a diferencias determinantes en la complejidad aromática de los vinagres

protegidos, que quedan patentes en sus características sensoriales y analíticas, como su elevado contenido en acetofina, y en alcoholes superiores y ésteres.

Las condiciones de temperatura de las bodegas de la DOP «Vinagre de Montilla-Moriles» permiten una oxidación lenta de los compuestos del vinagre. Las condiciones de humedad relativa afectan a la evaporación de diferentes componentes a través de la madera; principalmente agua, alcohol y ácido acético, y favorece el proceso de concentración de los diferentes componentes del vinagre.

Como los envases nunca son nuevos, la cesión de componentes procedentes de la madera es bastante lenta, se reducen los niveles de cesión de taninos y los aromas a vainilla son más sutiles. Además, el hecho de haber contenido vinos durante años, ha provocado una ligera obstrucción de los poros de las botas, por lo que el proceso de envejecimiento oxidativo es más lento y es menor la pérdida de aromas.

Las sustancias tánicas, la quercitina, hemicelulosa y la lignina de la madera pasan al vinagre, potenciando su persistencia en boca, modificando su extracto seco, su acidez, y oscureciendo su color, obteniéndose las tonalidades que caracterizan este producto y los aromas característicos de la madera. Se produce la oxidación lenta de numerosos compuestos químicos, presentes en el vinagre, cuya velocidad de reacción dependerá de la porosidad de la madera.

Se favorecen las reacciones de esterificación y de combinación de diferentes compuestos químicos; la acetofina está en niveles muy altos, sobre todo en los vinagres envejecidos en el sistema de criaderas y solera, se favorece la formación de compuestos aromáticos, destacando el acetato de etilo, los alcoholes superiores y sus derivados, los aldehídos, los ésteres y los éteres.

Se produce evaporación de determinados compuestos, principalmente agua, por lo que se produce una concentración importante en determinados componentes, tales como: cenizas, aminoácidos, ácido acético, etc. Este proceso de concentración es especialmente significativo en los vinagres dulces, por lo que el contenido de cenizas y de extracto seco, es bastante superior a los vinagres secos.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1203

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1203

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Aceite de Jaén

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A
Edificio Terra Oleum, Geolit
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited geographical area covers the entire province of Jaén, located in the southeast of the Iberian Peninsula, Andalusia, SPAIN.

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

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2020/665 dated May 13, 2020 entering a name in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [“Aceite de Jaén” (PGI)].

Official Journal of the European Union L156 dated 19.05.2020.

PGI-ES-2322

May 19, 2020

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1203

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1203

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Aceite de Jaén

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A
Edificio Terra Oleum, Geolit
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée comprend toute la province de Jaén, située au sud-est de la péninsule Ibérique, en Andalousie, ESPAGNE.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2020/665 de la Commission du 13 mai 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées
[“Aceite de Jaén” (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L156 du 19.05.2020.

PGI-ES-2322

19.05.2020

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1203

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1203

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Aceite de Jaén

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida “Aceite de Jaén”
Calle Sierra Morena, Núm. 13 Bloque A
Edificio Terra Oleum, Geolit
C.P: 23620 Mengíbar, Jaén
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén, situada al sureste de la Península Ibérica, Andalucía, ESPAÑA.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/665 de la Comisión de 13 de mayo de 2020 por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [“Aceite de Jaén” (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L156 de 19.05.2020.

PGI-ES-2322

19.05.2020

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Aceite de Jaén»

N.º UE: PGI-ES-02322 – 22.9.2017

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Aceite de Jaén»

2. Estado Miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

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

El «Aceite de Jaén» es un aceite de oliva virgen extra, obtenido directamente del fruto del olivo (*Olea europaea L.*), y exclusivamente por procedimientos mecánicos, de olivares de la zona geográfica definida en el punto 4, que presenta, en el momento de su envasado, las siguientes características físico-químicas y organolépticas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Índice de peróxido	Máximo 15 mEq O ₂ /kg
K ₂₇₀	Máximo 0,18
K ₂₃₂	Máximo 2,0
Ceras	Máximo 120 mg/kg
Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/kg
Tocoferoles totales	Mínimo 150 mg/kg

Composición de ácidos grasos	
Ácido palmítico	9-13 %
Ácido oleico	> 75 %
Ácido linoleico	≤ 6 %

Características organolépticas	
Mediana del atributo frutado	Mayor de 3
Mediana del atributo amargo	3,0 – 6,5
Mediana del atributo picante	3,0 – 6,5
Mediana del defecto	Igual a 0

—Olor: aroma perceptible de aceituna sana y fresca, con matices a hortalizas u otros vegetales como hojas o hierbas verdes, de notas frutales destacadas, de intensidad moderada a alta (mediana de frutado en una escala lineal continua mayor que 3,0).

—Sabor: sabor limpio y fragante a aceituna sana y fresca, notas amargas y picantes, de la siguiente intensidad:

—amargor: moderadamente o claramente perceptible (mediana en una escala lineal continua entre 3,0 y 6,5);

—picor: moderadamente o claramente perceptible (mediana en una escala lineal continua entre 3,0 y 6,5);

En resumen, las características organolépticas de los aceites de la IGP «Aceite de Jaén» están definidas por aromas a aceituna limpia, sana y fresca, recolectada antes del 31 de diciembre, donde los atributos amargo y picante están marcados.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El «Aceite de Jaén» procederá obligatoriamente de las siguientes variedades de aceituna, presentes, de forma aislada o combinada, en los olivares de la zona geográfica definida en el punto 4:

Variedad principal: Picual, variedad autóctona que representa más del 90 % de la superficie oleícola de la zona geográfica.

Variedades secundarias. Autóctonas: Manzanilla de Jaén, Royal de Cazorla y Carrasqueño de Alcaudete. No autóctonas: Hojiblanca, Arbequina y Picudo.

El «Aceite de Jaén» es el aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas recolectadas, antes del 31 de diciembre, de las variedades anteriormente descritas, siempre que, al menos, el 85 % del aceite proceda de las variedades autóctonas.

En todo caso, estos aceites deberán presentar las características físico-químicas y organolépticas, recogidas en el punto 3.2.

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

Las fases de producción de la aceituna y elaboración del producto se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

En las etiquetas figurará obligatoriamente la mención «Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén"», de manera destacada, en caracteres claros e indelebles, así como el logotipo específico identificador de la IGP de la Unión Europea, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Como distintivo de cumplimiento y garantía de origen, los envases en los que el «Aceite de Jaén» se comercialice, irán provistos de una contraetiqueta numerada identificativa no reutilizable. Dichas contraetiquetas serán controladas y expedidas por el Consejo Regulador, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida, cuyas actuaciones en lo concerniente al uso de estas contraetiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

4. Descripción Sucinta de la Zona Geográfica

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén, situada al sureste de la Península Ibérica.

5. Vínculo con la Zona Geográfica

El vínculo entre el producto y el origen geográfico se fundamenta en la reputación del nombre «Aceite de Jaén», que resulta ser una consecuencia, por un lado, del valor material del producto (características físico-químicas y organolépticas descritas en el punto 3.2) derivado, a su vez, de la combinación de las variedades de aceituna, la situación geográfica y las condiciones edafoclimáticas. Pero, además, la reputación se debe, por otro lado, a la percepción de su valor inmaterial, que se ha creado a través de la plurisecular historia del olivo y del aceite en Jaén.

Debido a sus características físico-químicas y organolépticas descritas en el punto 3.2, el «Aceite de Jaén» ha ganado un gran prestigio, tanto en el mercado nacional como en el internacional, y se ha convertido en un elemento indispensable en la gastronomía de muchos lugares. Así, en una investigación de mercado realizada para la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen por la empresa Global Investigación & Marketing en el año 2002, con una muestra de 539 personas en cinco capitales de provincia españolas (Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y Zaragoza) y un grado de confianza del 95 %, resultó que en la pregunta relativa a la identificación de denominaciones de origen conocidas, «Aceite de Jaén» quedó en quinta posición de las nacionales y primera de Andalucía, pese a no ser una figura de calidad oficialmente reconocida. Asimismo, el Observatorio Permanente del Aceite de Oliva de la Asociación Española de Municipios del Olivo llevó a cabo en 2009 una encuesta telefónica en todas las provincias de España. A la pregunta: «¿En qué provincia de España se produce el aceite de oliva de mayor calidad?», más del 63 % de los encuestados respondió Jaén.

El olivar ocupa una superficie de 582 427 hectáreas en la provincia de Jaén (el 89,75 % de las tierras cultivadas) dividida en más de 100 000 explotaciones, de las cuales el 76 % tienen menos de 5 hectáreas, lo que implica que el cultivo del olivar forma parte de la economía de una buena parte de las familias jiennenses y de su acervo sociocultural. La cultura del aceite y del olivar está presente en los 97 municipios de la provincia. En todos ellos se cultiva el olivo y, excepto en tres, existe al menos una almazara en activo, lo que prueba que toda la provincia de Jaén está implicada y relacionada directamente con la obtención del producto.

El paisaje olivarero de Jaén es el fruto del diálogo histórico entre la geomorfología de la provincia y el esfuerzo de domesticación del territorio por parte del ser humano, favorecido por el medio físico y ambiental. Así, la particular orografía de la provincia determina que la superficie cultivada se sitúe entre los 250 m de altitud de Marmolejo y los 1 000 m de Noalejo.

Los suelos del olivar de la provincia de Jaén muestran una clara afinidad por aquellos de tipo inceptisol (USDA) o cambisol y regosol (FAO), compartiendo, como rasgos distintivos, el notable contenido en carbonato cálcico y, por tanto, con pH elevado, entre 6 y 8.

Además, al situarse en el núcleo del área mediterránea, la provincia ofrece unas óptimas características climáticas, térmicas y, en gran medida, pluviométricas para el desarrollo del cultivo del olivo (Csa en la clasificación climática de Köppen). Las temperaturas medias anuales están entre 14,5 °C y 17,0 °C. Las temperaturas medias máximas en los meses de verano son superiores a los 30 °C (en torno a 35 °C en julio y agosto), mientras que las medias mínimas en los meses de invierno rondan los 2 °C o 3 °C. La amplitud térmica registrada por término medio es de 13 °C. Las

precipitaciones medias anuales se encuentran en el intervalo de 410 mm – 620 mm, aunque con notables desviaciones interanuales propias de la climatología mediterránea. En los últimos veinte años, se ha registrado una pluviometría baja, en torno a 475 mm al año, siendo las lluvias más abundantes en otoño que en invierno y primavera, y muy escasas en los meses de verano (menores al 10 % de la precipitación total anual). En definitiva, los veranos son muy secos y con bajas precipitaciones, presentando temperaturas máximas muy altas, gran insolación y humedad relativa mínima inferior al 20 %.

El medio característico descrito de la zona productiva del «Aceite de Jaén» y, en concreto, la altitud, la composición caliza de los suelos, con gran presencia de compuestos carbonatados, y el clima (con elevadas temperaturas estivales, práctica ausencia de lluvia en verano y la distribución anual de las precipitaciones) permiten vincular las características descritas en el punto 3.2 al medio geográfico. Estas condiciones dan lugar a que el olivo cultivado en condiciones de secano sufra estrés hídrico, lo que da lugar a aceites con mayor concentración de polifenoles, tocoferoles y ácido oleico, mostrando unas intensidades más marcadas de los atributos sensoriales de amargor, picor y frutado. Incluso en el olivar de regadío, donde se mantienen niveles de estrés por aportación deficitaria de riego, los aceites también presentan niveles medios-altos de polifenoles, así como una mayor estabilidad e intensidad en el frutado, amargo y picante, más elevada respecto de aquellos otros obtenidos de olivares con riego FAO o dosis elevadas de agua (Salas y otros, «Influencia del riego sobre la composición y característica organolépticas del aceite de oliva», *Grasas y Aceites*, vol. 48, Fasc. 2, 1997, págs. 74 y 82).

Las condiciones climáticas, la orografía y su interacción con las variedades descritas en el punto 3.3 determinan en gran medida la maduración del fruto. El período de recolección, tanto de la variedad principal como del resto, comienza en octubre para la elaboración de los aceites de recolección «en verde» o «aceites tempranos» y finaliza a finales de diciembre con la recolección de frutos más maduros. Este período de recolección garantiza la presencia de frutos sanos y de calidad, así como la composición y las características sensoriales singulares del «Aceite de Jaén» que han sido definidas en el punto 3.2.

Es una constante histórica que el mercado y los consumidores perciban el término «Jaén» como sinónimo de buen aceite de oliva. La presencia e importancia del olivo y su aceite en la provincia de Jaén en época romana y su demanda desde Roma quedan atestiguadas en una extensa literatura histórica y arqueológica. Véase, por ejemplo, el artículo de P. Berni Millet (2015): «Viaje en el tiempo por la producción y el comercio del aceite bético con la iconografía romana» en el boletín de la Sociedad de Estudios de la Cerámica Antigua en Hispania (SECAH), págs. 49-62, en el que se menciona expresamente el aceite de la región de Cástulo (Linares, Jaén) y el enorme complejo industrial aceitero de Marroquíes Bajos, ubicado en la ciudad de Jaén, que

comenzó su andadura en época de Augusto y contaba con un complejo productor de aceite de oliva «monumental» con seis prensas de grandes proporciones dispuestas en batería. En este trabajo se señala, asimismo, el hallazgo de ánforas en el Monte Testaccio con inscripciones cursivas del distrito fiscal de Cástulo (CIL XV 4137). También en esta antigua ciudad se halló un particular epígrafe grabado en piedra con el texto «RESCRIPTUM SACRUM DE RE OLEARIA», que constituye el encabezamiento de un rescripto imperial sobre materia olearia atribuido a Adriano.

En 1849, la Reina Isabel II dio orden de publicar una circular del Ministerio de Comercio, Instrucción y Obras Públicas para reunir las pesas y medidas del comercio más usadas en España, donde se encuentran dos envases de hojalata de «MEDIA ARROBA DE ACEITE DE JAEN» y «MEDIA LIBRA DE ACEITE DE JAEN» (Museo del Centro Español de Metrología en Tres Cantos-Madrid).

La reputación de Jaén en el ámbito oleícola está demostrada por los numerosos reconocimientos concedidos al aceite de oliva virgen extra producido en Jaén.

Otra prueba irrefutable de su reputación la encontramos en que la limitación relativa a las marcas geográficas contenida en la normativa comunitaria sobre comercialización de los aceites de oliva no ha impedido que algunos productores se arriesguen a usar y registrar el topónimo Jaén en sus marcas. Un repaso de los fondos de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM), de la Oficina Europea de la Propiedad Intelectual (EUIPO) y de la Oficina Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) revela que este topónimo se integra en un total de sesenta y ocho signos distintivos. Igualmente, pueden citarse los procedimientos sancionadores incoados por la Junta de Andalucía a envasadoras de aceite de oliva por incumplimiento de la normativa europea, al incluir en su etiquetado de forma indebida el topónimo «Jaén».

Otras pruebas del uso del nombre en el lenguaje común y en el comercio, siempre ligado a producto de gran calidad y prestigio, son las siguientes referencias:

1. Artículo del diario «La Vanguardia», Barcelona, 9 de agosto de 1938, donde puede leerse, en relación con la riqueza española hipotecada para cubrir los gastos ocasionados por la Guerra Civil Española: «[...] La moneda preponderante es el material de guerra alemán. Lo que no se halla repartido y otorgado de hecho, sobre la riqueza española, lo está en promesas, es decir, sobre el aceite de Jaén, sobre la naranja valenciana [...]».
2. Noticia del diario «La Vanguardia», Barcelona, 14 de junio de 1970, en cuya página 6 se informa sobre la visita del presidente de Francia de Gaulle a España y su paso por Jaén: «[...] Momentos antes de partir se había interesado por el aceite de Jaén, y las personalidades de su séquito se pusieron en contacto con la Unión Territorial de Cooperativas del Campo, para que les facilitara dos latas de aceite [...]».

3. Diario «El País», 5 de noviembre de 2014, entrevista a Lucio Blázquez, fundador y propietario de «Casa Lucio», uno de los más tradicionales y prestigiosos restaurantes de Madrid, donde cuenta el secreto de los «Huevos rotos», su plato emblemático: «El fuego de carbón, unas buenas sartenes y la materia prima: patatas gallegas, huevos de una finca de Ávila y aceite de Jaén».
 4. Artículo del Diario digital «Prnoticias», 14 de septiembre de 2016, sobre una plataforma de ventas de ámbito mundial, donde su vicepresidente para Europa declara disponer de «más de 500 referencias, desde jamón ibérico hasta aceite de Jaén».
 5. Reseña del periódico ABC de Sevilla, 30 de noviembre de 2007, en la que se lee:
«La Casa de Jaén en Sevilla se convirtió anoche en avanzadilla del mundialmente reconocido aceite de oliva virgen jiennense, que pudo ser catado y paladeado por los asistentes [...]. Sobran las encuestas que lo atestiguan. Es el caso del "oro líquido". Nadie duda que el aceite de Jaén está a la cabeza de los mejores aceites del mundo [...]».
 6. Camilo José Cela, Premio Nobel de Literatura, menciona el aceite de Jaén en su libro «La cruz de San Andrés»: «[...] le traían aceite de Jaén y trigo de Palencia y de Valladolid y ella se ganaba la vida repartiéndolo entre los compradores [...]».
 7. Almudena Grandes, Premio Nacional de Narrativa, menciona el aceite de Jaén en su libro «Inés y la alegría»: «[...] en la despensa de Casa Inés había noventa litros del extraordinario aceite de oliva que produce la Sierra Sur de Jaén.»
 8. En el blog del portal web de alquileres vacacionales Ruralidays.com, entrada del 12 de diciembre de 2016, encontramos el artículo titulado *The olive oil in Jaen is one of the most renowned products of Andalusia and whole Spain* (sic).
-

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1204

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1204

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ajo Morado de Las Pedroñeras

GOOD(S)

1. **Garlic**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Asociación Indicación Geográfica Protegida “Ajo Morado de Las Pedroñeras”
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n
16660 Las Pedroñeras, Cuenca
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area consists of two hundred and twenty-five towns belonging to the natural regions of La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela and Centro, all belonging to the provinces of Albacete, Ciudad Real, Cuenca and Toledo, in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha.

The production area is located in the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 676/2008 of July 16, 2008 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Ail de la Drôme (PGI), Všeťarská cibule (PDO), Slovenská bryndza (PGI), Ajo Morado de Las Pedroñeras (PGI), Gamoneu or Gamonedo (PDO), Alheira de Vinhais (PGI), Presunto de Vinhais or Presunto Bísaro de Vinhais (PGI)].

Official Journal of the European Union L189 dated 17.07.2008.

PGI-ES-0228

July 17, 2008

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1204

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1204

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ajo Morado de Las Pedroñeras

PRODUIT(S)

1. **Ail**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Asociación Indicación Geográfica Protegida “Ajo Morado de Las Pedroñeras”
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n
16660 Las Pedroñeras, Cuenca
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est composée de deux cent vingt-cinq localités appartenant aux régions naturelles de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela et du centre, toutes appartenant aux provinces de Albacete, Ciudad Real, Cuenca et Tolède, dans la communauté autonome de Castille-La Manche.

L'aire de production se situe dans la communauté autonome de Castille-La Manche, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 676/2008 de la Commission du 16 juillet 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ail de la Drôme (IGP), Všecká cibule (AOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamoneu ou Gamonedo (AOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais ou Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)]

Journal officiel de l'Union européenne L189 du 17.07.2008.

PGI-ES-0228

17.07.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1204

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1204

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ajo Morado de Las Pedroñeras

PRODUCTO(S)

1. **Ajo**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Asociación Indicación Geográfica Protegida “Ajo Morado de Las Pedroñeras”
c/ Plaza Arrabal del Coso s/n
16660 Las Pedroñeras, Cuenca
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro, todas ellas pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 676/2008 de la Comisión de 16 de julio de 2008 por el que se inscriben determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Ail de la Drôme (IGP), Všestarská cibule (DOP), Slovenská bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroñeras (IGP), Gamoneu o Gamonedo (DOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais o Presunto Bísaro de Vinhais (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L189 de 17.07.2008.

PGI-ES-0228

17.07.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«AJO MORADO DE LAS

PEDROÑERAS» N° CE:

ES/PGI/005/0228/12.03.2002

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:	Subdirección General de Calidad Agroalimentaria y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección:	Paseo Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid
Teléfono:	(34) 913 47 53 94
Fax	(34) 913 47 54 10
Correo electrónico:	sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación:

Nombre:	COOPAMAN S.C.L.
Dirección:	C/ General Borrero, s/n. E-16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Teléfono:	(34) 967 16 05 36
Fax	(34) 967 16 07 04
Correo electrónico:	—
Composición:	Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.6: Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

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: «Ajo Morado de Las Pedroñeras»

4.2. Descripción: La Indicación Geográfica Protegida «Ajo Morado de Las Pedroñeras» protegerá los bulbos de la especie *Allium sativum* L. del ecotipo autóctono «*Morado de Las Pedroñeras*» (perteneciente a la variedad «*Morado de Cuenca*»), destinados a su entrega al consumidor en estado seco, presentado en cabezas sueltas, de las categorías Extra ó I, siempre que alcancen un diámetro mínimo

— medido sobre la cabeza pelada — de 45 mm para el Extra y de 41 mm para el I, sin que haya transcurrido más de un año desde que se realizó la recolección.

Características físicas: El bulbo o cabeza del «Ajo Morado de Las Pedroñeras» tiene forma esférica o redonda y tamaño medio, con túnicas externas que lo recubren de color blanco o poco tintado, con estrías. Las túnicas que protegen los dientes tienen un color violeta o morado característico, y también presentan estrías. Los dientes son de tamaño pequeño/medio, con forma de «croissant» y carne de color blanco- amarillento. No hay presencia de dientes periféricos.

Características químicas: En el Morado de Las Pedroñeras se observa un mayor contenido en organosulfurados, compuestos de bajo peso molecular, muy volátiles y de gran reactividad, ricos en azufre, yodo y sílice, con una interesante actividad farmacológica; y, en especial, de *alicina*, principal responsable del olor y sabor del ajo.

Características organolépticas: El «Ajo Morado de Las Pedroñeras» presenta un fuerte olor y un gusto picante y estimulante. Estas características se perciben de un modo más acentuado al cortarse un diente, al liberarse los compuestos volátiles descritos en el apartado anterior.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción está constituida por doscientas veinticinco localidades pertenecientes a las comarcas naturales de *La Mancha, Mancha, Mancha Alta, Mancha Baja, Manchuela y Centro*, todas ellas pertenecientes a las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en la Comunidad Autónoma de Castilla–La Mancha.

En la actualidad, todas las empresas que comercializan el «Ajo Morado de Las Pedroñeras» se encuentran dentro de la zona delimitada de producción. No obstante, la manipulación, envasado y comercialización del «Ajo Morado de Las Pedroñeras», podrá ser realizada por aquellas empresas interesadas, independientemente de su ubicación, siempre que las mencionadas empresas, cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y se sometan a los requisitos específicos que estipule el organismo de control autorizado.

4.4. Prueba del origen: Los elementos que avalarán el origen de los ajos morados amparados por la Indicación Geográfica Protegida se enuncian a continuación:

Los dientes empleados para la multiplicación procederán exclusivamente de bulbos saneados de ajo morado ecotipo «Morado de Las Pedroñeras».

El cultivo se realizará dentro de la zona de producción indicada, en parcelas inscritas en registros sometidos a la supervisión de la Entidad de Certificación.

La manipulación y el envasado se realizarán por empresas certificadas y sometidas a la supervisión de la Entidad de Certificación. En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se controlarán una por una las partidas de bulbos, verificándose a su llegada que reúnen todas las características exigidas. Los ajos protegidos serán manipulados en todo momento de forma independiente con respecto a los demás tipos de ajos.

Sólo se envasarán y saldrán al mercado, al amparo de la Indicación Geográfica, los ajos que superen los controles establecidos a lo largo de todo el proceso. El producto se presentará en envases que irán provistos del distintivo propio de la Indicación Geográfica, de modo que no sea posible su reutilización.

4.5. Método de obtención:

Prácticas agrícolas

El ajo es naturalmente una planta bianual herbácea que, al ser cultivada por sus bulbos, se ha convertido en una planta de ciclo anual, económicamente hablando.

Tras la preparación del terreno y una vez marcadas las líneas de plantación, se realiza la siembra desde primeros de diciembre hasta mediados de enero. Previamente se prepara la simiente, a partir de bulbos seleccionados, saneados y desgranados. La mayor parte del cultivo de ajo morado de Las Pedroñeras es de regadío, son pocas las parcelas de secano que se utilizan.

La recolección del Ajo Morado de Las Pedroñeras comienza a finales de junio y termina dentro del mes de julio. Sólo en contadas ocasiones se prolongará hasta los primeros días de agosto. El rendimiento medio del ajo morado de Las Pedroñeras está entre 9-10 Tm/Ha, pudiendo llegar como mucho a 13 Tm/Ha, en función de factores de producción externos e internos y del manejo del cultivo durante el ciclo vegetativo.

En la zona de cultivo del ajo morado de Las Pedroñeras, el sistema de recolección comprende dos fases: primeramente, el tractor, equipado con el apero adecuado, alza el fondo del surco, produciendo un mullido ligero. De esta forma, los bulbos quedan depositados en el fondo del surco con el follaje sobre el lomo. Luego, los bulbos son recogidos a mano, agrupándose en los llamados «surcos gavilleros», de forma que las hojas tapen los bulbos, para evitar su insolación. Esta labor comienza de madrugada y se suspende en torno al medio día.

Seguidamente se procede al atado. Éste consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manojo quede hacia un lado y el siguiente hacia el lado contrario, para formar las gavillas. Éstas son atadas con un nudo especial, quedando las gavillas compactadas para facilitar su manipulación, transportándose después hasta el lugar donde se realizará el secado. Aunque existen máquinas capaces de arrancar los ajos, cortar las raíces y las hojas y colocarlos en cajas o sacos, su presencia en la zona es aún testimonial. Éstas máquinas producen heridas en los bulbos que disminuyen su valor comercial.

Prácticas post-recolección. Secado y acondicionamiento

Para eliminar el exceso de humedad en el follaje o «porrinas» y en los bulbos, los manojos o gavillas, son apilados en montones, para su secado al sol o mediante corrientes de aire. Posteriormente se procede al cortado de las raíces y del follaje, prosiguiéndose con el secado hasta su entrega a las empresas de manipulación.

Manipulación, envasado y conservación

En los centros de recepción de las instalaciones de manipulación se realiza un control a la llegada de cada partida de bulbos, verificándose que tienen el grado de sequedad requerido y que reúnen todas las características exigidas por las normas de comercialización.

Si la partida es aceptada, será descargada sobre la tolva de recepción, El producto es clasificado y cepillado, para desprender los restos de tierra, el polvo y las túnicas más externas, eliminándose manualmente, en el acabado, cualquier resto de pieles rotas o desprendidas, hasta lograr una presentación visualmente atractiva.

Concluidas las labores de manipulación, los ajos son envasados en los distintos tipos de envase en los que se lleva a cabo la comercialización, pudiendo almacenarse a temperatura ambiente únicamente hasta el 30 de septiembre de la campaña correspondiente.

A partir de esta fecha deben conservarse obligatoriamente en cámaras de humedad y temperatura controlada (entre – 2 y – 4 grados centígrados). Los contenedores o cajas serán dispuestos en su interior de forma que existan pasillos y espacios que faciliten una ventilación adecuada. Al menos, un 10 % del volumen de las cámaras estará dedicado a este menester.

En dichos contenedores o cajas figurará una indicación que permita identificar de manera inequívoca la fecha de recepción. No se podrán comercializar, al amparo de la Indicación Geográfica «Ajo Morado de Las Pedroñeras», ajos conservados para los que haya transcurrido un año desde la fecha de su recolección.

4.6. Vínculo: El ajo goza de una dilatada reputación tanto en ámbitos locales y regionales, como a nivel nacional e internacional. Esta fama es consecuencia de multitud de factores relacionados directamente con la historia y la cultura; las tradiciones, las costumbres y las fiestas; la gastronomía, etc.

Una de las primeras referencias históricas sobre la pujanza del ajo se encuentra en el Tomo XII del «*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*» (Ver copia de la cita completa en el Anexo V «Referencias Histórico-culturales»), donde el jurista, político y escritor Pascual Madoz Ibáñez (Pamplona 1805-Génova 1879), al referirse a la producción agrícola y al comercio de Las Pedroñeras, menciona al ajo, probando que en dicha época se cultivaba el ajo en esta zona y era objeto de comercio, lo que indica que a mediados del siglo XIX, ya era notoria la dedicación y especialización de la población en estos menesteres.

La popularidad de la actividad está reflejada en usos y costumbres que han persistido, como el concurso de enriestrado; en el folclore y las fiestas, a través de canciones y cuentos, etc.

La huella del ajo está presente en la típica y popular gastronomía de la zona, participando, como condimento indispensable, en la elaboración de la mayor parte de sus platos: atascaburras, caldereta, moje de pimientos, perdiz en escabeche, revueltos, migas, gachas, etc.

El ajo morado, ecotipo «Morado de Las Pedroñeras», es un cultivo plenamente adaptado a los tipos de suelos y características de las tierras manchegas, resistiendo bien las adversas condiciones agroclimáticas que registra la zona de cultivo.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)
Dirección:	C/ Ciudad nº 13 — 1º E-45002 Toledo
Teléfono:	(34) 925 28 51 39
Fax	(34) 925 28 51 39
Correo electrónico:	sic-toledo@sicagro.org

SIC es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

4.8. Etiquetado: El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las Normas de comercialización vigentes.

Todos los envases empleados para la presentación del producto protegido, llevarán obligatoriamente en lugar destacado el logotipo de la I.G.P. e irán provistos de precinto

de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada facilitadas por la Entidad de Certificación, de manera que no sea posible una nueva utilización.

Logotipo a utilizar:



APPELLATION OF ORIGIN – AO 1205

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1205

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Bullas

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bullas" C/ de la Balsa, 26
CP: 30180. Bullas, Murcia
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by the PDO "Bullas" comprises the lands registered in the Viticultural Registry located in the following municipal districts in the Murcia region: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego and Ricote; in the municipal district of Calasparra, the areas included between the Segura river and the administrative limit of the districts of Cehegín and Mula; in the municipal district of Caravaca, the areas: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima and Cañada Lengua; in the municipal district of Moratalla: the hamlets of Benizar, Otos, Mazuza, Inazares and La Rogativa, the area of Las Cañadas and the areas between the Rambla de Ulea and the

administrative limit of the municipal districts of Cehegín and Calasparra; in the municipal district of Lorca: the hamlets of Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca and Zarzadilla de Totana; in the districts of Cieza and Totana, the vineyards included between these districts and the Ricote and Mula districts and with Lorca and Mula respectively.

The processing area coincides with the production area and the aging area. The production and processing area is located in the Autonomous Community of Murcia Region, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0536

June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1205

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1205

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Bullas

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bullas" C/ de la Balsa, 26
CP: 30180. Bullas, Murcia
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Bullas" est constituée des terrains inscrits au registre viticole situés sur les municipalités suivantes de la région de Murcie: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego et Ricote; de la municipalité de Calasparra, des lieux-dits compris entre le fleuve Segura et la limite administrative des communes de Cehegín et Mula; de la municipalité de Caravaca, des lieux-dits: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima et Cañada Lengua; de la municipalité de Moratalla: les circonscriptions de Benizar, Otos, Mazuza, Inazares et La Rogativa, le lieu-dit de Las Cañadas et les lieux-dits compris entre la Rambla de Ulea et la limite

administrative des municipalités de Cehegín et Calasparra; de la municipalité de Lorca: les circonscription de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca et Zarzadilla de Totana; des municipalités de Cieza et Totana, les vignobles compris entre ces municipalités et celles de Ricote et Mula et avec Lorca et Mula, respectivement.

L'aire de fabrication se situe dans la communauté autonome de la région de Murcie, en Espagne. L'aire de production et de fabrication se situe dans la communauté autonome de la région de Murcie, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0536

20.06.1992

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1205

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1205

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bullas

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bullas" C/ de la Balsa, 26
CP: 30180. Bullas, Murcia
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP "Bullas" está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en siguientes términos municipales de la región de Murcia: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego y Ricote; del término municipal de Calasparra, los parajes comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los parajes: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima y Cañada Lengua; del término municipal de Moratalla: las pedanías de Benizar, Otos, Mazuza, Inazares y La Rogativa, el paraje de Las Cañadas y los parajes comprendidos entre

la Rambla de Ulea y el límite administrativo de los términos municipales de Cehegín y Calasparra; del término municipal de Lorca: las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana; de los términos de Cieza y Totana, los viñedos comprendidos entre estos términos y los de Ricote y Mula y con Lorca y Mula respectivamente.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento. La zona de producción y de elaboración se localiza en la Comunidad Autónoma de Región de Murcia, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0536

20.06.1992

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Bullas»

Nº UE: PDO-ES-

A0536

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Bullas

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 - Vinos Blancos y Rosados

Los blancos para el consumo son secos, limpios y sin defectos. Color amarillo pajizo a dorado, aroma floral, frutal, algo vegetal, acidez equilibrada y con matiz dulce.

Los rosados son limpios, brillantes y sin defectos. Color rosa violáceo al rosa salmón, aroma a fruta roja y fresco, acidez equilibrada y con matiz dulce.

Ambos, si han pasado por barrica, tendrán aromas limpios a madera.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares \geq 5g/l Breve descripción textual

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

VINO - Vinos Tintos

Para el consumo han de tener color de rojo violáceo a rubí, en jóvenes, y teja, si tienen envejecimiento; aroma varietal, estructurados en boca, equilibrados en tanino-acidez. Con envejecimiento presentan características propias de la maduración.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares \geq 5g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO DE LICOR

Colores violáceo a rojo teja, con intensidad alta o muy alta, dependiendo del envejecimiento, con abundante lágrima. A nariz tienen potentes aromas a frutas maduras o confitadas con toques balsámicos y especiados. A boca son muy potentes, untuosos, cálidos, con taninos algo ásperos que aportan complejidad y una persistencia final dulce muy prolongada.

No presentan sensaciones de oxidación en ninguno de sus caracteres, excepto las derivadas de su correcto envejecimiento, en cuyo caso predominan las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

*Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares \geq 5g/l

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO

Con las características de color correspondientes a los vinos blancos rosados y tintos anteriores. A nariz con sensaciones intensas, frescas y afrutadas. En boca son chispeantes con buen equilibrio entre el azúcar y la acidez.

*Acidez volátil: el límite aumenta con el envejecimiento.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	11,7
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de:

- Para uva blanca: 10 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos rosados: 11 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos tintos: 12 % Vol.
- Para uva tinta destinada a vinos de licor: 12 % Vol.
- Para uva blanca y tinta destinada a vinos espumosos: 11,5% Vol.

Restricción pertinente en la vinificación

El rendimiento no será mayor a 74 L de vino por 100 Kg de vendimia. El Vino de licor sólo se elabora con Monastrell. La crianza en botella en espumoso es de 9 meses mín. Se prohíbe el uso de máquinas estrujadoras de acción centrifuga, prensas continuas y prácticas de precalentamiento para aumento de color.

Práctica de cultivo

Densidad de plantación mínima: en secano con 1.100 cepas/Ha y en regadío con 1.800 cepas/Ha mínimo. El riego se regula anualmente por el Órgano de Gestión del Consejo Regulador, pudiendo autorizarlo por goteo, a manta o aspersión.

b. Rendimientos máximos**Variedades blancas en secano**

6000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en secano

42 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en secano

5000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en secano

35 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en regadío

8000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas en regadío

56 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en regadío

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas en regadío

49 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la DOP “Bullas” está constituida por los terrenos inscritos en el Registro vitícola ubicados en siguientes términos municipales de la región de Murcia: Bullas, Cehegín, Mula, Pliego y Ricote; del término municipal de Calasparra, los parajes comprendidos entre el río Segura y el límite administrativo de los términos de Cehegín y Mula; del término municipal de Caravaca, los parajes: Arrabal de la Encarnación, Campo Coy, Cañada de la Sima y Cañada Lengua; del término municipal de Moratalla: las pedanías de Benizar, Otos y Mazuza, Inazares y La Rogativa, el paraje de Las Cañadas y los parajes comprendidos entre la Rambla de Ulea y el límite administrativo de los términos municipales de Cehegín y Calasparra; del término municipal de Lorca: las pedanías de Avilés, Coy, Doña Inés, La Paca y Zarzadilla de Totana; de los términos de Cieza y Totana, los viñedos comprendidos entre estos términos y los de Ricote y Mula y con Lorca y Mula respectivamente.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción y la zona de envejecimiento.

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MACABEO

MONASTRELL

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Vinos

Vinos tintos: Un 80% de la superficie de cultivo pertenece a la variedad tinta Monastrell, excelentemente adaptada al medio. El resto de variedades mejoran la calidad y complejidad de los vinos, respetando siempre su identidad, al ser la Monastrell la variedad principal. La altitud, el suelo predominantemente calizo y el clima seco producen tintos amplios, carnosos, cubiertos de color, con un alto grado

alcohólico y acidez equilibrada, con aroma afrutado muy particular, con cuerpo y riqueza tánica bien integrada. Con crianzas moderadas en barricas de roble se consiguen vinos muy atractivos sobre todo cuando se incluyen pequeñas cantidades de las nuevas variedades autorizadas.

Vinos blancos y rosados, y vinos espumosos: Son de menor grado y con mayor equilibrio entre el alcohol, la acidez y el extracto. Para ello se suele acudir a la vendimia anticipada y a las elaboraciones con temperatura controlada.

Vinos espumosos

Vinos blancos y rosados, y vinos espumosos: Son de menor grado y con mayor equilibrio entre el alcohol, la acidez y el extracto. Para ello se suele acudir a la vendimia anticipada y a las elaboraciones con temperatura controlada.

Vinos de licor

Vinos de licor: Son elaborados exclusivamente con la uva Monastrell, cuyo bouquet intenso tras la crianza en roble, combina aromas complejos como cacao, café y especias orientales.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>- En las etiquetas de vinos envasados por esta DOP, debe figurar obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida “Bullas”, diferenciándose claramente de las etiquetas que se utilicen en la comercialización de otros vinos.</p> <p>- Antes de la puesta en circulación, las etiquetas las examina el Organismo de Control para la verificación de la conformidad de los requisitos establecidos en este pliego de condiciones.</p>	

- Los envases en que se expidan los vinos para el consumo van provistos de precintas de garantía, o contraetiquetas, en ambos casos numeradas, expedidas o facilitadas la numeración por el Organismo de Control, colocadas siempre en forma que no permita una segunda utilización.
 - Para los vinos espumosos es obligatoria la indicación de la añada en su etiquetado.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1206

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1206

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia"
Barrio Mendibile 42
48940 Leioa, Bizkai
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the Designation of Origin "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" is constituted by the lands located at an altitude of 400 m. or less above sea level, which are located in any of the municipal districts of Bizkaia and which are suitable for the production of grapes of the authorized varieties, with the necessary quality to produce wines with the specific characteristics of those protected by the Designation of Origin, and which are registered as such.

The production area is located in the Autonomous Community of País Vasco, in Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0746

February 19, 1999

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1206

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1206

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia"
Barrio Mendibile 42
48940 Leioa, Bizkaia
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" est constituée par les terrains situés à une altitude inférieure ou égale à 400 m au-dessus du niveau de la mer, qui sont situés dans n'importe laquelle des communes de la Biscaye et qui conviennent pour la production du raisin des variétés autorisées, avec la qualité nécessaire à la production des vins présentant les caractéristiques spécifiques de ceux protégés par l'appellation d'origine, et qui sont enregistrés comme tels.

L'aire de production se situe dans la communauté autonome du Pays basque, en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0746

19.02.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1206

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1206

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia"
Barrio Mendibile 42
48940 Leioa, Bizkai
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen "Bizkaiko Txakolina / Txakoli de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia" está constituida por los terrenos situados a una cota de altura sobre el nivel del mar inferior o igual a 400 m., que estén ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que resulten aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de origen, y así se registren.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de País Vasco, en España.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0746

19.02.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia» N° UE: PDO-ES-A0746
 DOP (X) IGP
 ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Bizkaiko Txakolina / Chacolí de Bizkaia / Txakolí de Bizkaia

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS 3.

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Txacolí blanco

Breve descripción textual

Color amarillo pálido a amarillo pajizo, con tonalidades verdosas. Ligeramente ácido, equilibrado. Complejo, con notas de fruta blanca, fruta cítrica y herbáceos. Post gusto ligeramente amargoso.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	6 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Txacolí rosado

Breve descripción textual

Color entre fresa pálido y frambuesa. Ligeramente ácido con aromas primarios de pequeños frutos silvestres, huerta y pimienta verde.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

Txacolí tinto

Breve descripción textual

Color rojo picota a violáceo. Aromas primarios intensos a pequeños frutos, huerta y pimienta verde. Ligeramente tánicos.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

Txacolí blanco fermentado en barrica

Breve descripción textual
Color amarillo pajizo. Con aromas de intensidad media–alta. Equilibrado y complejo, fruta blanca, cítrica y herbáceos, ensambladas con notas balsámicas.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	6,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La elaboración de vinos protegidos se realiza fundamentalmente con variedades recomendadas “Ondarrabi Zuri” y “Ondarrabi Beltza”. Las variedades que el pliego de condiciones considera como “autorizadas”, tienen limitada su superficie.</p> <p>Para la elaboración de vinos que se comercialicen con el nombre de una única variedad, solo se podrá utilizar uvas de las variedades recomendadas.</p> <p>Los vinos rosados se elaborarán con un mínimo del 50 % de la variedad tinta recomendada.</p> <p>Se prohíbe la utilización de virutas de roble.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>Se prohíbe el riego. No obstante, en las ocasiones en que, debido a una excesiva falta de lluvias, sea agrónomicamente necesario para el adecuado mantenimiento de la masa foliar del viñedo, el Consejo Regulador podrá autorizar el riego de las viñas, estableciendo condiciones y recomendaciones sobre el mismo, como fechas límite para la ejecución del mismo, etc.</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
13000 kilogramos de uvas por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la Denominación de Origen “Bizkaiko Txakolina / Txakolí de Bizkaia / Chacolí de Bizkaia” está constituida por los terrenos situados a una cota de altura sobre el nivel del mar inferior o igual a 400 m., que estén ubicados en cualquiera de los términos municipales de Bizkaia y que resulten aptos para la producción de uva de las variedades autorizadas, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación de origen, y así se registren.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

HONDARRABI ZURI

HONDARRABI BELTZA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

La graduación alcohólica entre los 10,5° y 11,5° la determina un clima atlántico, húmedo y templado con veranos frescos y predominio de vientos de componente sur en la maduración de la uva.

La menor insolación de la zona junto con temperaturas medias frescas en verano provoca una maduración lenta de la uva que da lugar a vinos con una acidez total final mayor que los de otras zonas, y a vinos de intensidad aromática media y compleja con predominio de aromas con notas de fruta blanca, cítricos y herbáceos.

Los vinos presentan un amargor final, típico de la variedad principal.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>La protección del nombre de la Denominación se extiende a sus diferentes combinaciones, y a los nombres de las comarcas, localidades o lugares de la zona de producción, elaboración, y embotellado, ligados a las grafías «Txakoli», «Chacolí», «Chacolin», «Txakolin» y «Txakolina».</p> <p>Las etiquetas y contraetiquetas numeradas se autorizan por el Consejo antes de su utilización.</p>	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>Los vinos amparados por la Denominación se deben embotellar y etiquetar exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador. Esta obligación se justifica porque el Consejo tiene establecido un procedimiento de control desde la producción hasta la comercialización de la cantidad y calidad de los vinos protegidos. Además, el embotellado fuera de la zona de producción incluye el transporte y otras operaciones enológicas que podrían modificar las características del vino</p>	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1207

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1207

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Siurana

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Siurana"
Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities corresponding to the area of production, processing and bottling of the Protected Designation of Origin "Siurana", in the Province of Tarragona - Catalunya - Spain.

Alt Camp County: Alcover; Alcover; Aiguamúrcia; Alió; Bràfim; Cabra del Camp; els Garidells; Figuerola del Camp; la Masó, el Milà; Montferri; Nulles; el Pla de Santa Maria; el Pont d'Armentera; Puigpelat; Querol; la Riba; Rodonyà; el Rourell; Vallmoll; Valls; Vilabella; Vilarodona.

Baix Camp County: l'Albiol; l'Aleixar; Alforja; Almoster; Arbolí; l'Argentera; les Borges del Camp; Botarell; Cambrils; Castellvell del Camp; Coldejou; Duesaigües; Maspujols; Montbrió del Camp; Montroig del Camp; Pratdip; Reus; Riudecanyes; Riudecols; Riudoms; la Selva del Camp; Vilanova d'Escornalbou; Vilaplana; Vinyols i els Arcs.

Baix Penedès County: Albinyana; l'Arboç; Banyeres del Penedès; Bellvei; la Bisbal del Penedès; Bonastre; Calafell; Cunit; Llorenç del Penedès; Masllorenc; el Montmell, Sant Jaume dels Domenys; Santa Oliva; el Vendrell.

Conca de Barberà County: Barberà de la Conca; Blancafort; l'Espluga de Francolí; Montblanc; Pira; Sarral; Senan; Solivella; Vallclara; Vilanova de Prades; Vilaverd; Vimbodí.

Priorat County: Bellmunt del Priorat; la Bisbal de Falset; Cabacés; Capçanes; Cornudellade Montsant; Falset; la Figuera; Gratallops; els Guiamets; el Lloar; Marçà; Margalef; el Masroig; el Molar; la Morera de Montsant; Poboleda; Porrera; Pradell de la Teixeta; la Torre de Fontaubella; Torroja del Priorat; Ulldemolins; la Vilella Alta; la Vilella Baixa.

Ribera d'Ebre County: Flix (only the following building lots within this municipal district: 13, 18, 19, 20 and 21); Garcia (only the following building lots within this municipal district: 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 and 23); Tivissa (only the following building lots within this municipal district: 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 and 23); la Torre de l'Espanyol (only the following building lots within this municipal district: 1 and 2); Vinebre (only the following building lots within this municipal district: 8 and 9); la Palma d'Ebre.

Tarragonès County: Altafulla; el Catllar; Constantí; Creixell; el Morell; la Nou de Gaià; els Pallaresos; Perafort; la Pobla de Mafumet; la Pobla de Montornès; Renau; la Riera de Gaià; Roda de Barà; Salomó; Salou; la Secuita; Tarragona; Torredembarra; Vespella de Gaià; Vilallonga del Camp; Vila-seca.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0072

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1207

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1207

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Siurana

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Siurana"
Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communes correspondant à l'aire de production, de fabrication et de conditionnement de l'appellation d'origine protégée Siurana, de la province de Tarragone - Catalogne - Espagne.

Région Alt Camp: Alcover; Aiguamúrcia; Alió; Bràfim; Cabra del Camp; els Garidells; Figuerola del Camp; la Masó, el Milà; Montferri; Nulles; el Pla de Santa Maria; el Pont d'Armentera; Puigpelat; Querol; la Riba; Rodonyà; el Rourell; Vallmoll; Valls; Vilabella; Vilarodona.

Région de Baix Camp: l'Albiol; l'Aleixar; Alforja; Almoster; Arbó; l'Argentera; les Bor- ges del Camp; Botarell; Cambrils; Castellvell del Camp; Coldejou; Duesaigües; Maspujols; Montbrió del Camp; Montroig del Camp; Prasdip; Reus; Riudecanyes; Riudecols; Riudoms; la Selva del Camp; Vilanova d'Escornalbou; Vilaplana; Vinyols i els Arcs.

Région de Baix Penedès: Albinyana; l'Arboç; Banyeres del Penedès; Bellvei; la Bisbal del Penedès; Bonastre; Calafell; Cunit; Llorenç del Penedès; Masllorenc; el Montmell, Sant Jaume dels Domenys; Santa Oliva; el Vendrell.

Région de Conca de Barberà: Barberà de la Conca; Blancafort; l'Espluga de Francolí; Montblanc; Pira; Sarra; Senan; Solivella; Vallclara; Vilanova de Prades; Vilaverd; Vimbodí.

Région de Priorat: Bellmunt del Priorat; la Bisbal de Falset; Cabacés; Capçanes; Cornudellade Montsant; Falset; la Figuera; Gratallops; els Guiamets; el Lloar; Marçà; Margalef; el Masroig; el Molar; la Morera de Montsant; Poboleda; Porrera; Pradell de la Teixeta; la Torre de Fontaubella; Torroja del Priorat; Ulldemolins; la Vilella Alta; la Vilella Baixa.

Région de Ribera d'Ebre: Flix (seuls les polygones suivants à l'intérieur de cette municipalité: 13, 18, 19, 20 et 21); Garcia (seuls les polygones suivants à l'intérieur de cette municipalité: 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 et 23); Tivissa (seuls les polygones suivants à l'intérieur de cette municipalité: 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 et 23); la Torre de l'Espanyol (seuls les polygones suivants à l'intérieur de cette municipalité: 1 et 2); Vinebre (seuls les polygones suivants à l'intérieur de cette municipalité: 8 et 9); la Palma d'Ebre.

Région de Tarragonès: Altafulla; el Catllar; Constantí; Creixell; el Morell; la Nou de Gaià; els Pallaresos; Perafort; la Pobla de Mafumet; la Pobla de Montornès; Renau; la Riera de Gaià; Roda de Barà; Salomó; Salou; la Secuita; Tarragone; Torredembarra; Vespella de Gaià; Vilallonga del Camp; Vila-seca.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0072

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1207

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1207

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Siurana

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida "Siurana"
Passeig Sunyer, 4-6
43202 Reus
España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios correspondientes a la zona de producción, elaboración y envasado de la Denominación de Origen Protegida Siurana, de la Provincia de Tarragona- Catalunya- España.

Comarca Alt Camp: Alcover; Aiguamúrcia; Alió; Bràfim; Cabra del Camp; els Garidells; Figuerola del Camp; la Masó, el Milà; Montferri; Nulles; el Pla de Santa Maria; el Pont d'Armentera; Puigpelat; Querol; la Riba; Rodonyà; el Rourell; Vallmoll; Valls; Vilabella; Vilarodona.

Comarca Baix Camp: l'Albiol; l'Aleixar; Alforja; Almofter; Arbolí; l'Argentera; les Bor- ges del Camp; Botarell; Cambrils; Castellvell del Camp; Coldejou; Duesaigües; Maspujols; Montbrió del Camp; Montroig del Camp; Prasdip; Reus; Riudecanyes; Riudecols; Riudoms; la Selva del Camp; Vilanova d'Escornalbou; Vilaplana; Vinyols i els Arcs.

Comarca Baix Penedès: Albinyana; l'Arboç; Banyeres del Penedès; Bellvei; la Bisbal del Penedès; Bonastre; Calafell; Cunit; Llorenç del Penedès; Masllorenc; el Montmell, Sant Jaume dels Domenys; Santa Oliva; el Vendrell.

Comarca Conca de Barberà: Barberà de la Conca; Blancafort; l'Espluga de Francolí; Montblanc; Pira; Sarral; Senan; Solivella; Vallclara; Vilanova de Prades; Vilaverd; Vimbodí.

Comarca Priorat: Bellmunt del Priorat; la Bisbal de Falset; Cabacés; Capçanes; Cornudellade Montsant; Falset; la Figuera; Gratallops; els Guiamets; el Lloar; Marçà; Margalef; el Masroig; el Molar; la Morera de Montsant; Poboleda; Porrera; Pradell de la Teixeta; la Torre de Fontaubella; Torroja del Priorat; Ulldemolins; la Vilella Alta; la Vilella Baixa.

Comarca Ribera d'Ebre: Flix (sólo los siguientes polígonos dentro de este término municipal: 13, 18, 19, 20 i 21); Garcia (sólo los siguientes polígonos dentro de este término municipal: 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 i 23); Tivissa (sólo los siguientes polígonos dentro de este término municipal: 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 i 23); la Torre de l'Espanyol (sólo los siguientes polígonos dentro de este término municipal: 1 i 2); Vinebre (sólo los siguientes polígonos dentro de este término municipal: 8 i 9); la Palma d'Ebre.

Comarca Tarragonès: Altafulla; el Catllar; Constantí; Creixell; el Morell; la Nou de Gaià; els Pallaresos; Perafort; la Pobla de Mafumet; la Pobla de Montornès; Renau; la Riera de Gaià; Roda de Barà; Salomó; Salou; la Secuita; Tarragona; Torredembarra; Vespella de Gaià; Vilallonga del Camp; Vila-seca.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0072

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«SIURANA»

(No CE: ES/0072/24.1.1994)

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los

productos cubiertos por la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las

autoridades nacionales o a los servicios de la Comisión Europea (1).

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría

General de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1 — E-28071 MADRID

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10.

2. Agrupación

2.1. *Nombre:* CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. «SIURANA»

2.2. *Dirección:* Antoni Gaudí, 66 D-1 B (43203) Reus

Tel.: (34) 977 33 19 37

Fax: (34) 977 33 19 37

2.3. *Composición:* Productores/transformadores (X) Otros ().

3. Tipo de producto

Clase 1.5: Materias grasas (mantequilla, margarina, aceites, etc.).

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2).

4.1. *Nombre del producto*

«Siurana»

4.2. *Descripción*

Aceite de oliva virgen obtenido de las aceitunas de las variedades «Arbequina», «Royal» y «Morrut», con acidez inferior

a 0,5. Índice de peróxidos máximo de 12; humedad e impurezas no superiores a 0,1. Color verdoso y amarillo,

sabor afrutado, dulce.

L 342/56 ES Diario Oficial de la Unión Europea 24.12.2005

(1) Comisión Europea — Dirección General de Agricultura, Unidad de política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4.3. *Zona geográfica*

Constituida por una franja de municipios que atraviesa la provincia de Tarragona desde Lleida hasta la costa

mediterránea. Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Comarca Municipio

Alt Camp Aiguamúrcia; Alcover; Alió; Bràfim; Cabra del Camp; Els Garidells; Figuerola del Camp;

Masó, la; Milà, el; Montferri; Nulles; Pla de Santa Maria, el; Pont d'Armentera, el; Puigpelat;

Querol; Riba, la; Rodonyà; Rourell, el; Vallmoll; Valls; Vilabella; Vila-rodona.

Baix Camp Albiol, l'; Aleixar, l'; Alforja; Almofter; Arbolí; Argentera l'; Borges del Camp, les; Botarell;

Cambrils; Castellvell del Camp; Coldejou; Duesaigües; Maspujols; Montbrió del Camp;

Mont-Roig del Camp; Pratdip; Reus; Riudecanyes; Riudecols; Riudoms; Selva del Camp, la;

Vilanova d'Escornalbou; Vilaplana; Vinyols i els Arcs.

Baix Penedès Albinyana; Arboç, l'; Banyeres del Penedès; Bellvei; Bisbal del Penedès, la; Bonastre;

Calafell; Cunit; Llorenç del Penedès; Masllorenç; Montmell, el; Sant Jaume dels Domenys;

Santa Oliva; Vendrell, el.

Conca de Barberà Barberà de la Conca; Blancafort; Espluga de Francolí, l'; Montblanc; Pira; Sarral; Senan;

Solivella; Vallclara; Vilanova de Prades; Vilaverd; Vimbodí.

Priorat Bellmunt del Priorat; Bisbal de Falset, la; Cabacés; Capçanes; Cornudella de

Montsant; Falset; Figuera, la; Gratallops; Guiamets, els; Lloar, el; Marçà; Margalef;

Masroig, el; Molar, el; Morera de Montsant, la; Poboleda; Porrera; Pradell de La Teixeta;

Torre de Fontaubella, la; Torroja del Priorat; Ulldemolins; Vilella Alta, la; Vilella Baixa, la.

Ribera d'Ebre Flix (1); Garia (1); Palma D'Ebre, la; Tivissa (1); Torre de L'Espanyol, la (1); Vinebre (1).

Tarragonès Altafulla; Montmell, el; Constantí; Creixell; Morell, el; Nou de Gaià, la; Pallaresos, els;

Perafort; Pobla de Mafumet, la; Pobla de Montornès, la; Renau; Riera de Gaià, la; Roda

de Barà; Salomó; Salou; Secuita, la; Tarragona; Torredembarra; Vespella de Gaià;

Vilallonga del Camp; Vila-Seca.

(1) Polígonos: Flix, 13, 18, 19, 20 y 21; Garcia: 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 y 23; Tivissa: 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22

y 23 (pedanía de La Serra d'Almòs); Torre de l'Espanyol: 1 y 2; Vinebre: 8 y 9.

4.4. *Prueba del origen*

Los olivares situados en la zona de producción e inscritos en el Consejo Regulador producen aceitunas de las que se

extrae el aceite en almazaras inscritas, envasado en industrias igualmente inscritas. Etiquetado y con contraetiqueta

numerada y expedida por el Consejo Regulador.

4.5. *Método de obtención*

Extracción del aceite de las aceitunas recogidas directamente del árbol, sanas, limpias y molturadas empleando

técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

4.6. *Vínculo*

El clima mediterráneo, con pluviometría media anual de 550-380 mm y temperatura media anual entre 14,5 °C y

16 °C junto a la diferenciación de las dos comarcas que forman la zona de producción, una de suelos sobre terrenos

quebrados y otra sobre topografía suave y de suelos bien constituidos, proporcionan el medio adecuado al desarrollo

del olivar. Cultivo, recolección y obtención adecuados y controlados.

4.7. Estructura de control:

Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O.P. «SIURANA»

Dirección: Antoni Gaudí, 66 D-1 B (43203) Reus

Tel.: (34) 977 33 19 37

Fax: (34) 977 33 19 37

El Consejo Regulador de la denominación de origen «Siurana» cumple la norma EN 45011.

24.12.2005 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 342/57

4.8. Etiquetado

Figurará de forma destacada la mención «Denominación de Origen “Siurana” aceite virgen».

Etiquetas autorizadas por

el Consejo. Contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. Requisitos legislativos nacionales

Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 19 de noviembre de 1979 por la que se regula la Denominación de

Origen «Siurana» de aceites vírgenes de oliva y su Consejo Regulador.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1208

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1208

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinagre de Jerez

GOOD(S)

1. **Vinegar**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la
Frontera Cádiz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Municipalities of: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) No. 985/2011 dated September 30, 2011 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Vinagre de Jerez (PDO)].

Official Journal of the European Union L260 dated 05.10.2011.

PDO-ES-0723

October 05, 2011

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1208

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1208

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinagre de Jerez

PRODUIT(S)

1. **Vinaigre**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la
Frontera Cádiz
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Municipalités de: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°985/2011 de la Commission du 30 septembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Vinagre de Jerez (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L260 du 05.10.2011.

PDO-ES-0723

05.10.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1208

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1208

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinagre de Jerez

PRODUCTO(S)

1. **Vinagre**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”

Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la
Frontera Cádiz

España

ZONA GEOGRÁFICA

Municipios De: Jerez De La Frontera, Sanlúcar De Barrameda, El Puerto De Santa María, Chipiona, Chiclana, Rota, Trebujena, Puerto Real, Lebrija.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 985/2011 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 de Jerez (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L260 de 05.10.2011.

PDO-ES-0723

05.10.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«VINAGRE DE JEREZ»

N.º EU: PDO-ES-0723-AM01 – 18.12.2018

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Vinagre de Jerez»

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 de Jerez es el producto resultante de la fermentación acética de vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales que se describen en el apartado 3.4 y que reúne las características organolépticas y analíticas que se describen a continuación.

Las características analíticas específicas de los vinagres protegidos son las siguientes:

- Su contenido en alcohol residual no debe superar el 3 % en volumen, salvo en el caso de los vinagres dulces o semi-dulces, en los que no deberá superar el 4 % en volumen.
- La acidez total en acético debe alcanzar como mínimo los 70 g/l, con la excepción de los vinagres dulces o semi-dulces, que podrán ser de 60 g/l. En el caso de los vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 g/l.
- Un contenido máximo en sulfatos de 3,5 g/l.
- Los Vinagres de Jerez semi-dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 60 g/l.
- Los Vinagres de Jerez dulces deberán presentar un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» presentan un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca.

Según los períodos de envejecimiento a que sean sometidos los vinagres amparados, se distinguirán las siguientes categorías:

- a) Vinagre de Jerez: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de seis meses.
- b) Vinagre de Jerez Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de dos años.
- c) Vinagre de Jerez Gran Reserva: es el vinagre amparado por esta denominación, sometido a un tiempo de envejecimiento mínimo de diez años.

En cada una de las categorías anteriores se distinguen los siguientes tipos de Vinagre de Jerez semi-dulces:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Pedro Ximénez o bien mosto de uvas de la variedad Pedro Ximénez muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.
- Vinagre de Jerez al Moscatel: es el vinagre amparado por esta denominación, al que se le adicionan vinos del tipo Moscatel o bien mosto de uvas de la variedad Moscatel muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción, al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación.

Finalmente, los tipos descritos en el párrafo anterior pueden comercializarse como Vinagres de Jerez Dulces, siempre que presenten un contenido en materias reductoras de al menos 150 g/l.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Los vinagres amparados por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» se obtienen a partir de la fermentación acética de «vinos aptos».

Por tanto, la materia prima para la obtención de los vinagres de Jerez son los denominados

«vinos aptos». Estos vinos proceden de bodegas situadas en la Zona de Producción de Vinagre, que coincide con la zona de producción correspondiente a las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» y pueden ser:

- a) Los vinos del año expedidos a su graduación alcohólica volumétrica natural.

b) Los vinos criados que hayan cumplido con los períodos de envejecimiento promedio mínimo establecidos en sus correspondientes Pliegos de Condiciones.

Estos vinos se elaborarán cumpliendo lo establecido en los Pliegos de Condiciones de estas denominaciones vónicas, de conformidad los requisitos establecidos sobre procedencia de la uva originaria de la zona de la DOP y las prácticas enológicas, recogidos en la reglamentación de aplicación, sin perjuicio de que el inicio espontáneo del proceso de acetificación pueda haber provocado la disminución de su graduación alcohólica por debajo de los límites establecidos en dicha reglamentación.

Adicionalmente, para los tipos Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez o al Moscatel, está permitida la adición de vinos dulces naturales procedentes de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry», así como de mosto de uva de estas variedades muy maduras o soleadas procedente de la Zona de Producción al que se ha añadido alcohol neutro de origen vitivinícola para detener la fermentación, procedente igualmente de bodegas inscritas en los registros correspondientes de la Denominación de Origen «Jerez-Xérès-Sherry».

En el caso del Vinagre de Jerez Dulce se permite además la adición de mosto concentrado y mosto concentrado rectificado.

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

a) Desnaturalización

Todas las partidas de vino apto deben ser objeto de desnaturalización mediante su acetificación parcial en el momento de su entrada en las instalaciones de las bodegas inscritas, utilizando para ello vinagre de sus existencias en cantidad suficiente como para que la mezcla resultante alcance una graduación mínima de 1° de acidez acética.

b) Acetificación

La acetificación consiste en la transformación del contenido alcohólico contenido en el vino en ácido acético, mediante la acción de la bacteria acética. Se distinguen dos procesos posibles para la elaboración del Vinagre de Jerez:

- 1) El realizado por las llamadas «Bodegas de Elaboración de Vinagre»: instalaciones industriales que poseen acetificadores en los que a través de un proceso de fermentación acética dirigida se transforma la materia prima —el vino apto— en vinagre apto.
- 2) El que se lleva a cabo en las «Bodegas de Crianza y Expedición de vinagres» a través de un proceso de acetificación en el interior de las mismas vasijas de madera en las que se produce el envejecimiento.

c) Envejecimiento o crianza

El sistema de crianza o envejecimiento especial necesario para obtener los vinagres protegidos podrá ser el clásico de «criaderas y solera» o bien el de añadas, al que se someterán los vinagres aptos durante el período de tiempo necesario para conseguir las cualidades organolépticas y analíticas de sus respectivos tipos.

1) Vasijas de envejecimiento

Las existencias totales de vinagres sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera que hayan sido previamente utilizadas para el envejecimiento de vino, cuya capacidad no exceda de 1 000 litros. Excepcionalmente, el Consejo Regulador podrá aprobar igualmente la utilización de vasijas de madera de capacidad superior a los 1 000 litros para la crianza de vinos, siempre que las mismas tengan un carácter histórico y su uso haya sido registrado como tal en el Consejo Regulador, de manera previa a la publicación del Pliego de Condiciones.

2) Vejez Promedio Mínima

Todos los vinagres deberán tener al menos una vejez promedio de seis meses para poder ser expedidos al consumo. En el caso del «Vinagre de Jerez Reserva» la vejez promedio mínima será de dos años y en el del «Vinagre de Jerez Gran Reserva» de diez años.

Los vinagres que procedan íntegramente de una misma añada y que por tanto se críen sin que en ningún momento se produzca su mezcla con vinagres procedentes de vendimias distintas, podrán utilizar la mención «Añada» siempre que su vejez sea igual o superior a dos años. Dicha mención será compatible con el resto de las menciones recogidas en el apartado 3.2., siempre y cuando el vino cumpla con las características exigidas en cada caso.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Los envases que contienen el Vinagre de Jerez para consumo directo, serán de vidrio o de otros materiales que no menoscaben las propiedades específicas del producto y de las capacidades nominales que en cada momento estén autorizadas para este producto alimentario.

El envasado de Vinagre de Jerez, podrá realizarse:

- 1) En instalaciones de embotellado que poseen las firmas inscritas en el registro de Bodegas de Crianza y Expedición de Vinagres, o bien,
- 2) En instalaciones de Embotelladores Autorizados por el Consejo Regulador, propiedad de operadores económicos ubicados dentro o fuera de la Zona de Producción, los cuales

adquieren a firmas inscritas el Vinagre de Jerez a granel, participando solamente en la fase de su envasado.

En ambos casos, para su autorización, estos embotelladores deberán justificar ante el Consejo Regulador el cumplimiento de los requisitos legales que le sean de aplicación en cada región para la actividad de envasado de vinagre, así como disponer de un sistema de control de calidad que asegure la total trazabilidad y el buen uso del producto que adquieran de las bodegas inscritas para su envasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las etiquetas y contraetiquetas de vinagres embotellados figurará obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» y el tipo de vinagre de que se trate, así como todos los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable. Además, irán provistas de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o bien de contraetiquetas donde irá inserto el signo distintivo de la Denominación de Origen, así como un código alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador verificará que las etiquetas que incorporen el nombre protegido «Vinagre de Jerez» se ajusten a lo establecido en el Pliego de Condiciones y en la reglamentación de etiquetado específica de la Denominación de Origen.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La Zona de Producción del Vinagre de Jerez está constituida por los terrenos situados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, de la provincia de Cádiz y el de Lebrija, de la provincia de Sevilla, situados al este del meridiano de Greenwich 5° 49' Oeste y al sur del paralelo 36° 58' Norte.

La Zona de Producción antes descrita es coincidente con la Zona de Producción de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda».

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La especificidad de la Zona de Producción del Vinagre de Jerez se articula basándose en razones históricas, naturales y humanas:

a) Factores históricos

El cultivo de la vid y la elaboración de vinos y vinagres ha sido uno de los elementos vertebradores de la comarca de Jerez a lo largo de toda su milenaria historia, que se

remonta a tiempos fenicios. La situación geográfica del Marco de Jerez, próxima a importantes puertos comerciales como los de Cádiz o Sevilla, con una gran relevancia histórica, determinó que los vinos y vinagres locales fueran carga frecuente en las naves que partían tanto hacia las Américas como hacia los mercados del norte de Europa, así como que en el envejecimiento de los vinos y vinagres se utilizaran vasijas fabricadas en las colonias de ultramar, a partir de roble americano. También el sistema de Criaderas y Soleras, elemento genuino de la vinicultura jerezana, tiene un claro origen histórico que se remonta hasta el siglo XVII y a la necesidad de satisfacer la demanda de los mercados por vinos y vinagres de calidad constante, sin la dependencia de las vicisitudes de cada diferente cosecha.

b) Factores naturales

La Zona de Producción se caracteriza por terrenos llanos o suavemente ondulados, con pendientes entre el 10 y el 15 % en los que predomina el tipo de suelo llamado «albariza», una marga blanda de color blanco con gran capacidad retentiva de la humedad. Destaca en su composición el carbonato cálcico, la arcilla y la sílice. El clima es de carácter cálido, con temperaturas mínimas en invierno que giran alrededor de los 5 °C y máximas en verano en torno a los 35 °C. La Zona de Producción disfruta de más de 300 días de sol al año y de una pluviometría media anual de aproximadamente 600 litros por metro cuadrado, teniendo lugar las precipitaciones fundamentalmente en los meses de noviembre, diciembre y marzo. En todo caso, este factor debe contemplarse en combinación con la capacidad de las tierras albarizas, típicas de la zona, de retener la humedad y evitar la evapo-transpiración. Finalmente, hay que mencionar la importante influencia climática de los dos vientos predominantes en la región: el viento de levante, proveniente del interior, seco y cálido y el viento de poniente, que por proceder del océano aporta un elevado grado de humedad y actúa como importante factor moderador, especialmente en el verano.

c) Factores humanos

El sistema de criaderas y solera, predominante en el envejecimiento de Vinagre de Jerez, es un sistema de crianza genuino de la Zona de Producción; como lo es el uso de la «bota», barrica típica fabricada en roble americano e intensamente envinada. La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez»; las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas, lo que ayuda a crear un importante volumen de aire interior que amortigua las oscilaciones térmicas del exterior. Las paredes suelen tener un grosor suficiente para asegurar el aislamiento y ventanas situadas a cierta altura, de forma que se permita la circulación de aire y el aprovechamiento de las frescas brisas nocturnas de poniente, pero se evite la incidencia directa de la luz sobre las botas.

5.2. *Carácter específico del producto*

La especificidad del Vinagre de Jerez debe en primer lugar hacer referencia a la materia prima de la que procede: los vinos aptos. La Zona de Producción es el origen también de unos vinos que tienen un carácter extraordinariamente genuino, algunos de cuyos rasgos son claramente perceptibles en el Vinagre de Jerez: la gama de colores, entre oro viejo y caoba y los aromas ligeramente alcohólicos, con predominio de notas vínicas y de madera.

Por otra parte, las condiciones climáticas de la zona y las propias características arquitectónicas de las bodegas, que ayudan a generar un microclima específico en el interior de ellas, propician un nivel de concentración de los componentes del vinagre a lo largo del proceso de crianza que determina una gran persistencia en boca.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto*

Todas las características enunciadas de orografía, suelo y clima confieren al viñedo de la Zona de Producción unas características diferenciales que definen en gran medida las peculiaridades de los vinos aptos y consiguientemente del Vinagre de Jerez que se obtendrá de los mismos. La influencia de los factores naturales en los vinos aptos obtenidos a partir de las variedades de uva utilizadas (Palomino, Moscatel y Pedro Ximenez) es determinante. Así, en regiones cálidas como la zona de producción del Vinagre de Jerez la maduración de la uva suele ser más rápida y los mostos, muy azucarados, suelen presentar valores de acidez relativamente bajos. La integral de luz en la Zona de Producción durante el período activo de la vid es notablemente alta, lo que permite el buen desarrollo y maduración del fruto. La zona de producción se caracteriza además por la sequía de sus veranos, coincidiendo con el período que transcurre entre el envero y la vendimia, y la predominancia del viento de levante, extremadamente seco y cálido. En este contexto, el viento de poniente proveniente del Océano Atlántico y con un marcado carácter térmico, propicia frecuentes brisas nocturnas en verano que producen intensas rociadas, lo que compensa unos déficits hídricos que pudieran verse agravados por la intensa luminosidad de la zona. En este sentido, la tierra de albarizas juega igualmente un papel decisivo en este sentido, pues su capacidad retentiva de la humedad asegura la disponibilidad de reservas hídricas en el subsuelo.

Por otra parte, las características aportadas por una población de levaduras seleccionadas desde tiempos inmemoriales y vinculadas a las condiciones medioambientales de la Zona tienen una importancia capital. El metabolismo de los alcoholes y polialcoholes del vino por parte de las levaduras alcoholígenas que se dan en el llamado «Marco de Jerez» da como resultado un conjunto de elementos secundarios y una alteración en los componentes primarios del vino: disminución del contenido en glicerina, incremento del contenido en acetaldehídos y de los productos de esterificación. A su vez, los acetaldehídos resultantes van a dar lugar a la acetoína, elemento que junto con la presencia de alcoholes superiores hace posible el característico aroma del Vinagre de Jerez. La presencia de una notable cantidad de alcohol residual es igualmente de enorme importancia para la calidad y la personalidad del Vinagre de Jerez, porque permite la producción de compuestos esterificados

(fundamental mente acetato de etilo), que estructuran el vinagre, dándole mayor complejidad y dotando de equilibrio a los aromas primarios de la acetificación.

La crianza en botas de roble y las particulares condiciones micro-climáticas de las bodegas propician además que el vinagre vaya adquiriendo unas características muy particulares durante su crianza. El tipo de barrica utilizada tiene una capacidad de micro-oxigenación ideal para la lenta evolución de los vinagres y permite la paulatina cesión de componentes durante el envejecimiento, que ayudan a estabilizar materias colorantes, forman agrupados poliméricos y aportan los característicos tonos entre ámbar y caoba, las notas vainilla das y los aromas a café con leche y torrefacto.

El sistema de criaderas y soleras, como sistema de crianza mayoritario en la zona, propicia una significativa homogeneización de los vinagres, al atemperar los efectos de las diferentes añadas. Por ultimo, la estructura arquitectónica de las bodegas del Marco de Jerez, al propiciar el mantenimiento de las condiciones microclimáticas no solo facilita la oxigenación lenta de los vinagres, sino que además asegura la conservación en perfectas condiciones de las botas que hacen posible la crianza del «Vinagre de Jerez».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1209

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1209

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Sierra Mágina

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin “Sierra Mágina”.

Address Ctra. Mancha Real Cazorla s/n
23537 Bedmar, Jaén

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Sierra Mágina, Jaén, SPAIN.

Geographical area: Location and delimitation of the area: the production area is located in the natural park that gives its name to the designation. Located in the central part of the southern area of the province of Jaén, it comprises sixteen municipal districts with an area of 64,009 hectares of olive groves, which represents 84% of the useful agricultural area. Municipalities that comprise it: includes sixteen municipalities in the province of Jaén i.e.: Albanchez de Mágina, Bedmar-Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas,

Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, and Torres.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2107/1999 of October 4, 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 established 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 L258 dated 05.10.1999.

PDO-ES-0054

October 05, 1999

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1209

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1209

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Sierra Mágina

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Sierra Mágina".

Adresse Ctra. Mancha Real Cazorla s/n
23537 Bedmar, Jaén Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Sierra Mágina, Jaén, ESPAGNE.

Aire géographique: Situation et délimitation de l'aire: l'aire de production est enclavée dans le parc naturel qui donne son nom à l'appellation. Elle se situe dans la partie centrale du sud de la province de Jaén et compte dix-sept municipalités avec une superficie de 64 009 ha d'oliveraies, ce qui représente 84% de la superficie agricole utile. Communes la composant: on compte dix-sept municipalités de la province de Jaén, à savoir: Albanchez de Mágina, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de

Arenas, Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, et Torres.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2107/1999 de la Commission du 4 octobre 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 L258 du 05.10.1999.

PDO-ES-0054

05.10.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1209

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1209

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierra Mágina

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador Denominación de Origen “Sierra Mágina”.

Dirección Ctra. Mancha Real Cazorla s/n
23537 Bedmar, Jaén
España

ZONA GEOGRÁFICA

Sierra Mágina, Jaén, ESPAÑA.

Zona geográfica: Situación y delimitación de la zona: la zona de producción se encuentra enclavada en el parque natural que da nombre a la denominación. Situada en la parte central de la zona surge la provincia de Jaén, comprende dieciséis términos municipales con una superficie de 64 009 ha de olivar, que representa el 84 % de la superficie agraria útil.

Municipios que la integran: comprende dieciséis términos municipales de la provincia de Jaén que son:

Albanchez de Mágina, Bedmar-García, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles, Huelma-Solera, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, y Torres.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre 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 L258 de 05.10.1999.

PDO-ES-0054

05.10.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

‘SIERRA MÁGINA’

EC No: ES/PDO/105/0054

PDO (X) PGI ()

1. Responsible department in the Member State:

Name:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Address:	Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid
Tel.:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
e-mail:	sgcaproagro@mapya.es

2. Group:

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar (Jaén)
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net

Composition:	Producers/processors (X) Other ()
--------------	--------------------------------------

3. Type of product:

Class 1.5.: Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

4. Specification (summary of requirements under Article 4(2))

4.1 Name: 'Sierra Mágina'

4.2 Description: Extra virgin olive oil obtained from olives (*Olea europea, L*) of the Picual and Manzanillo de Jaén varieties.

The protected variety regarded as the principal one is the Picual.

Its characteristics are: acidity up to a maximum of 0,5°; peroxide value: maximum 18.K₂₇₀, maximum 0,20; moisture and impurities not exceeding 0,1 %.

Highly stable olive oils, very fruity and slightly bitter. Colour varying from deep green to golden yellow depending on the period the olives are harvested and the location of the olive grove within the region.

The protected extra virgin olive oils are prepared from olives not less than 90 % of which are of the Picual variety.

4.3 Geographical area: Location and delimitation of the area: The production area is surrounded by the Sierra Mágina Natural Park, which gives its name to the designation. Situated in the central part of the southern zone of the Province of Jaén, it comprises 16 municipalities and has olive groves covering a total of 64 009 ha representing 84 % of the utilised agricultural area.

Municipalities concerned: It covers sixteen municipalities in the Province of Jaén: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera and Torres.

4.4 Proof of origin: The olives delivered to the oil mills are of the authorised varieties and come from olive groves listed in the Regulating Council register. The oil is extracted at registered oil mills situated in the production area, under the supervision of Council inspectors, and stored at oil mills or registered packaging plants. The oil is subjected to physical and chemical analysis and organoleptic assessment. Only oils which successfully complete the inspection procedure are packaged and placed on the market bearing the numbered back label issued by the Council and protected by the Designation of Origin.

4.5 Method of production: Ripened olives of the authorised varieties from registered olive groves are harvested carefully, separating those from the ground from those from the tree.

olives are delivered to oil mills under conditions which ensure that they do not deteriorate. They are cleaned and washed, leaves, stalks, earth and impurities are removed and the oil is extracted by pressing. The process is completed in a period of not more than 48 hours. The production methods are appropriate and are authorised and inspected by the Council. The oil is decanted and the quality oil run off is analysed and graded. Only extra virgin olive oil is given the protection of the designation.

4.6 Link: The Sierra Mágina is a massif that rises above the plain in a relatively short continuous line running from north east to south west and surrounded by smaller hills. The olive groves are to be found on the gentler slopes of the massif, up to an altitude of 850 m, giving it the appearance of an island in the midst of a sea of olive trees. The soils most commonly occurring are lithosols, calcareous regosols, cambisols and chromic luvisols. The climate fluctuates between Mediterranean subtropical and Mediterranean temperate, with annual average temperatures of between 13 °C and 17 °C, and average annual rainfall of between 400 mm and 800 mm. Traditional tilling, semi-tilling, pruning and pest and disease control methods provide a suitable environment for the development of olive trees from which healthy olives are obtained giving the oil its distinctive characteristics that are closely linked with the geographical surroundings.

4.7 Inspection body:

Name:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Address:	Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n E-23537 Bedmar
Tel.:	(34) 953 77 20 90
Fax:	(34) 953 77 22 72
e-mail:	D.O.sierra-magina@swin.net

The inspection body satisfies the European Standard EN45011.

4.8 Labelling: The words 'Sierra Mágina' must be shown. Labels are authorised by the Council. Back labels are numbered and must be issued by the Council.

4.9 National requirements:

- Law No 25/1970 of 2 December 1970 on rules governing viticulture, wine and spirits.
- Order of 25 February 1997 ratifying the Regulation on the Designation of Origin 'Sierra Mágina'.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1210

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1210

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Sierra de Cazorla

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Sierra de Cazorla”
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is located in the southeast of the province of Jaén, in an enclave of extraordinary value, next to the Natural Park of the Sierras de Cazorla Segura y las Villas, and with its own defining physical and biological characteristics.

Municipalities that comprise it: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada and Santo Tomé, of the Jaén province.

Processing and packaging area: the processing and packaging area coincides with the production area. The production, processing and packaging area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1971/2001 of October 9, 2001 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 established 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 L269 dated 10.10.2001.

PDO-ES-0137

October 10, 2001

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1210

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1210

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Sierra de Cazorla

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla"
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est située au sud-est de la province de Jaén, dans une enclave d'une richesse extraordinaire, à côté du parc naturel de las Sierras de Cazorla, Segura et las Villas, avec des caractéristiques physiques et biologiques propres.

Communes qui en font partie: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada et Santo Tomás, dans la province de Jaén.

Aire de fabrication et de conditionnement: L'aire de fabrication et de conditionnement coïncide avec celle de production. L'aire de production, de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1971/2001 de la Commission du 9 octobre 2001 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 L269 du 10.10.2001.

PDO-ES-0137

10.10.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1210

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1210

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierra de Cazorla

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Sierra de Cazorla”
Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5
Apdo. de correos 51
23470 Cazorla, Jaén
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, de la provincia de Jaén.

Zona de elaboración y envasado: La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción. La zona de producción, elaboración y envasado se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1971/2001 de la Comisión de 9 de octubre de 2001 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 alimenticio.

Diario Oficial de la Unión Europea L269 de 10.10.2001.

PDO-ES-0137

10.10.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Sierra de
Cazorla» N° UE:**
PDO-ES-0137 DOP
(X) IGP ()

1. Nombres

«Sierra de Cazorla»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto:

Aceite de oliva virgen extra, clase 1.5. Materias grasas.

4. Descripción del pliego de condiciones

4.1. Nombre: «Sierra de Cazorla».

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea Europea L*) de la variedad «Picual» y la variedad autóctona «Royal» y que respondan a las siguientes características: acidez hasta 0,7° como máximo; índice de peróxidos: máximo de 18; K270: máximo de 0,20; humedad e impurezas: no superior al 0,1 %.

Aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. El color varía del verde intenso al amarillo dorado, dependiendo de la época de recolección de la aceituna y de la localización del olivar dentro de la comarca.

4.3. Zona geográfica

Situación de la zona: La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, de la provincia de Jaén.

Superficie total de la zona y superficie del olivar: La superficie total de la zona es de 133 585 hectáreas, de la cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 31 500 hectáreas.

Zona de elaboración y envasado: La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

4.4. Prueba de origen: Las aceitunas son de las variedades autorizadas y proceden de los olivares de los términos municipales de la zona de producción e inscritos en el Registro de olivares del Consejo Regulador.

El aceite se extrae en las almazaras situadas en el ámbito geográfico de la zona de producción e inscritas en el Registro de almazaras del Consejo Regulador.

El envasado se realizará por las envasadoras inscritas en el Registro de envasadores y siempre dentro del ámbito geográfico de actuación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Los aceites que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en el pliego, serán certificados por el Consejo, que entregará a las empresas envasadoras la etiqueta numerada, y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

4.5. Método de obtención: Las labores culturales se dan con cultivador en la labor de alzar y grada de disco. En verano se dan pases de rastra y los suelos de olivos se preparan para la recolección con rulos o rastras y se tratan con herbicidas de preemergencia.

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con esmero, separando suelo y vuelo. Una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore.

Los frutos se limpian y lavan para separar hoja, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite.

Este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a cuarenta y ocho horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se dejan decantar y, una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Sólo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la DOP.

4.6. Vínculo

Histórico: Las noticias más antiguas relativas al olivar en la comarca y Sierra de Cazorla, después de la conquista y repoblación de la zona por Fernando III en el siglo XIII proceden de la documentación de la villa de Quesada durante los siglos de la Baja Edad Media, y en ella se constata ya claramente la presencia del cultivo del olivar en la zona.

Natural: La zona geográfica de producción presenta unas peculiaridades físicas y biológicas definitorias, que se detallan a continuación y que contribuyen a que los aceites producidos en esta zona presenten unas características cualitativas propias. Uno de los factores fundamentales del vínculo con el medio natural es la utilización de la variedad autóctona «Royal», que está perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la zona y que tiene bajo contenido en aceite pero de gran calidad.

— El relieve de la zona es en su mayoría accidentado, con pendientes elevadas. La Sierra de Cazorla está formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y plegamientos de este a oeste, y donde se encuentran cotas como el Cerro de Las Empanadas (2 106 metros).

— En cuanto a suelos, encontramos los órdenes *entisols* (los más recientes y menos evolucionados), *inceptisols* (desarrollados sobre calizas, con carácter alcalino) y *alfisols* (con un horizonte de acumulación de arcilla).

— El clima viene caracterizado por temperaturas medias de 16 °C en primavera, 23 °C en verano, 13 °C en otoño y 4 °C en invierno, y una precipitación media anual de 600 a 800 mm.

4.8. Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención «Sierra de Cazorla». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las etiquetas estarán numeradas y serán expedidas por el Consejo.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1211

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1211

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Priego de Córdoba

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Priego de Córdoba”
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is a natural region, located in the southeast of the province of Córdoba, in the heart of the Natural Park of the Sierra Subbética. It includes the municipal districts of Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar and Priego de Córdoba, with an area of 28,628 hectares of olive groves.
Province of Córdoba, Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 2107/1999 of October 4, 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 established 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 L258 dated 05.10.1999.

PDO-ES-0053

October 05, 1999

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1211

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1211

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Priego de Córdoba

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Priego de Córdoba”
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est une municipalité naturelle, située au sud-est de la province de Córdoba, au coeur du parc naturel de la Sierra Subbética. Elle comprend les municipalités de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar et Priego de Córdoba, sur une superficie de 28.628 ha d'oliveraies.

Province de Córdoba, Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 2107/1999 de la Commission du 4 octobre 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 L258 du 05.10.1999.

PDO-ES-0053

05.10.1999

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1211

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1211

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Priego de Córdoba

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Priego de Córdoba”
Avda. Niceto Alcalá Zamora, Parque Urbano Multiusos
Pabellón de las Artes (Apdo. Correos 118)
14800 Priego de Córdoba, Córdoba
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie de 28.628 ha de olivar.
Provincia Córdoba, España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre 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 L258 de 05.10.1999.

PDO-ES-0053

05.10.1999

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Priego de
Córdoba» N° UE:
PDO-ES-0053 DOP
(X) IGP ()**

1. Nombres

«Priego de Córdoba»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto

Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5 — Materias grasas

4.2. Descripción del producto

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual.

Sus características serán: acidez: hasta 1° como máximo; índice de peróxidos: máximo

15.K₂₇₀, máximo 0,15; humedad e impurezas: menos de 0,1 %.

Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo. Olor y sabor afrutado, aromático, agradable y dulce.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo dorado. Olor y sabor afrutado, fresco, agradable y dulce.

«Picual»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picual. Acidez máxima 1°. Color amarillo verdoso. Olor y sabor afrutado, aromático y ligeramente amargo.

4.3. Zona geográfica.

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie de 28 628 ha de olivar.

4.4. Prueba del origen.

Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en los registros del Consejo. El aceite se extrae en almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, bajo el control de los veedores del Consejo, y se almacena en almazaras o plantas envasadoras inscritas. Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

4.5. Método de obtención

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con el mayor esmero, separando suelo y vuelo; una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite. El proceso se llevará a cabo en un plazo no superior a las 48 horas. En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

4.6. Vínculo

Zona abrupta y montañosa, atravesada por varias alineaciones montañosas, con cotas superiores llegando incluso a los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Suelos de distintos orígenes formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yestíferos; los suelos en los que se desarrolla el olivar fluctúan de los francoarcilloarenosos a los arcillosos con un alto contenido en carbonato cálcico y un contenido medio en materia orgánica, fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro.

Clima continental con grandes oscilaciones térmicas en función de la altitud y orientación.

Pluviometría variable que oscila entre los 400 litros por año en la zona oriental y los 700 en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. Técnicas adecuadas de cultivo, laboreo, abonados, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo, del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.

4.8. Etiquetado

Figurará obligatoriamente la mención «Priego de Córdoba». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1212

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1212

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de la Vera

GOOD(S)

1. **Paprika**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production of peppers for making paprika with the Protected Designation of Origin "Pimentón de la Vera", comprises the municipalities of the natural counties of La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz and Valle del Alagón, in the north of the province of Cáceres and which are listed below: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera,

Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

The processing and packaging area coincides, in its entirety, with the production area.

All the production processes leading to the making of "Pimentón de la Vera" must be carried out within the municipal districts described in this section, which means that the farms, drying facilities and industries of the Protected Designation of Origin shall be within this geographical area. The purpose of this restriction is to obtain a greater guarantee of origin, traceability and quality of the final product.

The production, processing and packaging area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 982/2007 of August 21, 2007 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Pimentón de la Vera (PDO) - Karlovarský suchar (PGI) - Riso di Baraggia Biellese y Vercellese (DOP)].

Official Journal of the European Union L217 dated 22.08.2007.

PDO-ES-0321

August 22, 2007

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1212

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1212

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de la Vera

PRODUIT(S)

1. **"Pimentón"**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera"
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des piments destinés à la fabrication du "pimentón" bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Pimentón de la Vera" est constituée des communes des régions naturelles de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz et Valle del Alagón, situées au nord de la province de Cáceres, qui sont énumérées ci-après: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz

de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riolobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

L'aire de fabrication et de conditionnement coïncide, dans son intégralité, avec l'aire de production.

Tous les processus de production conduisant à la fabrication du "Pimentón de la Vera" devront être réalisés dans les limites des municipalités décrites dans cette section, ce qui signifie que les exploitations, les séchoirs et les industries couvertes par l'appellation d'origine protégée devront être situés dans cette aire géographique. Cette restriction vise à mieux garantir l'origine, la traçabilité et la qualité du produit final.

L'aire de production, de fabrication et de conditionnement se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°982/2007 de la Commission du 21 août 2007 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pimentón de la Vera (AOP) - Karlovarský suchar (IGP) -Riso di Baraggia Biellese e Vercellese (AOP)].

Journal officiel de l'Union européenne. L217 du 22.08.2007.

PDO-ES-0321

22.08.2007

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1212

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1212

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de la Vera

PRODUCTO(S)

1. **Pimentón**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”
Avda de la Constitución nº 177, 1º
10400 Jaraíz de la Vera, Cáceres
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de pimientos para la elaboración de pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, está constituida por los municipios de las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el Norte de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla, Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa

Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona de elaboración y envasado coincide, en su totalidad, con la zona de producción.

Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de “Pimentón de la Vera” deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en este apartado, lo que significa que las explotaciones, secaderos e industrias de la Denominación de Origen Protegida estarán dentro de esta zona geográfica. Con esta restricción se pretende obtener una mayor garantía de origen, trazabilidad y calidad del producto final.

La zona de producción, elaboración y envasado se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 982/2007 de la Comisión de 21 de agosto de 2007 por el que se inscriben ciertas denominaciones en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Pimentón de la Vera (DOP) - Karlovarský suchar (IGP) -Riso di Baraggia Biellese e Vercellese (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea. L217 de 22.08.2007.

PDO-ES-0321

22.08.2007

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«PIMENTÓN DE LA VERA»

Nº CE: ES/PDO/005/0321/29.10.2003

DOP (X) IGP ()

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre:	Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.
Dirección:	Infanta Isabel, 1 E-28071 Madrid
Teléfono:	(34) 913 47 53 94
Fax:	(34) 913 47 54 10
Correo electrónico:	sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación solicitante:

Nombre:	D. Manuel Fernández Amor, con D.N.I. nº 5.602.884-S, y otros.
Dirección:	«Unión de Productores de Pimentón, Sociedad Cooperativa» Polígono Industrial «El Pocito», Calle E, Parcela E-7, E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)
Teléfono:	(34) 927 46 00 12
Fax:	(34) 927 17 00 71
Correo electrónico:	—
Composición:	Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. Tipo de producto:

Clase 1.8 — Otros productos del anexo II (especias) — Pimentón

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

4.1. Nombre del producto: «Pimentón de la Vera»

4.2. Descripción: Se entiende por pimentón con Denominación de Origen Protegida

«Pimentón de la Vera», el producto obtenido de la molienda de frutos totalmente rojos, de las variedades del grupo de las «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola, pertenecientes a las especies *Capsicum annum L.* y *Capsicum longum L.*, recolectados maduros, sanos, limpios, con el color característico de la variedad, libres de ataques de plagas o enfermedades, secados con leña de encina y/o roble, por el sistema tradicional de la Vera, y que procedan de la zona de producción delimitada.

El «Pimentón de la Vera» es un producto de sabor y aroma ahumados, intensos y penetrantes, debido al proceso de secado al humo a que se somete a los pimientos. En cuanto a su coloración es rojo intenso con relativo brillo. Tiene un alto poder colorante, superior en las variedades del grupo de las Ocales que en la variedad Bola. Tanto su sabor, aroma y color son altamente estables a lo largo del tiempo, debido principalmente, al lento y suave proceso de deshidratación utilizado.

Según su sabor podemos establecer tres grupos de pimentones:

Pimentón dulce: de sabor suave, totalmente dulce. Elaborado con las variedades Bola y Jaranda.

Pimentón ocal o agridulce: suavemente picante al paladar. Elaborado con las variedades Jaranda y Jariza.

Pimentón picante: pronunciado picor al paladar. Elaborado con las variedades Jeromín, Jariza y Jaranda.

Características físico-químicas: El Pimentón de la Vera queda definido por las características físico-químicas siguientes:

Dimensión del grano: El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm de luz de malla).

Características analíticas

Humedad máxima, en tanto por ciento	14
Extracto etéreo sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	23
Fibra bruta sobre materia seca en tanto por ciento, máximo	28

Cenizas sobre materia seca en tanto por ciento, máximo:	
— Totales (máximo)	9
— Insolubles(máximo)	1
Color <u>(1)</u> , unidades ASTA: mínimo	90

Ingredientes alimenticios o alimentarios: Ocasionalmente, podrá añadirse aceite vegetal comestible de girasol al polvo de pimentón, con el fin de proporcionar consistencia y brillo al producto final, en la proporción máxima del 3 % en masa de producto seco. Esta adición de aceite no influye en el carácter específico del pimentón, razón por la que no se define una zona de procedencia determinada para estos aceites.

El producto elaborado estará totalmente exento de semillas, placentas, cálices y pedúnculos que no procedan de las variedades admitidas para la elaboración de cada uno de los tres grupos de pimentones, así como de colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.

Respecto a las semillas, placentas, cálices y pedúnculos de frutos correspondientes a las variedades autorizadas, deberán encontrarse en todo caso en proporción inferior al resto del fruto.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción de pimientos para la elaboración de pimentón amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera», está constituida por los municipios de las comarcas naturales de La Vera, Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, en el Norte de la provincia de Cáceres y que se relacionan a continuación: Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobobos, Robledillo de la Vera, Rosalejo, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela de la Vera, Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejoncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera, Zarza de Granadilla.

La zona de elaboración y envasado coincide, en su totalidad, con la zona de producción.

Todos los procesos productivos que conduzcan a la elaboración de «Pimentón de la Vera» deberán ser realizados dentro de los términos municipales descritos en este apartado, lo que significa que las explotaciones, secaderos e industrias de la Denominación de Origen Protegida estarán dentro de esta zona geográfica. Con esta restricción se pretende obtener una mayor garantía de origen, trazabilidad y calidad del producto final.

4.4. Prueba del origen: El Pimentón de la Vera amparado se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de explotaciones inscritas situadas en la zona de producción; se expide al mercado amparado por la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera» y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos utilizados procederán de las variedades del grupo de las «Ocales» (Jaranda, Jariza y Jeromín), y de la variedad Bola.

4.5. Método de obtención: Comienza con la realización de los semilleros, desde finales de febrero hasta primeros de abril, para la obtención de las plantas de pimiento, que serán transplantadas al terreno definitivo entre el 15 de mayo y el 10 de junio, aproximadamente.

El terreno de asiento antes de recibir a las plantas, habrá recibido las labores preparatorias adecuadas que permitan la mejor implantación de las plantitas de pimiento, que consistirán en la rotura de capas subsuperficiales endurecidas, desterronado, mullido, aporte de abonos orgánicos y minerales y conformación del suelo.

La plantación se realizará a mano o con la ayuda de transplantadoras mecánicas. Después del trasplante, se dará un riego abundante para asegurar el buen arraigo de las plantas.

El riego se aplicará, según la explotación, por gravedad, por aspersion y en algunos casos mediante sistemas de riego localizado.

Una vez el fruto esté maduro, se procederá a la recolección de los mismos, operación que se realiza a mano, y será transportado a los secaderos sitios en las propias explotaciones agrarias, dónde tendrá lugar la deshidratación por el sistema de corriente vertical con hogar inferior, secado al humo, que realiza el propio agricultor.

Este sistema, permite un secado lento, suave, poco agresivo, consiguiendo en el periodo de 10 a 15 días, que los frutos pasen de un contenido en humedad del 80 % a menos del 15 %. El producto final obtenido, denominado cáscara, tendrá un sabor y aroma ahumados y una gran estabilidad de color, caracteres estos propios del sistema de deshidratación verato.

La cáscara es llevada, posteriormente a los molinos de la zona, para su molienda en molinos de piedra de esmeril. Finalmente el pimentón molido pasa por las llamadas «piedras de transmitir», dispuestas en posición horizontal. En este momento, ocasionalmente, se procede a la adición del aceite vegetal en la proporción máxima establecida en el apartado 4.2.1.3 de esta Ficha Resumen. La adición de este aceite no influye en el carácter específico del pimentón. Por último, se procede al envasado y etiquetado, quedando así listo para su comercialización.

4.6. Vínculo: Las primeras referencias del cultivo del pimiento en La Vera datan del siglo XVI, cuando era cultivado en el Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste, Comarca de La Vera) por los frailes Jerónimos.

El cultivo se fue extendiendo, poco a poco, desde la Vera a las comarcas naturales limítrofes, el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valle del Alagón, siendo cada vez más valorado por los agricultores debido a los buenos rendimientos económicos que proporcionaba.

El proceso industrial para la obtención de pimentón se inicia a finales del siglo XVII, alcanzando un importante desarrollo a mediados del siglo XVIII. Los pimientos entonces, se molían en los molinos hidráulicos de harina que se encontraban en los márgenes de las gargantas. La llegada de la luz eléctrica a La Vera, permitió el uso de molinos eléctricos y como consecuencia una sustancial mejora en las industrias, que comienzan a instalarse con el objetivo único de elaborar pimentón.

Las variedades de pimiento utilizadas para la elaboración de pimentón, son variedades autóctonas, pertenecientes especies botánicas, *Capsicum annum* L y *Capsicum longum* L, de frutos subesféricos la primera y alargados la segunda. Dentro del primer grupo se encuentran las variedades-población Bola, y en el segundo, el grupo de las variedades-población Ocales también llamadas Agridulce de la Vera. Se trata de variedades muy rústicas y muy bien adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de la zona. Su magnífica aclimatación es la razón por la que no han sido sustituidas por ninguna variedad foránea. Otro hecho importante que justifica el uso de material vegetal autóctono es su total adaptación al sistema de secado al humo, utilizado en la Vera desde el siglo XVII, y que permanece en la actualidad.

Las características climáticas que ofrece el microclima de la zona de producción, debido a la protección de la Sierra de Gredos, junto a las propiedades de los suelos, sueltos, con ausencia total de sales, y la calidad del agua empleada en los riegos, también sin problemas de salinidad, permiten el cultivo de estas variedades autóctonas que dan lugar a unos frutos que proporcionan un sabor particular al pimentón de ellos obtenidos.

Este sabor, debido a la variedad, se completa con el ahumado, sistema de secado vinculado a las características climáticas de la zona, que impiden hacerlo al sol, y que proporciona al pimentón el sabor y aroma característicos y, por añadidura, una alta estabilidad del color.

El uso de variedades autóctonas, el secado al humo y la utilización de molinos de piedra, desde el siglo XVII en la Vera, hace del pimentón producido en esa zona un producto diferente a los demás producidos en el resto del mundo, con personalidad propia, lo que ha dado lugar a que como Pimentón de la Vera se conozca al pimentón producido en el norte de Cáceres según el sistema de elaboración descrito.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera»
Dirección:	Avda. de la Constitución, 65

	E-10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)
Teléfono:	(34) 927 17 02 72
Fax:	(34) 927 17 02 72
Correo electrónico:	info@pimentonvera-origen.com

La Estructura de Control de la D.O.P. «Pimentón de la Vera» cumple los requisitos establecidos por la norma UNE-EN 45.011.

4.8. Etiquetado: Las etiquetas comerciales, propias de cada industria elaboradora inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará, obligatoriamente, la mención: Denominación de Origen Protegida «Pimentón de la Vera».

Todo el Pimentón de la Vera certificado por Denominación de Origen Protegida que se expida para el consumo, deberá ir provisto de la identificación con el logotipo registrado por el Consejo Regulador y propiedad del mismo, y de la contraetiqueta numerada, no pudiendo ser comercializado como tal sin este requisito. La contraetiqueta numerada será de un solo uso y no recuperable.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/99 de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

⁽¹⁾ En el momento de la molturación

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1213

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1213

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Bierzo

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Bierzo"
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo
CP: 24540 Cacabelos, León
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

León, SPAIN

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.
PDO-ES-A0615
June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1213

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1213

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Bierzo

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Bierzo"
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo
CP: 24540 Cacabelos, León
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

León, Espagne

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0615

20.06.1992

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1213

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1213

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bierzo

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Bierzo"
C/ Mencía 1, Campo de San Bartolo
CP: 24540 Cacabelos, León
España

ZONA GEOGRÁFICA

León, ESPAÑA

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0615

20.06.1992

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Bierzo

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vinos Blancos

Fase visual: Limpio y de color de amarillo acerado hasta amarillo dorado.

Fase olfativa: Vinos francos, de intensidad de media a alta, con aromas afrutados (fruta blanca, fruta de hueso, cítricos) y/o florales, (flores blancas, flores amarillas). En vinos blancos fermentados o envejecidos en barrica, además de los anteriores aparecerán aromas propios de la fermentación y/o envejecimiento en barrica, tales como frutos secos y/o tostados y/o vainilla y/o pastelería.

Fase gustativa: Vinos frescos, con cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
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)	150
---	-----

Vinos Rosados

Fase visual: Limpio, el color puede ir del rosa ligero al rojo rubí, también pudiendo presentar tonos asalmonados. La capa puede variar de muy baja a media.

Fase olfativa: Franqueza, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, cítricos) y/o florales (flores blancas, flores violetas).

Fase gustativa: Sensaciones de frescura, cuerpo de medio a alto y persistencia de media a alta.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

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)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Vinos Claretos

Fase visual: vino limpio, cuyo color varía del rosa pálido al rojo rubí, pudiendo tener una capa que va de muy baja a media.

Fase olfativa: franqueza, de intensidad de media a alta, con presencia de aromas a frutas rojas y/o negras y/o flores violetas.

Fase gustativa: vino fresco, de una persistencia de media a alta, así como cuerpo de medio a alto.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

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)	0,8
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

Vinos tintos

Fase visual: Vino limpio, de capa media a muy alta, pudiendo variar el color del violáceo al rojo.

Fase olfativa: Francos, de intensidad aromática de media a alta, con presencia de aromas de fruta roja y/o negra y/o flores violetas.

Fase gustativa: Vinos frescos, con estructura, persistentes y con cuerpo.

La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

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)	130

Vinos tintos envejecidos

Fase visual: Limpio, de color adecuado para su categoría. Para tinto roble y crianza, el color varía del violáceo al rojo, para reserva y gran reserva, el color va del rojo al teja, presentando una capa de media a alta.

Fase olfativa: Franco, intensidad media-alta, con presencia de aromas afrutados (fruta roja, fruta negra, fruta madura) y/o florales (flores violetas), así como la presencia de

aromas terciarios propios del envejecimiento en barrica tales como vainilla, coco, tostados, balsámicos, especiados.

Fase gustativa: Vinos frescos, estructurados, de buena persistencia y buen cuerpo.

La acidez volátil en vinos de segundo año y sucesivos, no podrá ser superior a 1 gr/l de ácido acético.

Los límites analíticos no contemplados se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente de la UE.

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)	130

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas

esenciales Práctica de

cultivo

Queda prohibido el uso del riego en el cultivo de la vid para la elaboración de vinos con Denominación de Origen Bierzo. Solamente se permitirá regar los dos primeros años en nuevas plantaciones, para favorecer la implantación del cultivo.

Práctica enológica específica

—Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 12 % vol. para las

variedades tintas (excepto Garnacha Tintorera: 11 %vol.) y 11 % vol. para las variedades blancas (excepto Godello: 12 % vol.)

— Rendimiento de extracción no superior a 74 l por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

- El vino tinto se elaborará como mínimo con un 85 % de las variedades Mencía, Garnacha Tintorera, Estaladiña y/o Merenzao. El resto por cualquiera de las variedades autorizadas.
- El vino rosado se elaborará con las variedades autorizadas en el apartado 6 de este documento, con al menos un 70 % de uva de las variedades tintas.
- El vino blanco se elaborará con las variedades: Godello, Doña Blanca, Malvasía y Palomino.
- El vino clarete se hará de acuerdo con la forma tradicional de elaborar ese tipo de vinos en el Bierzo, para ello el porcentaje de uvas tintas autorizadas a emplear debe de estar entre un 40 % y un 60 %, el resto de uva deberá ser uva blanca de cualquiera de las variedades autorizadas. Se procederá a realizar prensado directo o pasar por un período de maceración prefermentativa, y posteriormente se prensará. En la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un 5 % y un 10 % de hollejos despallados de variedades blancas o tintas sobre el volumen total de mosto.

b. Rendimientos máximos

Variedad Palomino

12 000 kilogramos de uvas por

hectárea Variedad Palomino

88,8 hectolitros por

hectárea Resto de

variedades

11 000 kilogramos de uvas por

hectárea Resto de variedades

81,4 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área de producción comprende los siguientes municipios, todos ellos pertenecientes a la provincia de León: Arganza, Bemibre, Benuza, Berlanga del Bierzo, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Corullón, Cubillos del Sil, Fresnedo, Fabero, Folgoso de la Ribera, Igueña, Molinaseca, Noceda, Oencia, Ponferrada, Priaranza, Puente de Domingo Flórez, Sancedo, Sobrado, Toreno, Torre del Bierzo, Trabadelo, Vega de Espinareda, Villadecanes-Toral de los Vados y Villafranca del Bierzo, así como sus correspondientes pedanías.

7. PRINCIPAL(ES) VARIEDAD(ES) DE UVA DE VINIFICACIÓN

PALOMINO

GARNACHA TINTORERA

MENCÍA

GODELLO

ALARIJE-MALVASÍA RIOJANA

ESTALADIÑA

DOÑA BLANCA-MALVASÍA CASTELLANA

MERENZAIO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Los vinos de la zona amparada deben su tipicidad fundamentalmente al medio geográfico: las características edafológicas, geológicas y climáticas de nuestra comarca, que hacen que sea una zona excepcional para el cultivo de la vid. Todos los municipios, tanto los municipios que estaban inicialmente incluidos dentro de la zona de producción, como aquellos que han pasado a formar parte recientemente, tienen unas características similares por lo que estos últimos pueden considerarse que son aptos para la producción de vinos de calidad. Además, la mano del hombre ha seleccionado las variedades más adecuadas y mejor adaptadas al medio en que se desarrollan, ya que se trata de variedades autóctonas, que nos podemos encontrar en todos los municipios que forman parte de la Denominación, y la forma de cultivo más idónea que va a permitir obtener un producto singular y diferente, ya que estamos hablando de parcelas de viñedo plantadas desde finales del siglo XIX y principios del siglo XX, con las mismas variedades, mismos portainjertos, marcos de plantación y sistemas de producción similares.

Las principales circunstancias que acreditan este vínculo se resumen a continuación:

- Los suelos franco-arcillosos, con una mayor o menor cantidad de elementos gruesos como pizarras y cuarcitas, van a aportar elegancia y finura a los vinos, que les va a hacer fácilmente diferenciables de los vinos de otras zonas.
- El microclima de la comarca es diferente al de las zonas colindantes que se encuentran situadas fuera del cordón montañoso, ya que tenemos una fuerte influencia atlántica que hace que tengamos unas precipitaciones abundantes y una temperatura media anual suave, junto con una cierta continentalidad debido a la fuerte oscilación térmica que va a favorecer la maduración de la uva.

- Los viñedos los encontramos en laderas de mayor o menor inclinación y cuya altitud varía, pudiéndonos encontrar viñas a una altitud superior a los 1 000 m sobre el nivel del mar, por lo que los vinos van a resultar muy frescos y vivos.
- Las variedades que nos encontramos en el Bierzo están perfectamente adaptadas al medio. Mayoritariamente nos encontramos con la Mencía y el Godello, aunque en menor medida nos encontramos con el resto de variedades autorizadas. Nuestros vinos tintos son vinos con una gran expresión frutal, frescos y con gran capacidad de envejecimiento en barrica. Los vinos blancos son frescos, sabrosos, con volumen que los hace inconfundibles.
- Los marcos de plantación que se han usado tradicionalmente son marcos de plantación estrechos, que junto con las características de los suelos hace que las producciones de uva no sean muy elevadas y se produzca uva de una gran calidad, con parámetros analíticos equilibrados y una buena maduración.
- La edad del viñedo en la zona da a los vinos de la zona un valor añadido, ya que la edad media del viñedo del Bierzo ronda los 75 años, siendo viñedos viejos el 85 % de la superficie de viña. Hay que tener en cuenta que la calidad de la uva producida por las viñas viejas es muy elevada ya que con el paso de los años, se produce un equilibrio entre los medios de producción de la vid y su cosecha, haciendo que la maduración se optimice. El potente y profundo sistema radicular, va a explorar un mayor volumen de terreno, asegurando la nutrición mineral, así como también una mayor disponibilidad de agua, siendo las plantas menos sensibles a las variaciones climáticas de cada año, asegurando una constante maduración a lo largo de los años. También el mayor volumen de madera vieja acumula una mayor cantidad de reservas que movilizadas hacia los racimos, contribuyen a mantener la calidad en las sucesivas vendimias. Además, las cepas viejas tienen gran cantidad de cicatrices producidas por las heridas de poda, que dificultan la circulación de la sabia por los vasos conductores haciendo que se desarrollen un menor número de racimos, y estos van a ser de menor tamaño y gracias a estas dificultades circulatorias, tienden a producir una mayor acumulación de azúcares en la uva y otros compuestos de calidad.
- En resumen, el microclima diferente de la zona mezcla entre el clima atlántico y el continental, junto con los suelos, el predominio de viñedos viejos y la alta densidad de plantación que van a dar a producciones bajas con muy buena maduración, obteniéndose vinos con mucha fruta, equilibrados, y con buena acidez.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y fisicoquímicas de los vinos, solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tiene lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «BIERZO» es uno de los puntos críticos para la consecución de sus características, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Figurarán obligatoriamente y de forma destacada, el nombre «BIERZO» y el término tradicional «Denominación de Origen», en sustitución de Denominación de Origen Protegida.

Será obligatoria la indicación de la añada, aunque no haya habido

envejecimiento. Indicaciones facultativas:

Términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva».

Menciones «fermentado en barrica», «criado en barrica» o «envejecido en

«barrica». Nombre de una unidad geográfica menor junto con las

siguientes menciones:

Vino de Villa seguido del nombre de un municipio o pedanía, incluido en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede de dicho lugar y cumple la limitación de rendimiento establecida.

Vino de Paraje seguido del nombre de un paraje identificado en el área geográfica delimitada, si el 100 % de la uva procede del mismo y cumple la limitación de rendimiento establecida. Cada paraje se encuentra delimitado cartográficamente en el SIGPAC (<http://www.crdobierzo.es>). Esta mención se podrá completar con las indicaciones:

Viña Clasificada si el 100 % de la uva procede de una parcela o varias colindantes y, al menos cinco años, haya usado la indicación Vino de Paraje, y cumple la limitación del rendimiento establecida.

Gran Viña Clasificada con los mismos requisitos salvo que, al menos cinco años, haya usado la indicación Viña Clasificada.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1214

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1214

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Montes de Toledo

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Foundation Regulatory Council of the Designation of Origin "Aceite de los Montes de Toledo".

Address Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo
Calle de la Paz, número 3
CP 45001 Toledo
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

It is located in the interior of the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, occupying the counties of the southwest of the province of Toledo and northwest of Ciudad Real, having as its central axis the mountainous formation of the Montes de Toledo. The geographical area of production is made up of 128 municipal districts belonging to the provinces of Toledo and Ciudad Real. 106 of these municipal districts correspond to Toledo and 22 to Ciudad Real.

Municipalities in the province of Toledo: Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroya, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalbán (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncier, Yuncillos and Yuncos.

Municipalities in the province of Ciudad Real: Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque and Villarrubia de los Ojos.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1187/2000 of June 5, 2000 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 established 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 L133 dated 06.06.2000.

PDO-ES-0083

June 06, 2000

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1214

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1214

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Montes de Toledo

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Fondation: Conseil régulateur de l'appellation d'origine "Aceite de los Montes de Toledo".

Adresse Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo
Calle de la Paz, número 3
CP 45001 Toledo
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire se situe à l'intérieur de la Communauté autonome de Castille-La Manche, et occupe les régions au sud-ouest de la province de Tolède et au nord-ouest de la province de Ciudad Real, avec pour axe central la formation montagneuse des Montes de Toledo. L'aire géographique de production est constituée de 128 municipalités appartenant aux provinces de Tolède et de Ciudad Real. Parmi ces municipalités, 106 correspondent à Tolède et 22 à Ciudad Real.

Communes de la province de Tolède: Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalban (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos et Yuncos.

Communes de la province de Ciudad Real: Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque et Villarrubia de los Ojos.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1187/2000 de la Commission du 5 juin 2000 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CEE) 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 L133 du 06.06.2000.

PDO-ES-0083

06.06.2000

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1214

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1214

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Montes de Toledo

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo.

Dirección Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de los Montes de Toledo
Calle de la Paz, número 3
CP 45001 Toledo
España

ZONA GEOGRÁFICA

Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo. La zona geográfica de producción está formada por 128 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 106 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

Municipios de la provincia de Toledo: Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroya, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalbán (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos.

Municipios de la provincia de Ciudad Real: Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque y Villarrubia de los Ojos.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1187/2000 de la Comisión de 5 de junio de 2000 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L133 de 06.06.2000.

PDO-ES-0083

06.06.2000

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«MONTES DE TOLEDO»

Nº UE: ES-PDO-0205-01270 – 29.10.2014

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Montes de Toledo»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea L.*), de la variedad Cornicabra, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Características físicas, químicas y organolépticas.

- acidez: máximo 0,5 °,
- índice de peróxido: máximo 15 meq O₂/Kg,
- absorbancia al ultravioleta K 270: máximo 0,20,
- humedad: máximo 0,1 %,
- impurezas: máximo 0,1 %,
- el color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el amarillo dorado hasta el verde intenso,

—desde el punto de vista organoléptico los aceites de la Denominación de Origen Montes de Toledo presentan valores de medios a intensos para los atributos positivos del frutado, el amargo y el picante.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras certificadas por la Fundación que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

—El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

—El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.

—Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En todas las etiquetas figurará el logo de la denominación y la mención: «Denominación de Origen Protegida Montes de Toledo» o «DOP Montes de Toledo».

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía y contraetiquetas numeradas con el logotipo de la Denominación de Origen facilitadas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo. La zona geográfica de producción está formada por 128 términos municipales pertenecientes a las provincias de Toledo y Ciudad Real. De estos términos municipales, 106 corresponden a Toledo y 22 a Ciudad Real.

Municipios de la provincia de Toledo:

Ajofrín, Alameda de la Sagra, Albarreal de Tajo, Alcaudete de la Jara, Aldeanueva de Barbarroja, Aldeanueva de San Bartolome, Almonacid de Toledo, Añover de Tajo, Arges, Bargas, Belvis de la Jara, Borox, Burguillos de Toledo, Burujón, Cabañas de la Sagra, Calera y Chozas, Campillo de la Jara, Camuñas, Carmena, Carpio de Tajo (El), Carranque, Casasbuenas, Cebolla, Cedillo del Condado, Cobeja, Chueca, Cobisa, Consuegra, Cuerva, Dosbarrios, Espinoso del Rey, Esquivias, Estrella (La), Gálvez, Guadamur, Guardia (La), Herencias (Las), Hontanar, Huerta de Valdecarábanos, Illescas, Layos, Lominchar, Madridejos, Magán, Malpica de Tajo, Manzaneque, Marjaliza, Mascaraque, Mata (La), Mazarambroz, Menasalbas, Mesegar, Mocejón, Mohedas de la Jara, Montearagón, Mora, Nambroca, Nava de Ricomalillo (La), Navahermosa, Navalmorales (Los), Navalucillos (Los), Noez, Numancia de la Sagra, Olías del Rey, Orgaz, Palomeque, Pantoja, Polán, Puebla de Montalbán (La), Pueblanueva (La), Pulgar, Recas, Retamoso, Robledo de Mazo, Romeral (El), San Bartolome de las Abiertas, San Martín de Montalbán, San Martín de Pusa, San Pablo de los Montes, Santa Ana de Pusa, Seseña, Sevilleja de la Jara, Sonseca, Talavera de la Reina, Tembleque, Toledo, Torrecilla de la Jara, Totanes, Turleque, Ugena, Urda, Ventas con Peña Aguilera (Las), Villaluenga de la Sagra, Villaminaya, Villamuelas, Villanueva de Bogas, Villarejo de Montalbán, Villaseca de la Sagra, Villasequilla de Yepes, El Viso de San Juan, Yébenes (Los), Yeles, Yepes, Yuncler, Yuncillos y Yuncos.

Municipios de la provincia de Ciudad Real:

Alcoba, Anchuras, Arroba de los Montes, Cortijos (Los), El Robledo, Fernancaballero, Fontanarejo, Fuente el Fresno, Herencia, Horcajo de los Montes, Labores (Las), Luciana, Malagón, Navalpino, Navas de Estena, Picón, Piedrabuena, Porzuna, Puebla de Don Rodrigo, Puertolápice, Retuerta del Bullaque y Villarrubia de los Ojos.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las condiciones edafoclimáticas de la cordillera Montes de Toledo, así como la labor de numerosas generaciones de olivicultores han realizado la selección natural de la variedad Cornicabra como la mejor adaptada a la zona y la única empleada en la producción del aceite «Montes de Toledo». Desde el punto de vista del vínculo de las características geológicas y edafológicas, es reseñable cómo la formación de suelos poco fértiles en general han marcado nuevamente su impronta en un cultivo, que está sometido a continuo estrés, aspectos estos que nuevamente han servido como medio de selección natural, provocando la diferenciación de producto. La variedad Cornicabra unido a las condiciones edafoclimáticas de la zona, confieren al aceite sus características fisico-químicas, alto contenido de ácido oleico y bajo de linoleico, así como alto contenido en polifenoles, y organolépticas particulares en cuanto a gran densidad en boca, siendo frutados y aromáticos, a la vez que presentan valores medios a intensos de amargo y picante.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1215

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1215

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alicante

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Alicante"
Calle Monjas nº 6
CP: 03002 Alicante
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area covered by the Protected Designation of Origin "Alicante" comprises the lands located in the province of Alicante (Spain), included in the smaller geographical units of the area covered by the PDO, called subzones and formed by the municipal districts listed below:

Subzone L´Alacantí: Alicante

Subzone L´Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penàguila

Subzone Alto Vinalopó and Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar and Partida El Mañan, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax and Villena and the areas of the municipal district of Novelda.

As well as the Barbarroja area, in the municipal district of Orihuela, in the province of Alicante, and the areas: Canton, Cañada de la Leña, and Maciscada, of the municipal district of Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico and Zarza, of the municipal district of Jumilla; and Hoyas and Raspay, in the municipal district of Yecla, which by virtue of the Regulations of the Alicante Designation of Origin, approved by the Order of February 21, 1957, are registered in this designation of origin, provided that they have not interrupted the continuity of said registrations and that the corresponding production of grapes, must or wine is exclusively destined to obtain, in registered wineries, products protected by the Alicante Designation of Origin;

Bajo Vinalopó subzone: Elche, Crevillente and Santa Pola

Subzone La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benichembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calpe, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet and Negrals, Senija, Teulada, Rafól de la Almunia, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea and Xaló.

Subzone La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa and Orcheta.

Subzone El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

And also, the vineyards located within the demarcation of the "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1215

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1215

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alicante

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Alicante"
Calle Monjas nº 6
CP: 03002 Alicante
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'appellation d'origine protégée "Alicante" est constituée des terrains situés dans la province d'Alicante (Espagne), compris dans les unités géographiques plus petites de l'aire couverte par l'AOP, appelées sous-zones et constituées des municipalités ci-après:

Sous-zone L'Alacantí: Alicante

Sous-zone L'Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy, Benifallim, Penáguila,

Sous-zone Alto Vinalopó et Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar et son district Mañán, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax et Villena et les lieux-dits de la municipalité de Novelda.

Ainsi que le district de Barbarroja, dans la municipalité d'Orihuela, dans la province d'Alicante, et les lieux-dits: Cantón, Cañada de la Leña et Maciscada, dans la municipalité d'Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico et Zarza, dans la municipalité de Jumilla; et Hoyas et Raspay, dans la municipalité de Yecla, qui, en vertu du règlement relatif à l'appellation d'origine "Alicante", approuvé par l'arrêté du 21 février 1957, sont inscrits dans cette appellation d'origine, à condition qu'elles n'aient pas interrompu la continuité de ces inscriptions et que la production correspondante de raisin, de moût ou de vin soit destinée exclusivement à l'obtention, dans les caves inscrites, de produits bénéficiant de l'appellation d'origine "Alicante";

Sous-zone Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente et Santa Pola,

Sous-zone La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig,

Benichembla,
Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calpe, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Llíber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet et Negrals, Senija, Teulada, Rafól de la Almunia, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea et Xaló.

Sous-zone La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa et Orcheta.

Sous-zone El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Fachea, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

ainsi que les vignobles situés dans les limites du "Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja".

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1215

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1215

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alicante

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Alicante"
Calle Monjas nº 6
CP: 03002 Alicante
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida Alicante está constituida por los terrenos ubicados en la provincia de Alicante (España), comprendidos en las unidades geográficas menores de la zona abarcada por la DOP, denominadas subzonas y formadas por los términos municipales que a continuación se citan:

Subzona L´Alacantí: Alicante

Subzona L´Alcoià: Banyeres de Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Tibi, Alcoy,

Benifallim, Penáguila

Subzona Alto Vinalopó y Medio Vinalopó: Algueña, Beneixama, Biar, Campo de Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón de los Frailes, La Romana, Monóvar y su partida Mañán, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax y Villena y los parajes del término municipal de Novelda.

Así como la partida de Barbarroja, del término municipal de Orihuela, en la provincia de Alicante, y los parajes: Cantón, Cañada de la Leña, y Maciscada, del término municipal de Abanilla; Alberquilla, Cañada de Trigo, Raja, Casa los Frailes, Torre del Rico y Zarza, del término municipal de Jumilla; y Hoyas y Raspay, del término municipal de Yecla, que en virtud del Reglamento de la Denominación de Origen Alicante, aprobado por Orden de 21 de febrero de 1957, figuran inscritos en esta denominación de origen, siempre y cuando no hayan interrumpido la continuidad de dichas inscripciones y que la correspondiente producción de uva, mosto o vino esté destinada exclusivamente a la obtención, en bodegas inscritas, de productos amparados por la Denominación de Origen Alicante;

Subzona Bajo Vinalopó: Elche, Crevillente y Santa Pola

Subzona La Marina Alta: Alcalalí, Beniarbeig, Benichembla, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calpe, Castell de Castells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreger, Sagra, Sanet y Negrals, Senija, Teulada, Rafól de la Almunia, Tormos, Vall de Laguart, El Verger, Jávea y Xaló.

Subzona La Marina Baja: Benidorm, Alfaz del Pí, Altea, Finestrat, La Nucía, Polop de La Marina, Guadalest, Benimantell, Benifato, Confrides, Sella, Beniardá, Bolulla, Relleu, Villajoyosa y Orcheta.

Subzona El Comtat: Alfafara, Alcolecha, Alcocer de Planes, Agres, Muro de Alcoy, Gayanes, Beniarrés, Benimasot, Lorcha, Planes, Tollos, Facheca, Famorca, Quatretondeta, Benasau, Gorga, Millena, Balones, Benilloba, Benillup, Alquería de Aznar, Almudaina, Benimarfull, Cocentaina.

Y también, los viñedos ubicados dentro de la demarcación del “Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevieja”.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1526

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Alicante»
Nº UE: PDO-ES-
A1526
DOP (X) IGP ()**

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Alicante

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso
- 5. Vino espumoso de calidad
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

<i>Breve descripción textual</i>
BLANCOS Color: desde tonos amarillos pálidos a ambarinos

<p>Ó:ää[Ä& @ ä Ä ' { ..dä Ä äÄ çä [Ä Ö } ÄÄ Ä ÄÄ</p>	
<p>Ó:ää[Ä& @ ä Ä ' { ..dä Ää ~ ää[Ä { ç ä [Ä } ÄÄ Ä ÄÄ</p>	14
<p>Öä^: Ä äÄ ç ä äÄ</p>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<p>Öä^: Ä çÄ çä äÄ } Ä ää ~ ää^ } Ö•Ä] Ää ÄÄ</p>	20
<p>Ö } ç } ä[Ä çä [Ä äÄ^ Ää @ ä Ä • ~ • Ä } Ä ää ää [• Ä Ää ÄÄ</p>	

Vinos tintos

<p>Breve descripción textual</p>	
<p>JÓVENES Color: capa media y alta. Intensidad. Desde rubí a violetas Nariz: Intensidad. Fruta fresca roja. Boca: Buen equilibrio y estructura. Volumen</p>	
<p>ENVEJECIDOS Color: Intensidad de color. Cereza Nariz: Potencia olfativa. Fruta madura. Balsámicos Boca: Buen equilibrio y estructura. Persistencia. Mineral. Bosque mediterráneo.</p>	

<p>Características analíticas generales</p>	
<p>Ó:ää[Ä& @ ä Ä ' { ..dä Ä äÄ çä [Ä Ö } ÄÄ Ä ÄÄ</p>	
<p>Ó:ää[Ä& @ ä Ä ' { ..dä Ää ~ ää[Ä { ç ä [Ä } ÄÄ Ä ÄÄ</p>	12
<p>Öä^: Ä äÄ ç ä äÄ</p>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<p>Öä^: Ä çÄ çä äÄ } Ä ää ~ ää^ } Ö•Ä] Ää ÄÄ</p>	16,67
<p>Ö } ç } ä[Ä çä [Ä äÄ^ Ää @ ä Ä • ~ • Ä } Ä ää ää [• Ä Ää ÄÄ</p>	150

Vinos de licor

Breve descripción textual
<p>Color: los hay rosados o tintos, en función de sus variedades</p> <p>Nariz: intensa. Flores. Fruta madura. Pasas</p> <p>Boca: Persistencia. Postgusto largo. Buena acidez.</p> <p>El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos</p>

Características analíticas generales	
<p>Ó:aa[Aq] @ ã[A[{ ..dã[A[eã[çã [Á Ç} ã[A[EDA</p>	
<p>Ó:aa[Aq] @ ã[A[{ ..dã[Aã ~ãã[Á { çã [AÇ} ã[A[EDA</p>	15
<p>CEã^: A[eã[çã eã</p>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<p>CEã^: A[çã çã eã} Á ãã ~ãã^} e•Á] :Aã[DA</p>	20
<p>Ó[} e} ã[Á çã [A[eã^ã @ ã[Á • ~ • [AÇ} Á ãã iã [• Á :Aã[DA</p>	

Vino añejo

Breve descripción textual
<p>Color: Tonos caoba</p> <p>Nariz: Intensa. Madera</p> <p>Boca: Persistencia. Estructura. Postgusto largo.</p> <p>El contenido máximo de anhídrido sulfuroso será de 250 mg/l en vinos blancos y rosados y 200 mg/l en vinos tintos</p>

Características analíticas generales	
$\tilde{O} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} & \text{B} \\ \text{C} & \text{D} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	
$\tilde{O} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} & \text{B} \\ \text{C} & \text{D} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	14
$\text{ca} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right]$	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
$\text{ca} : \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	20
$\tilde{O} \left\{ \begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right\} \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	

Fondillon (tinto)

Breve descripción textual
Color: Caoba, ámbar y tonalidades cobrizas Nariz: Intensidad aromática. Fruta madura. Frutos secos. Madera bien integrada. Torrefactos Boca: Equilibrada. Buena estructura. Gran volumen. Persistencia. Un toque ligeramente goloso.

Características analíticas generales	
$\tilde{O} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} & \text{B} \\ \text{C} & \text{D} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	
$\tilde{O} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} & \text{B} \\ \text{C} & \text{D} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	16
$\text{ca} : \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right]$	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
$\text{ca} : \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	25
$\tilde{O} \left\{ \begin{matrix} \text{C} \\ \text{D} \end{matrix} \right\} \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{A} \\ \text{B} \end{matrix} \right] \left\{ \begin{matrix} \text{E} \\ \text{F} \end{matrix} \right\} \cdot \text{d} \left[\begin{matrix} \text{G} \\ \text{H} \end{matrix} \right] \text{ca} \left[\begin{matrix} \text{I} \\ \text{J} \end{matrix} \right] \text{A}$	200

Vinos espumosos y vinos espumosos aromáticos de calidad

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>El rendimiento de extracción es 0.74 hl de vino por cada 100 kg de uva. Fondillon: se aplicará esta indicación, exclusiva de la DOP Alicante, a los vinos elaborados con uvas de la variedad Monastrell de la zona de producción, sobremaduradas en la cepa y con excepcionales condiciones de calidad y sanidad. En la fermentación se utilizarán únicamente levaduras autóctonas y la graduación alcohólica adquirida (mínimo 16% volumen) deberá ser en su totalidad, natural. Envejecido al menos 10 años en barricas de roble.</p> <p>Se considera vino espumoso aromático al que ha sido elaborado únicamente con uvas de <u>la variedad Moscatel aromática y poseen un grado alcohólico volumétrico total superior a 7%.</u></p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica de cultivo
Descripción de la práctica:	
<p>Densidad de plantación: En seco: 2.500 cepas/hectárea En regadío: 3.500 cepas/hectárea.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
9000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:
66,6 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

7500 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

<i>Rendimiento máximo:</i>

55,5 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>Alicante, Banyeres, Mariola, Castalla, Ibi, Onil, Alcoy, Benifallim, Panàguila, Algueña, Beneixama, Biar, Campo Mirra, Cañada, Elda, Hondón de las Nieves, Hondón Frailes, Romana, Monóvar, Petrer, Pinoso, Salinas, SaxVillena, Parajes de Novelda, Partida Barbarroja(Orihuela), Parajes:Cantón,Cañada de la Leñan Maciscada (Abanilla), Alberquilla, Cañada de Trigo,Raja,Casa Frailes,Torre Rico,Zarza (Jumilla), Hoyas,Raspay(Yecla), Elche, Crevillent, Santa Pola, Alcalalí,Beniarbeig, Beniglembra, Benidoleig, Benimeli, Benissa, Benitachell, Calp, CastelldeCastells, Dénia, Els Poblets, Gata de Gorgos, Líber, Murla, Ondara, Orba, Parcent, Pedreguer, Sagra, Sanet Negrals, Senija, Teulada, Ràfold'Almunia, Tormos, Vall Laguar, Vergel. Altea, Beniardá, Benifato</p>

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MONASTRELL

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Los rasgos singulares de los vinos de la DO Alicante se transmiten a los vinos a través de las condiciones de suelo, clima y de las propias variedades. Mucho sol y horas de insolación intensa durante el verano, coincidiendo con la maduración de la uva, dan como resultado una gran explosión aromática.

El clima y la riqueza de los suelos permiten una amplia diversidad de vinos. En definitiva, la combinación de influencia de humedad por el mar Mediterráneo junto con la sequedad y dureza de suelos calcáreos y rocas es la que define los vinos de la DOP Alicante como más frescos y sutiles que los de zonas vecinas de la meseta o de zonas con clima continental.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Siempre figurará la leyenda "Alicante. Denominación de Origen" en productos previamente autorizados y con los certificados correspondientes.	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
Descripción de la condición:	

Se contempla la posibilidad de vinificar en una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada; o en una zona situada en la misma unidad administrativa o en una unidad administrativa vecina.

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El envasado siempre se produce dentro del área delimitada.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1216

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1216

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Almansa

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Agrupación de Productores de vino de la Denominación de Origen "Almansa"

GEOGRAPHICAL AREA

In Spain, the southeast area of Castilla La Mancha, in the province of Albacete.

Includes plots and sub-plots located in the following municipal districts: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola, Chinchilla: area delimited by the AB-402 service road (which goes from Horna to Venta de Alhama) and bordering on one side with the municipalities of Pétrola and Corral Rubio and on the other with the municipalities of Bonete, Higuera and Hoya Gonzalo.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0044

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1216

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1216

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Almansa

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Agrupación de Productores de vino de la Denominación de Origen "Almansa"

AIRE GÉOGRAPHIQUE

En Espagne, la zone sud-est de Castille-La Manche, dans la province d'Albacete.

L'aire comprend les parcelles et sous-parcelles situées dans les municipalités suivantes:

Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola, Chinchilla: zone délimitée par la voie de service AB-402 (qui va de Horna jusqu'à la venta de Alhama) et qui borde, d'une part, les communes de Pétrola et Corral Rubio et d'autre part, les communes de Bonete, Higuera et Hoya Gonzalo.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0044

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1216

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1216

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Almansa

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Agrupación de Productores de vino de la Denominación de Origen "Almansa"

ZONA GEOGRÁFICA

En España, la zona del sureste de Castilla La Mancha, en la provincia de Albacete.

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales:

Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola, Chinchilla: zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta la venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por el otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0044

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Nombre

Almansa.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.
5. Vino espumoso de calidad.

4. Descripción del (de los)

vino(s) Vino Joven Blanco y

Rosado, Secos

Los vinos blancos son ligeros, de moderada graduación alcohólica, de color amarillo sostenido y moderadamente aromáticos.

Los vinos rosados tienen color de rosa-fresa al frambuesa. Son frescos, ligeros y de moderada acidez. En boca son alegres y afrutados.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Joven Blanco y Rosado, Semisecos, Semidulces y Dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	10
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Blanco Fermentado en Barrica y Blanco Crianza

En fase visual es limpio y brillante de color amarillo pajizo y/o tonalidades oro.

En nariz, aromas primarios bien ensamblados con los terciarios del tostado de la barrica. De intensidad media alta.

En boca es equilibrado, suave al tacto con retrogusto frutal y notas de madera nueva.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11,5
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado

	en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	180

Vino Tinto Joven y «roble», Secos

Los vinos tintos tienen un color sobrio y luminoso en tonos violeta, granate y/o púrpura. Su excelente acidez los hace muy aptos para su crianza y guarda prolongada. Los vinos tienen un aroma e intensidad de color muy altos, bien ensamblados de intensidad media.

Son vinos de hermosa presencia y carnosos de amplia capa, equilibrados, de carácter ligeramente tánico. Los que han pasado por roble son de persistencia media y retronasal con toques de tostado.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
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):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Tinto Joven y «roble», Semisecos, Semidulces y Dulces

En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad.

En la fase gustativa equilibrados en relación con su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	9
Acidez total mínima:	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino Tinto Crianza, Reserva y Gran Reserva

De color rojo cereza o granate con posibles tonalidades teja. Capa media alta o media.

Con aromas de fruta y barrica bien conjuntados o de especias. Intensidad media alta o alta.

Estructurado con tanicidad media y retrogusto armónico y persistente. *Volátil máxima: 15 meq/l para los crianza.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	12
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):	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

Vino espumoso de calidad

Burbuja fina y persistente, para blancos tonos pálidos a dorados y brillantes, tonos rosados a teja para los rosados. Aromas limpios y frutales, en los reservas los aromas son intensos. En boca son equilibrados y de fácil paso.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	11
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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

El proceso de fermentación alcohólica debe completarse hasta el agotamiento total de los azúcares fermentables, la temperatura adecuada para la obtención de los aromas primarios característicos no superará los 20 °C para los vinos blancos, los 25 °C para los rosados y 28 °C para los tintos. Se podrá interrumpir su fermentación para que contengan azúcares residuales, o bien, partiendo de vinos secos, mediante la edulcoración con mostos concentrados rectificadas procedentes de la zona de producción.

Los vinos podrán someterse a un período de envejecimiento, para los crianza, reserva y gran reserva será de 18, 24 y 36 meses. Las barricas serán de madera de roble de 330 l.

Los vinos espumosos de calidad deberán ajustarse a lo que determina el anexo II del Reglamento (CE) n.º 606/2009.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas en «vaso»

7 860 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas en «vaso»

55 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas en «vaso»

6 430 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas en «vaso»

45 hectolitros por hectárea.

Variedades blancas en espaldera

11 430 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades blancas en espaldera

80 hectolitros por hectárea.

Variedades tintas en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea.

Variedades tintas en espaldera

70 hectolitros por hectárea.

6. Zona delimitada

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los siguientes términos municipales: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola y Chinchilla, zona delimitada por la vía de servicio AB-402 (que va desde Horna hasta Venta de Alhama) y que linda por un lado con los municipios de Pétrola y Corral Rubio y por otro con los municipios de Bonete, Higuera y Hoya Gonzalo.

7. Principales uvas de vinificación

Verdejo.

Garnacha Tintorera.

Monastrell.

8. Descripción del (de los)

vínculo(s) Vino

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La zona geográfica que abarca la DO Almansa es un altiplano que hace frontera por el Este, a través del llamado «corredor de Almansa», con el antiguo Reino de Valencia. Este paso ha marcado durante siglos la transición desde las tierras de Levante hacia Castilla. La diferenciación principal del territorio que comprende la DO Almansa, comparado con el de Levante, es la diferencia en altitud, pasando de 400 metros sobre el nivel del mar en la vecina población de Fuente La Higuera, a 700 metros en Almansa, distando entre ellas solamente 15 Km. El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

La tierra, en general es rica en caliza, alternando zonas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general, no son tierras muy fértiles, dando unos rendimientos por hectárea bajos.

Las poblaciones que componen la DO Almansa están todas comprendidas dentro de la provincia de Albacete. Es una zona eminentemente rural cuyo mayor núcleo urbano es la propia ciudad de Almansa con 26 000 habitantes, siendo la agricultura el más importante recurso de la zona. La DO Almansa fue fundada en 1966.

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

El clima continental semiárido de la zona de producción de la DO Almansa, unido a un suelo poco fértil, facilita un autocontrol de la producción en las vides, siendo la media por hectárea de 4 500 kg. Este bajo rendimiento por cepa aumenta la concentración de color, taninos y riqueza aromática de los vinos tintos. La altitud sobre el nivel del mar hace que, en la época de maduración, la inversión térmica nocturna sea muy acusada. Este fenómeno es ideal para la producción de uvas de alta calidad.

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

La zona de producción de la DO Almansa se encuentra en una zona de transición, los viñedos se asientan sobre tierras llanas, caracterizadas por suelos permeables, calizos y pobres en nutrientes, además la precipitación media es escasa, 250

mm/año. La escasa precipitación, la permeabilidad de los suelos y la baja producción, permiten obtener unos vinos con un aroma e intensidad de color muy altos.

Vino espumoso de calidad

1) Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos)

La climatología extrema, con inviernos muy fríos y secos, y veranos muy calurosos, de la zona de producción, así como la altitud media, la riqueza en caliza y la tradición vitícola de la DO Almansa hacen que las condiciones sean las adecuadas para producir uvas con la calidad exigida e idóneas para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

2) Información sobre la calidad o las características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico

Las escasas precipitaciones y fertilidad de los suelos dan lugar a pocos Kg de uva por ha, caracterizando a los vinos espumosos de calidad de la DO Almansa por ser amplios y equilibrados, con una burbuja fina y persistente.

3) Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino

Las temperaturas extremas y la riqueza del suelo en caliza permiten cultivar las variedades autorizadas, que transmiten a los vinos amplitud y equilibrio, así como la sequedad, bajos rendimientos y horas de sol, un grado alcohólico natural que permite elaborar los vinos espumosos de calidad con las graduaciones alcohólicas definidas.

9. Condiciones complementarias esenciales

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Para hacer uso en la mención de una determinada y única variedad de vid, será necesario que al menos el 86 % de la uva corresponda a dicha variedad y esté reflejado como tal en los libros de bodega.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1217

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1217

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Mahón-Menorca

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Mahón-Menorca".

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area where the milk is produced and the cheese is made and ripened coincides with the island of Menorca, the second island of the Balearic Archipelago, Spain, also being the most eastern and northern island.

It is located 18 nautical miles from Majorca and 130 from Barcelona,

with the following coordinates: between 39°48' and 40°5' North latitude and 3°47' and 4°20' East longitude.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-9083

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1217

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1217

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Mahón-Menorca

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Mahón-Menorca.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du lait et de fabrication et d'affinage du fromage coïncide avec l'île de Minorque, la seconde île de l'archipel des Baléares, en Espagne, laquelle île est la plus orientale et la plus septentrionale.

Elle se trouve à 18 milles nautiques de Majorque et à 130 de Barcelone avec les coordonnées suivantes:

entre 39°48' et 40°5' de latitude nord et 3°47' et 4°20' de longitude est.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-9083

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1217

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1217

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Mahón-Menorca

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida Mahón-Menorca
Ctra. d'Es Grau, Km 0,5
07700 Maó, Menorca
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca, la segunda isla del Archipiélago Balear, España, siendo a su vez la más oriental y septentrional.

Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona,

con las siguientes coordenadas: entre los 39°48' y 40°5' latitud Norte y 3°47' y 4°20' longitud Este.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-9083

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

**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.**

«Mahón-Menorca»

Nº UE: PDO-ES-

9083 DOP (X) IGP

()

1. Nombres

«Mahón-Menorca»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto

Clase 1.3. Quesos

Queso de pasta prensada elaborado con leche de vaca de las razas frisona, mahonesa o menorquina y/ o parda alpina, admitiéndose de forma eventual la adición de leche de oveja de raza menorquina en un porcentaje máximo del 5 por 100.

La leche será entera y limpia, sin conservador alguno y con una composición equilibrada entre grasa y proteína conforme a las características de las razas citadas y a la época de ordeño, para que el producto final tenga un contenido en materia grasa no inferior al 38 por 100 sobre el extracto seco.

Se establecen dos tipos de queso amparado: el "Mahón Artesano" es el elaborado con leche cruda y el "Mahón" el elaborado en las queserías industriales a partir de leche sometida a algún proceso y lo método de conservación.

Para los dos tipos se establecen las denominaciones "semicurado" cuando la maduración es inferior a 150 días y "curado" cuando la maduración es superior a dicho período, teniendo en cuenta que en el "Mahón Artesano" el tiempo mínimo de maduración ha de ser de 60 días.

Las características medias del queso al término de su maduración serán las siguientes: Forma: paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.

Altura: entre 5 y 9 cm.

Peso: entre 1 y 4 Kg.

Corteza: de consistencia compacta, grasienta y color variable entre amarillo y pardo amarillento, presentando marcas de los pliegues del lienzo ("fogasser") en la cara superior de los artesanos.

Pasta: Textura firme, corte entero y color amarillo marfil.

El sabor presenta los matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico y preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración.

Ojos: de forma más o menos redondeada, distribuidos irregularmente y en número escaso, de tamaño variable que no supera el de un guisante.

Grasa: no inferior al 38 por 100 sobre extracto seco.

Extracto seco total: no inferior al 50 por 100.

4. Zona geográfica.

La zona de producción de la leche y de elaboración y maduración del queso coincide con la isla de Menorca, la segunda isla del Archipiélago Balear, siendo a su vez la más oriental y septentrional. Se encuentra a 18 millas náuticas de Mallorca y a 130 de Barcelona, con las siguientes coordenadas: entre los 39°48' y 40°5' latitud Norte y 3°47' y 4°20' longitud Este.

5. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que el queso Mahón es originario de su zona de producción delimitada son:

a) Características del producto

Las características organolépticas, físicas y químicas del queso Mahón, mencionadas en el apartado 3. Descripción del producto, están relacionadas con el medio natural así como con los procedimientos de producción y elaboración. No obstante, dado que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo serían capaces de identificar el queso con su origen, es necesario que éste sea avalado.

b) Controles y certificación que avalan el origen del producto:

- 1.- La leche ha de proceder exclusivamente de ganaderías inscritas situadas en la isla de Menorca.
- 2.- El ordeño y en su caso la conservación, recogida y transporte de la leche estarán controlados por el Consejo Regulador.
- 3.- El queso amparado por la denominación se elabora exclusivamente en queserías inscritas en el correspondiente registro y controladas por el Consejo Regulador.

4.- La maduración se realiza en locales inscritos y controlados por el Consejo Regulador.

5.- El producto final, se somete a los análisis físico-químicos y organolépticos adecuados para poder garantizar su calidad.

6.- Superados todos los anteriores controles, el queso sale al mercado con la garantía de su origen materializada en la contra-etiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.

6. Obtención del producto

La leche destinada a la elaboración del queso Mahón procederá de ganaderías inscritas y reunirá las condiciones indicadas en el apartado 3.

Las queserías artesanales elaboran el queso con leche cruda, inmediatamente después de cada ordeño, las industrias lo pueden elaborar con leche que haya sido sometida a algún proceso y/ o método de conservación.

Para la coagulación se utilizará la dosis de cuajo precisa para que se realice en un tiempo mínimo de 30 - 40 minutos, a una temperatura entre 30 y 34° C, debiendo mantenerse esta temperatura durante el proceso de coagulación, cortado y desuerado de la pasta.

El corte se hace hasta conseguir un grano de tamaño pequeño, alrededor de 1 cm. dejando reposar unos 10 minutos antes de eliminar el suero.

El moldeado del queso Mahón Artesano se realiza manualmente mediante el "fogasser", lienzo cuadrado de algodón; para el queso Mahón pueden utilizarse moldes especiales que proporcionan la forma característica del queso.

Después del prensado, que dura alrededor de 10 horas, se salan las piezas por inmersión en salmuera a saturación durante un tiempo máximo de 48 horas.

Concluido el salado, los quesos se olean en locales ventilados durante un tiempo de 3 a 4 días y posteriormente se trasladan a los locales de maduración, donde estarán hasta alcanzar las características peculiares del tipo de comercialización (semicurado inferior a 150 días y curado superior a 150 días).

Durante la maduración las piezas son volteadas y limpiadas externamente con cierta periodicidad.

7. Vínculo

7.1.- Histórico

Debido a las condiciones del terreno y al clima, en especial a la influencia de los vientos, la ganadería ha tenido en Menorca siempre más importancia que la agricultura.

Los antiguos navegantes griegos conocían la riqueza ganadera de la isla de Menorca a la que denominaban Meloussa (tierra de ganado). Hay constancia documentada de la elaboración de queso en el siglo V, por la carta encíclica del Obispo Severo del año 417, que se conserva en la Biblioteca Vaticana, así como de un importante comercio de este producto desde la Edad Media, con otros puntos del Mediterráneo. Desde el siglo XV, la sociedad comercial de los hermanos Datini de Lucca (Toscana), extendió sus redes a la isla de Menorca, donde enviaban mercaderes para comprar lanas y quesos.

La primera dominación británica (1713-1756) dio un gran impulso a la ordenación pecuaria y a la producción de queso. El gobernador Kane importó vacas, puso en práctica una política encaminada a mejorar los pastos y favoreció la producción y exportación quesera.

Durante el siglo XVIII el puerto de Mahón se incorpora como eslabón en el comercio con Oriente, entre Gibraltar y Malta. Las autoridades militares al relacionar las exportaciones de queso menorquín añadían "Mahón" para indicar el puerto de procedencia, con lo cual si bien el producto era, y es, elaborado en toda la isla de Menorca- fue adquiriendo la denominación Queso Mahón con el que hoy se conoce.

7.2.- Natural

a) Orografía

La isla de Menorca tiene una extensión aproximada de 689 kilómetros cuadrados, distinguiéndose dos zonas: la tramontana, al norte, más abrupta y el "migjorn", al sur, con relieve más suave y homogéneo, aunque con presencia de barrancos más profundos. La cota máxima de la isla se encuentra en el Monte Toro de 358 m. de altitud.

b) Suelos

Se distinguen marcadamente dos zonas geológicas: la franja costera, que va desde el puerto de Mahón hasta el cabo Favaritx, constituida por un conjunto de terrenos primarios del Carbonífero; se trata de sedimentos homogéneos, pelitas con intercalaciones de grauwackas con niveles calcáreos poco o nada detríticos a los que se superponen estratos del Trías que alternan con depósitos Jurásicos y/o Cretácicos, fruto de las sucesivas invasiones marinas.

La mitad meridional está formada por una muestra calcárea y pedregosa constituida en su totalidad por sedimentos miocénicos que aparece surcada por profundos barrancos.

c) Clima

El clima es benigno, no sobrepasándose los 34° C en verano ni descendiendo por debajo de los 5 en invierno, siendo de 23° C la temperatura media en verano y 10° C en invierno.

La precipitación media anual es algo superior a los 600 mm., lo que unido al abundante rocío permite la obtención de recursos pastables suficientes para alimentar en la isla una cabaña vacuna próxima a las 20.000 cabezas, de las que aproximadamente, 15.000 son vacas de ordeño.

d) Hidrografía

La red hidrográfica está constituida por cauces secos de torrente y barrancos por los que sólo discurre el agua tras las lluvias fuertes. Los principales cauces son El Gorch, Fontalles, Na Porca, Algendar y Trebeluguer.

e) Flora y prados naturales

Los prados naturales generalmente se asientan sobre terrenos dedicados anteriormente a labor en los que la actividad ganadera ha desplazado a la agrícola. Se trata de formaciones espontáneas de densas y altas hierbas en las que predominan las gramíneas y leguminosas de alto valor pascícola.

Los pastos son aprovechados a diente desde noviembre a mayo. Los excedentes de forraje son ensilados y henificados en primavera (abril-mayo) a fin de mantener el ganado los meses de escasez de pastos.

La flora está constituida principalmente por zulla, vallico, agropyrum, cebada, avena, tréboles y ray-grass.

Es frecuente la presencia de arbolado con algo de matorral, representado por pies dispersos de encina o acebuche y pequeñas manchas de lentiscos.

7.3. - Sistemas de producción y elaboración

a) Producción

Las condiciones de clima y suelo ya descritas han propiciado que la isla de Menorca haya decantado su producción agraria hacia la ganadería de vacuno de leche.

La propiedad rural está dividida en "llocs", explotaciones agropecuarias regidas normalmente por una familia que habita en la casa, cultivando la tierra y manejando el ganado, según prácticas tradicionales.

Tradicionalmente se han realizado cultivos rotacionales, así apareció la división en "sementeres" (porciones) que permitía un cultivo cíclico: el primer año cereales, el segundo plantas forrajeras y el tercero "guaret" (barbecho).

Las limitaciones de agua en Menorca, por su salinidad, profundidad de los acuíferos, prioridad para el consumo humano, etc. , hace que el regadío sea escaso, no alcanzando el 8% de la SAU y localizado en su mayoría en el término municipal de Ciudadela, se trata de producciones forrajeras que se asientan sobre parcelas rotacionales. Los cultivos base de las alternativas son la alfalfa y el ray-grass italiano que se alternan con maíz, sorgo, bersin y bromo.

La tendencia actual es ir hacia la siega en las parcelas más aptas, manteniendo el pastoreo en laderas y terrenos de difícil mecanización.

Estas producciones son la base de la alimentación del ganado que lo aprovechará mediante pastoreo controlado, mediante "tanques" de otoño a primavera. Durante el verano las vacas pastan de noche, consumiendo rastrojeras.

La imagen característica del paisaje menorquín, durante buena parte del año, es una combinación de verdes de distintas tonalidades, según los cultivos, prados o masas arbóreas, surcado por una tupida red de paredes de piedra, relacionada con la especialización pecuaria de la isla y consecuencia de la escasa profundidad de sus suelos y la abundancia de afloramiento de roca. Se calcula que puede haber algo más de 15.000 Km. de paredes de piedra, que sirven de cerramiento de cercas o "tanques" que facilitan un pastoreo racional y permiten ahorrar mano de obra en la custodia del ganado.

b) Elaboración

Uno de los elementos más peculiares de la elaboración del queso Mahón lo encontramos en su forma tradicional de realizar el moldeado. La cuajada, una vez cortada y desuerada, se embolsa en un lienzo cuadrado de algodón denominado "fogasser", que se suspende por sus cuatro vértices y se coloca sobre una mesa de escurrido, en la que, mediante hábiles manipulaciones, se consigue eliminar el suero y dar cohesión a la pasta. Esta fase supone, además, un primer estadio del prensado en el que el queso empieza a adquirir su forma peculiar.

Acabada esta fase, se unen los cuatro vértices del lienzo, atándolo con el "liligam", cordel resultante del trenzado de hilos finos con un palito en su extremo que sirve para favorecer el tensado. El "liligam" aprieta la bolsa a medida que el cordel da vueltas alrededor de los cuatro vértices unidos del "fogasser", pero sin llegar a hacer nudos, simplemente por la tensión del cordel.

Las arrugas provocadas por la unión de los cuatro vértices del lienzo, dejan durante el prensado una marca especial en la cara superior del queso, que se llama "mamella". Después del prensado, se retira el lienzo de las piezas y se sumergen en salmuera. Otra práctica particular del queso de Mahón es el tratamiento superficial de la corteza durante la maduración, untándola con manteca de vaca, aceite de oliva o una mezcla de aceite de oliva y pimentón. Esta operación, que se realizará en repetidas ocasiones durante el proceso de maduración, impide el secado brusco de la corteza de los quesos, repele insectos y les proporciona el color y aspecto externo característico.

8. Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará en ellas obligatoriamente la mención: Denominación de Origen "Mahón".

El queso destinado al consumo irá provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador. Habiéndose establecido dos tipos diferentes de contraetiquetas para queso "Mahón" y "Mahón artesano".

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1218

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1218

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Les Garrigues

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Les Garrigues".

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Les Garrigues
Complex La Caparrella, núm. 97
25192 Lleida

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area covered by the Protected Designation of Origin "Les Garrigues" is located in the southeast of the province of Lérida in Spain, comprising several municipal districts in the counties of Les Garrigues, El Segrià and L'Urgell.

The municipalities that make up this geographical area are the following:

COUNTY - LES GARRIGUES

Municipalities: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castellans, Cerviá de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullea, Granadella, Granyena de les Garrigues, Juncosa, Juneda (up to the limit of the road from Lérida to Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Solerás, Tarrés, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

COUNTY- EL SEGRIÀ

Municipalities: Aitona; Alcanó; Alcarràs; Alfés; Almatret; Aspa; La Granja d'Escarp; Llardecans; Maials; Massalcoreig; Sarroca de Lleida; Seròs; Soses; Sunyer (up to the Seròs canal); Torrebesses; Torres de Segre.

COUNTY - L'URGELL

Municipalities: Belianes; Ciutadilla; Guimerà; Maldà; Nalec; Els Omells de Na Gaia; Sant Martí de Riucorb; Vallbona de les Monges; Verdú.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996

PDO-ES-0070

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1218

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1218

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Les Garrigues

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Les Garrigues.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Les Garrigues
Complex La Caparrella, núm. 97
25192 Lleida
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire bénéficiant de l'appellation d'origine protégée "Les Garrigues" est située au sud-est de la province de Lérida, en Espagne, et comprend plusieurs municipalités des régions de Les Garrigues, El Segrià et L'Urgell.

Les communes intégrant l'aire géographique sont les suivantes:

Région - LES GARRIGUES

Communes: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castellans, Cerviá de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullea, Granadella, Granyena de les Garrigues, Juncosa, Juneda (jusqu'à la limite de la route de Lérida a Tarragone), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Solerás, Tarrés, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Région - EL SEGRIÀ

Communes: Aitona; Alcanó; Alcarràs; Alfés; Almatret; Aspa; La Granja d'Escarp; Llardecans; Maials; Massalcoreig; Sarroca de Lleida; Seròs; Soses; Sunyer (limite du canal de Seròs); Torrebesses; Torres de Segre.

Région - L'URGELL

Communes: Belianes; Ciutadilla; Guimerà; Maldà; Nalec; Els Omells de Na Gaia; Sant Martí de Riucorb; Vallbona de les Monges; Verdú.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0070

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1218

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1218

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Les Garrigues

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Les Garrigues
Complex La Caparrella, núm. 97
25192 Lleida
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona amparada por la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues está situada al sudeste de la provincia de Lérida en España, comprende varios términos municipales de las comarcas de Les Garrigues, El Segrià y L'Urgell.

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

COMARCA - LES GARRIGUES

Municipios: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castellldans, Cerviá de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullea, Granadella, Granyena de les Garrigues, Juncosa, Juneda (hasta el límite de la carretera de Lérida a Tarragona), Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Solerás, Tarrés, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

COMARCA - EL SEGRÍÀ

Municipios: Aitona; Alcanó; Alcarràs; Alfés; Almatret; Aspa; La Granja d'Escarp; Llardecans; Maials; Massalcoreig; Sarroca de Lleida; Seròs; Soses; Sunyer (límite del canal de Seròs); Torrebeuses; Torres de Segre.

COMARCA - L'URGELL

Municipios: Belianes; Ciutadilla; Guimerà; Maldà; Nalec; Els Omells de Na Gaia; Sant Martí de Riucorb; Vallbona de les Monges; Verdú.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0070

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«LES GARRIGUES»

Nº CE : ES/0070/24.1.1994

DOP (X) IGP ()

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre :Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación de España.

Dirección:Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 — Madrid

Tel. :(34-91) 347 53 94

Fax :(34-91) 347 54 10

2. Agrupación:

2.1. *Nombre* : CONSEJO REGULADOR DE LA DOP «LES GARRIGUES»

2.2. *Dirección* :Complex la Caparrella, 97, 1ª planta, E-25192 — Lleida

Tel. : (34-973) 28 04 70

Fax : (34-973) 26 04 27

2.3. *Composición*: productor/transformador (X) otros()

3. Tipo de producto: aceite de oliva virgen — Clase 1.5

4. Descripción del pliego de condiciones: (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre*: «Les Garrigues»

4.2. *Descripción*: Aceite de oliva virgen obtenido de aceitunas de las variedades «Arbequina» y «Verdiell». Acidez < 0,5°; índice de peróxido: 15; Humedad < 0,1 %. Se distinguen dos tipos de aceite: Frutado: de color verdoso y sabor almendrado amargo y Dulce: de color amarillo y sabor dulce.

4.3. *Zona geográfica*: Situada al sudeste de la provincia de Lérida, comprende varios términos municipales de las comarcas de Les Garrigues, El Segrià y L'Urgell. Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

4.4. *Prueba del origen*: El aceite se extrae de aceitunas de variedades autorizadas, procedentes de olivares registrados en industrias inscritas bajo el control del consejo regulador.

4.5. *Método de obtención*: La extracción del aceite se realiza a partir de aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

4.6. *Vínculo*: Suelos de naturaleza caliza, sueltos, de textura arcillo-limosa, de tonos rojizos u ocres. Clima continental. Cultivo, recolección y obtención controlados.

4.7. *Estructura de control*:

Nombre : Consejo Regulador D.O. «Les Garrigues»

Dirección : Complex la Caparrella 97. 1ª planta, — E-25192 —

Lleida Tel. : (34-973) 28 04 70

Fax : (34-973) 26 04 27

El consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida «Les Garrigues» cumple las condiciones de la norma EN 45011.

4.8. *Etiquetado*: Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Figurará la mención: Denominación de Origen «Les Garrigues» aceite virgen. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. *Exigencias jurídicas nacionales (si se diera el caso)*: Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 10 de mayo de 1987 por la que se reglamenta la Denominación de Origen «Borjas Blancas» y su Consejo Regulador. Orden de 9 de agosto de 1993 por la que se sustituye el nombre de la DO «Borjas Blancas» por el de DO «Les Garrigues».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1219

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1219

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Kaki Ribera del Xúquer

GOOD(S)

1. **Persimmon**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consell Regulador de la Denominación de Origen “Kaki Ribera del Xúquer”
Pza. País Valencià, 7
46250 L'Alcúdia,
Valencia
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Ribera Alta and Baja regions of the province of Valencia. The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 245/2002 of February 8, 2002 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 established 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 L39 dated 09.02.2002.

PDO-ES-0114

February 09, 2002

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1219

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1219

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Kaki Ribera del Xúquer

PRODUIT(S)

1. **Kaki**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consell Regulador de la Denominación de Origen “Kaki Ribera del Xúquer”
Pza. País Valencià, 7
46250 L'Alcúdia,
Valencia
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Régions de Ribera Alta et Ribera Baja dans la province de Valence.
L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 245/2002 de la Commission du 8 février 2002 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 L39 du 09.02.2002.

PDO-ES-0114

09.02.2002

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1219

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1219

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Kaki Ribera del Xúquer

PRODUCTO(S)

1. **Caqui**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consell Regulador de la Denominación de Origen “Kaki Ribera del Xúquer”
Pza. País Valencià, 7
46250 L'Alcúdia,
Valencia
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comarcas Ribera Alta y Baja de la provincia de Valencia. La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 245/2002 de la Comisión de 8 de febrero de 2002 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96, relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) no 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Diario Oficial de la Unión Europea L39 de 09.02.2002.

PDO-ES-0114

09.02.2002

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«KAKI RIBERA DEL XÚQUER»

N.º UE: PDO-ES-02288 – 9.2.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

«Kaki Ribera del Xúquer»

2. Estado miembro o tercer país

España

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 el nombre indicado en el punto 1

Fruto de kaki (*Diospyros kaki*) de la variedad «Rojo Brillante» destinado al consumo en fresco. Es una baya que normalmente se forma por vía partenocárpica, con lo que al no existir polinización se trata de frutos sin semillas.

Características de los frutos: color amarillo anaranjado en la recolección y rojo intenso al madurar. Piel semiadherente y de grosor mediano. Pulpa de tacto consistente y color naranja rojizo en la recolección y color rojo intenso en la madurez. Sabor dulce en la madurez y astringente antes de ella. Forma de sección transversal redondeada y ligeramente alargado en la sección longitudinal.

En el momento de la expedición, los kakis deberán presentarse:

- Enteros
- Provistos de cáliz y con o sin pedúnculo
- Sanos (se excluirán los frutos afectados en su interior por alteraciones o podredumbres)
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles
- Exentos de humedad exterior anormal

Los kakis amparados por la denominación de origen tendrán un calibre mínimo admitido de 61 mm de diámetro.

Los frutos no deben presentar daños en la pulpa, pudiendo admitirse ligeros defectos estéticos en la epidermis que no afecten al estado general del producto, a su calidad, a su conservación y a su presentación en el embalaje, dentro de los límites siguientes:

- 1 cm² de superficie total máxima para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma alargada o rectangular. Se admitirá una tolerancia máxima de 2 cm², que nunca superará el 20 % de la fruta. Para ambos casos se determinan en las normas de calidad de la denominación de origen protegida «Kaki Ribera del Xúquer» los diferentes límites en función del tipo de defecto, así como las tolerancias para los frutos fuera de norma.
- Área equivalente a un círculo de un diámetro máximo de 1,5 cm para los defectos estéticos (que no afectan al interior del fruto) de forma redondeada. Se admitirá una tolerancia de 2,5 cm que nunca superará el 20 % de la fruta. Para ambos casos se determinan en las normas de calidad de la denominación de origen «Kaki Ribera del Xúquer» los diferentes límites en función del tipo de defecto, así como las tolerancias para los frutos fuera de norma.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

Todas las fases de producción 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 comerciales propias de cada operador podrán ser revisadas por el organismo de control para velar por una correcta utilización de la nomenclatura y logotipos de la denominación de origen protegida. Figurará obligatoriamente en ellas la mención «Denominación de origen protegida “Kaki Ribera del Xúquer”».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está constituida por los terrenos aptos para este cultivo ubicados en los términos municipales de: Albalat de la Ribera, Alberic, Alcàntera de Xúquer, Alcàsser, L'Alcúdia, Alfarp, Algemesí, Alginet, Almussafes, Alzira, Antella, Bartxeta, Beneixida,

Benicull de Xúquer, Benifaió, Benigànim, Benimodo, Benimuslem, Carcaixent, Cárcer, Carlet, Catadau, Corbera, Cotes, Cullera, L'Ènova, Favara, Fortaleny, Gavarda, Genovés, Guadassuar, Llaurí, Llombai, Lloc Nou d'en Fenollet, La Llosa de Ranes, Llutxent, Manuel, Masalavés, Monserrat, Montroy, La Pobla del Duc, La Pobla Llarga, Picassent, Polinyà de Xúquer, Quatretonda, Rafelguaraf, Real de Montroy, Riola, Rotglà i Corberà, Sant Joanet, Sellent, Senyera, Sollana, Sueca, Sumacàrcer, Tous, Turís, Villanueva de Castellón y Xàtiva, todos ellos pertenecientes a la provincia de Valencia, en la Comunidad Valenciana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Histórico

El kaki es un frutal de la familia de las ebenáceas, originario de China, donde empezó a cultivarse en el siglo VIII. En la segunda mitad del siglo XIX se introduce su cultivo en la Europa occidental, llegando a España alrededor de 1870. En la actualidad, la producción nacional está muy localizada en la Comunidad Valenciana, donde el área amparada por la denominación de origen Kaki Ribera del Xúquer concentra el 50 % del total.

El kaki «Rojo Brillante» surgió de una forma espontánea como consecuencia de la siembra de semillas en el margen de una parcela en el término municipal de Carlet. Más tarde, alrededor de 1960, se injertó la primera plantación homogénea en el término municipal de l'Alcúdia, siendo esta el preludio del rápido desarrollo experimentado por la variedad en la zona.

Natural

La Ribera del Xúquer es una zona que abarca los municipios que rodean el cauce del río Xúquer y sus afluentes en la provincia de Valencia, pertenecientes a las comarcas de la Ribera Alta y Baixa, así como a comarcas limítrofes a estas por las que discurre el río Xúquer y sus afluentes, en la provincia de Valencia, enmarcada por un ancho valle cuaternario o llanura aluvial surcada por los ríos Xúquer y Magro.

Gran parte de las tierras de cultivo están localizadas en el llano bajo de las riberas de los ríos Júcar y Magro, con suelos muy compactos y ricos constituidos por terrenos de aluvión por la acumulación de los aportes de los ríos Júcar y sus afluentes que bajan de los macizos montañosos. Por otra parte, en las zonas bajas de las laderas del valle, con pendientes de escasa inclinación, aparecen suelos coluviales de color rosa, sueltos y con gran capacidad para sustentar su explotación intensiva.

La zona disfruta de un clima suave, con una temperatura media anual de 17 °C y medias de 9-10 °C en el mes de enero y de 24-25 en el mes de agosto. La nubosidad es escasa, con lluvias entre 400-500 mm de promedio anual. Además, la protección que ofrecen los montes

circundantes defiende a los cultivos contra las heladas, especialmente en los valles afluentes.

5.2. *Carácter específico del producto*

La variedad «Rojo Brillante» es una variedad autóctona de la zona, que nació por mutación espontánea de otra variedad local, y que por lo tanto está perfectamente adaptada a la zona de ámbito de la Ribera del Xúquer, donde el cultivo se expresa en su máximo potencial.

Los kakis cultivados en la zona amparada cuentan con un índice altura/diámetro mayor y son más puntiagudos. El Kaki de la Ribera del Xúquer se distingue por su forma puntiaguda, un poco más alargada de lo habitual, tiene, por tanto, un índice altura/diámetro mayor que da como resultado una forma característica de los frutos obtenidos en la zona amparada, además de obtenerse un calibre medio mayor que en otras zonas productoras, gracias a su clima suave, sin temperaturas extremas.

El Kaki de la Ribera del Xúquer presenta además un color característico rojo intenso y dulzor en su madurez, que en las condiciones de la zona se alcanza con mayor precocidad, pudiéndose recolectar igualmente con anterioridad a esta madurez y mediante la técnica de eliminación de la astringencia se puede presentar en el mercado en su forma de carne firme, con un elevado dulzor y sabor distintivo de los kakis producidos en la zona de la Ribera del Xúquer.

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 comarca de la Ribera del Xúquer es conocida por ser la cuna del Kaki «Rojo Brillante», ya que fue en esta zona donde nació esta variedad por mutación espontánea, que en la actualidad está muy implantada en la comarca y está muy enraizada en el mercado.

Las particularidades del clima y del suelo de la zona geográfica delimitada se reflejan en las características del kaki.

El clima suave, debido a la proximidad al mar Mediterráneo y las tierras de cultivo coluviales, fruto de los ríos Xúquer y Magro que rodean la comarca, son la combinación que imprimen al «Kaki Ribera del Xúquer» sus principales características diferenciadoras: una forma más puntiaguda que se traduce en una mayor relación altura/diámetro, mayor calibre y coloración en su madurez.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1220

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1220

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Jabugo

GOOD(S)

1. **Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Jabugo”.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Jabugo” Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area comprises the following counties with meadows of holm oaks, cork oaks and gall oaks in the provinces of Cáceres and Badajoz in Extremadura (Spain) and Seville, Córdoba, Huelva, Cádiz and Málaga in Andalucía (Spain):

- Cáceres: Counties of Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás and Coria.
- Badajoz: Counties of Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de

Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena and Azuaya.

- Seville: County of Sierra Norte
- Córdoba: Counties of Los Pedroches, La Sierra and Campiña Baja
- Huelva: Counties of La Sierra, Western Andévalo, Eastern Andévalo and Campiña County.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar and Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

For its part, the production area for hams and shoulders is made up of the following 31 municipalities in the Sierra of the province of Huelva (Spain): Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco and Zufre.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 195/98 of October 26, 1998 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 established 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 L20 dated 27.01.1998.

PDO-ES-0009

January 27, 1998

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1220

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1220

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Jabugo

PRODUIT(S)

1. **Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Jabugo".

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Jabugo" Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée des régions suivantes comportant des terrains de pâturage constitués de chênes verts, de chênes-liège et de chênes faginsés dans les provinces de Cáceres et de Badajoz en Estrémadure (Espagne) et de Séville, Córdoba, Huelva, Cadix et Málaga en Andalousie (Espagne):

- Cáceres: Régions de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás et Coria.

- Badajoz: Régions de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena et Azuaya.
- Sevilla: Région de Sierra Norte
- Córdoba: Région de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: Régions de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental et Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar et Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

Pour sa part, l'aire de production des jambons et des palettes comprend les 31 communes suivantes de la Sierra dans la province de Huelva (Espagne): Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverol de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco et Zufre.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 195/98 de la Commission du 26 janvier 1998 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 L20 du 27.01.1998.

PDO-ES-0009

27.01.1998

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1220

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1220

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Jabugo

PRODUCTO(S)

1. **Jamón y paleta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Jabugo”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Jabugo” Avda. Infanta M^a Luisa, 1, Edificio El Tiro
21290 Jabugo, Huelva
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura (España) y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía (España):

- Cáceres: Comarcas de Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.
- Badajoz: Comarcas de Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla

de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.

- Sevilla: Comarca de Sierra Norte
- Córdoba: Comarca de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja
- Huelva: Comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.
- Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.
- Málaga: Serranía de Ronda

Por su parte, la zona de elaboración de los jamones y paletas está constituida por los siguientes 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva (España): Alájar, Almonaster la Real, Arcena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaveral de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo, Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 195/98 de la Comisión de 26 de enero de 1998 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 L20 de 27.01.1998.

PDO-ES-0009

27.01.1998

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«JABUGO»

Nº UE PDO-ES-0009-AM02 – 3.10.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

«Jabugo»

2. Estado miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

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

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los jamones y paletas con la DOP «Jabugo» presentan las siguientes características fundamentales:

Físicas

Forma exterior: alargada, estilizada, perfilada mediante el tradicional corte serrano en «V». Para las paletas también se permite el corte en «media luna». En ambos casos conservando la pezuña.

Peso: no inferior a 5,75 kg en jamón y a 3,7 kg en paleta.

Organolépticas

Aspecto exterior: aspecto exterior típico y limpio, destacando la coloración se su flora micótica blanca o gris-azulada oscura.

Color y aspecto al corte: color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto brillante al corte, con vetas de tejido adiposo y con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: carne de sabor delicado, dulce o poco salado. Aroma agradable y característico.

Consistencia y textura: consistencia firme en las masas musculares y levemente untuosa y depresible en las zonas del tejido adiposo. Textura poco fibrosa y de alta friabilidad.

Grasa: untuosa y consistente, brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de grato sabor. Su consistencia depende del porcentaje de alimentación con bellota.

Son jamones y paletas procedentes de cerdos “100 % ibérico” manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas y que se hayan curado de forma natural en las singulares condiciones microclimáticas de la Sierra de la provincia de Huelva.

El período de elaboración será como mínimo de 600 días para el jamón de menos de 7 kg, de 730 días para el jamón de 7 kg o más y de 365 días para la paleta.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Las extremidades de los animales para elaborar el jamón y la paleta con DOP «Jabugo» proceden de cerdos de raza 100 % ibérica cuya alimentación antes del sacrificio corresponde, según la terminología de la zona, con:

a) Cerdo de bellota o terminado en montanera: es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de la montanera de bellotas y hierbas en dehesas de encinas, alcornoques y quejigos. El peso medio del lote a la entrada en montanera estará situado entre 92 y 115 kg. La reposición mínima en montanera será de 46 kg durante más de 60 días. El peso mínimo individual de la canal será 108 kg.

La edad mínima al sacrificio de estos animales será de 14 meses, manejados de forma tradicional y alimentados durante la montanera, que tendrá lugar entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, exclusivamente con bellotas y demás recursos naturales propios de las dehesas.

La zona de producción, donde se llevan a cabo el engorde de los cerdos ibéricos que constituyen la materia prima para los productos amparados, la conforman las amplias dehesas de las regiones extensas de Extremadura y Andalucía. El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP “Jabugo” su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando todos los recursos de las dehesas: bellotas, pastos naturales y rastrojos.

La densidad ganadera será, como máximo, de 1,25 cerdos por hectárea y se determina, en cada explotación, en función del aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos para cada montanera.

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

La fase de cría y engorde de los cerdos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración (sacrificio, despiece, salazón, lavado, equilibramiento salino, secado y maduración) se realiza en la zona geográfica de elaboración.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Se podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de autocontrol envasado, y etiquetado y que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de verificación establecido por la entidad de gestión para garantizar la trazabilidad y el origen del producto final.

A tal efecto se notificará a la entidad de gestión la realización de esta práctica.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El jamón y la paleta deberán ir provistos de un precinto colocado en matadero y de un distintivo colocado a la salida de la bodega, ambos de la DOP “Jabugo”, numerados y en los que figurará de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción está constituida por los municipios de las siguientes comarcas con dehesas de encinas, alcornoques y quejigos de las provincias de Cáceres y Badajoz de Extremadura y de Sevilla, Córdoba, Huelva, Cádiz y Málaga de Andalucía:

—Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Logrosán, Navalmoral de la Mata, Jaraiz de la Vera, Plasencia, Hervás y Coria.

—Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Castuera, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena y Azuaya.

—Sevilla: Sierra Norte

—Córdoba: Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja

—Huelva: La Sierra, Andévalo Occidental, Andévalo oriental y Condado Campiña.

—Cádiz: La Sierra, La Janda, Campo de Gibraltar y Campiña.

—Málaga: Serranía de Ronda

Y la zona de elaboración está constituida por los 31 municipios de la Sierra de la provincia de Huelva: Alájar, Almonaster la Real, Aracena, Aroche, Arroyomolinos de León, Cala, Campofrío, Cañaverale de León, Castaño de Robledo, Corteconcepción, Cotegana, Cortelazor, Cumbres de Enmedio, Cumbres de San Bartolomé, Cumbres Mayores, Encinasola, Fuenteheridos, Galaroza, La Granada de Río Tinto, Higuera de la Sierra, Hinojales, Jabugo,

Linares de la Sierra, Los Marines, La Nava, Puerto Moral, Rosal de la Frontera, Santa Ana la Real, Santa Olalla del Cala, Valdelarco y Zufre.

5. Vínculo con la zona geográfica

En cuanto a la zona de producción coincide con las dehesas arboladas de Extremadura y Andalucía. Muy importante, por la diferenciación con el resto de las zonas productoras de jamón ibérico de España es la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», circunscrita a la Sierra de Huelva y cuyas características son:

Orografía

La Sierra de Huelva es la comarca septentrional de la provincia del mismo nombre, constituyendo las últimas estribaciones occidentales de Sierra Morena. Los treinta y un municipios que integran la misma poseen una homogeneidad dentro de la provincia de Huelva.

El relieve es bastante escabroso, aunque solo pueden ser calificadas como «montaña media», debido a la acción de la red fluvial, que origina la aparición de gran número de sierras y valles alternantes. La comarca presenta una disposición concéntrica en su distribución altimétrica, culminando en el triángulo central conocido como Serranía de Aracena. Las alturas oscilan entre los 500 y los 1 042 metros, en la cumbre del Castaño, siendo la media en torno a los 700 metros.

Clima

Como factor básico es la climatología de la zona aparece la latitud, entre los paralelos 37° 04' y 38° Norte, quedando por tanto en la zona de encuentro de las altas presiones subtropicales y las bajas subpolares, que dominan la zona de forma alternante estacionalmente.

La cercanía del Atlántico introduce unos matices muy significativos, puesto que llegan sin obstáculos los vientos húmedos y templados de occidente, lo que va a marcar tanto el régimen térmico como el pluviométrico de la comarca. El corazón de la misma, le permite interceptar, como primer obstáculo al que acceden, todas las masas de aire atlántico que llegan a Andalucía. La isoyeta de los 1 000 mm abarca casi exactamente el área del «triángulo central». En general toda la comarca tiene un régimen pluviométrico bastante alto, pues toda ella queda dentro de la isoyeta de los 700 mm. El máximo pluviométrico se sitúa en el invierno. En primavera y otoño la precipitación es prácticamente equivalente, mientras que en el verano existe sequía, que es prácticamente total en julio y agosto.

La temperatura media oscila entre los 14,8 °C de Aracena y los 18,4 °C de La Garnacha. El mes más cálido es julio, con temperaturas medias que oscilan entre los 25 °C de Aracena y los 27,7 °C de La Garnacha. El mes más frío es siempre enero, excepto en La Garnacha que es diciembre, oscilando entre los 6,2 °C y 10,7 °C.

Hidrografía

En la comarca de la Sierra están ubicadas las divisorias de las cuencas del Guadiana, Guadalquivir y Odiel, ricas en cursos de agua y corrientes de régimen estacional en función de la pluviometría, que aportan su caudal a los ríos o embalses de la zona.

Flora

La Sierra de Huelva tiene una superficie de 307 952 ha de la que más del 73 % (227 023 ha) están ocupadas por bosques. Dentro de ellos destacan las dehesas de encinas y alcornoques (más de 120 000 ha), etc.

En cuanto a la flora existente destaca el *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelo arenosos y de descomposición de granitos; *Trifolium Subterraneum* muy abundante, *Poa Bulbosa* y *Periballia Minuta* en pastizales bajo encinar; *Rumex Bucefaloforus*, *Trifolium Subterraneum* y *Periballia Laevis* en suelos calcifugos de dehesas de alcornoques, con presencia de cistáceas y genisteas.

Conocimientos específicos de los productores locales

Los conocimientos específicos de los productores y elaboradores locales se transmiten entre generaciones, de padres a hijos. El producto final es el resultado del conocimiento consuetudinario de los ganaderos vinculados a la dehesa y al cerdo ibérico, y del de los elaboradores de jamones y paletas vinculados a la Sierra de la provincia de Huelva.

Los conocimientos específicos de los ganaderos permiten mantener el delicado equilibrio del ecosistema de la dehesa con un manejo tradicional del cerdo ibérico, respetando su bienestar animal. Durante su engorde en régimen extensivo acercan las piaras de cerdos a las parcelas más abruptas y de difícil acceso para, finalmente, conducir las a las parcelas más llanas y accesibles.

El maestro jamonero determina los días precisos de sal a las extremidades del cerdo; el momento en el que las piezas deben colgarse en los secaderos naturales; el instante de apertura y cierre de las ventanas de los secaderos para aprovechar el microclima; el momento de bajar las piezas a las bodegas naturales para que inicien su lenta maduración; y el día en que los jamones y paletas han culminado su curación una vez que han alcanzado la máxima expresión en sus cualidades organolépticas.

Estas características del medio geográfico influyen tanto en la materia prima como en el producto final ya que el carácter específico del jamón y la paleta con DOP «Jabugo» se debe a los siguientes factores: a la producción dentro de un ecosistema sostenible, la dehesa, en la que el cerdo ibérico se engorda en régimen extensivo aprovechando sus recursos; y a la elaboración en el microclima de la Sierra de la provincia de Huelva.

Primeramente, la salazón de los jamones y paletas. A continuación, se realiza el lavado de las piezas. Posteriormente, tiene lugar el equilibramiento salino entre el exterior e interior de las piezas. Seguidamente, las piezas se cuelgan en los secaderos naturales para tener lugar

el llamado «sudado» aprovechando las condiciones microclimáticas. Y, finalmente, los jamones y paletas se trasladan a las bodegas naturales para que lentamente tenga lugar la maduración durante la que se desarrolla externamente una propia flora micótica gracias a las condiciones prácticamente estable de temperatura y humedad a lo largo del tiempo.

Las características sensoriales de los jamones y paletas se deben a las reacciones físicas, químicas y biológicas que los componentes nutricionales de la bellota, especialmente su composición lipídica, y pastos naturales van a sufrir durante su metabolismo por el cerdo ibérico y, posteriormente, durante la lenta y pausada curación del jamón y de la paleta en la que acertadamente se combinan la localización geográfica más meridional en la Unión Europea en la que se elabora jamón con el consecuente calor durante el día en verano; la localización geográfica en una Sierra con el consecuente frescor en verano durante las noches y con el frío en invierno; la localización geográfica en la primera cadena montañosa en la que descargan sus lluvias las borrascas procedentes del océano Atlántico con el consecuente alto índice de humedad durante todo el año.

La apariencia marmórea, el color del magro y el brillo de las lonchas son causadas por el factor racial de los cerdos, por el manejo en libertad de los animales y por los componentes nutricionales de la dehesa. El tacto de la loncha y su apreciación en boca es suave y aterciopelado causado por la fluidez de la grasa, cuyo punto de fusión es cuanto más bajo cuanto mayor sea la cantidad de bellota consumida por el cerdo. El aroma se debe a las reminiscencias de la alimentación afrutada con bellotas y vegetal con pastos naturales, y a la lenta curación a lo largo del tiempo. El sabor se mantiene en un sutil equilibrio entre la salinidad provocada por la salazón y la dulzura provocada por los días de salazón decididos por el maestro jamonero y los componentes resultantes de un metabolismo prolongado en el tiempo. Finalmente, el retrogusto se caracteriza por la intensidad y, particularmente, la persistencia causados por los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche del verano durante el secado natural y la maduración lenta a lo largo del año durante la maduración natural. Además, la alimentación del cerdo durante la montanera y el ejercicio físico realizado por el animal le confieren a las piezas jugosidad, al mismo tiempo que una textura muscular más densa y mejor infiltrada por las grasas.

El uso y notoriedad del término geográfico «Jabugo» y la precisión y relación de este nombre con la zona geográfica se justifica, a modo de resumen, por los siguientes hitos históricos:

Además, históricamente, ya aparece recogido en el «Fuero de Montánchez» del año 1236 la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar al ganado de cerda, dictándose Leyes para la protección de las mismas.

También da fe histórica de la producción de cerdos y bellotas, Lope de Vega en sus famosos versos escritos en la epístola «Al Contador Gaspar de Barrionuevo» en la publicación Rimas en 1604:

«...Jamón presunto de español marrano,

de la Sierra famosa de Aracena,

adonde huyó del mundo Arias Montano...»

Con el desarrollo empresarial, el jamón se comenzó a producir hace siglos en la Sierra por pequeñas industrias artesanas una de las cuales se llegó a registrar en 1895 en Jabugo y su red comercial contaba en 1905 con Sevilla, Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María, San Fernando y Cádiz como puntos neurálgicos para la distribución de sus productos. En la campaña de 1883/1884 ya fueron sacrificados en el término municipal de Jabugo 400 cabezas de ganado porcino.

Jabugo es el municipio serrano con más industrias dedicadas a la transformación del porcino ibérico.

Actualmente, la búsqueda del término «Jabugo» en internet de un resultado de casi medio millón de entradas nacionales e internacionales, la inmensa mayoría relacionadas con el jamón.

El municipio de Jabugo está prácticamente en el centro de la Sierra de la provincia de Huelva de Andalucía en España, la zona de elaboración de la DOP «Jabugo», en la que se localizan treinta pueblos más que comparten una historia, un microclima y una singular cultura del jamón.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1221

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1221

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Idiazabal

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications of the Protected Designation of Origin "Idiazabal".
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Idiazabal".

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Idiazabal"
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The milk production area suitable for the production of "Idiazabal" cheese includes the natural areas of breeding of the "Lacha" and "Carranzana" sheep breeds in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa and Navarra, with the exception of the municipalities that make up the Roncal Valley.

The cheese production and ripening areas coincide with the production area. The production, processing and ripening area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0082

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1221

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1221

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Idiazabal

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Idiazabal".
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Idiazabal".

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Idiazabal"
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du lait convenant à la fabrication du fromage "Idiazabal" comprend les zones naturelles d'exploitation des races ovines "Lacha" et "Carranzana" sur les territoires de Álava, Biscaye, Guipúzcoa et Navarre, à l'exception des communes intégrant la Vallée de Roncal.

Les aires de fabrication et d'affinage du fromage coïncident avec celles

de production. L'aire de production, de fabrication et d'affinage se situe en Espagne.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0082

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1221

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1221

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Idiazabal

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Idiazabal”
Granja Modelo de Arkaute, s/n
01192 Arkaute, Alava
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de leche apta para la elaboración del queso “Idiazabal” comprende las áreas naturales de difusión de las razas ovinas “Lacha” y “Carranzana” en Álava, Vizcaya, Guipúzcoa y Navarra, salvo los municipios que integran el Valle del Roncal.

Las zonas de elaboración y maduración del queso coinciden con la de

producción. La zona de producción, elaboración y maduración se realiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0082

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

**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.**

'IDIAZABAL'

EU No: PDO-ES-0082-AM03 — 9.5.2017

PDO (X) PGI ()

1. Name

'Idiazabal'

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.3. Cheeses

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

'Idiazabal' cheese is made exclusively from raw sheep's milk from the Latxa and Carranzana breeds. It is pressed, uncooked and matures for a minimum of 60 days. It has a minimum weight of 1 kg (with a leeway of 10 % up or down), a height of between 8 and 12 cm (with a leeway of 0,5 cm), and a diameter of between 10 and 30 cm. The cheese may be smoked.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

The cheese has a cylindrical shape, a hard rind, is smooth and has a pale yellow colour, or a dark brown colour in the case of smoked cheese. The cut (colour and holes) of the cheese is homogeneous, running from an ivory colour to a straw-yellow colour, with small holes of varying shapes that are few in number. The texture of the cheese is rather springy, firm and has a certain amount of graininess. As far as its smell and taste are concerned, it typically has a strong smell that brings to mind sheep's milk and rennet, and a taste which is balanced and intense on the palate, with delicate spicy, acid and, where relevant, smoky notes. Its strong smell remains for a long time after it has been swallowed.

Its fat content must not be less than 45 % in dry matter; total protein must be at least 25 % in dry matter and the dry matter itself must be a minimum of 55 %. The pH of the product must be between 4,9 and 5,5.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Feed: The Latxa and Carranzana breeds of sheep are normally put out to graze for almost the whole year. The flocks are moved periodically to and from the valley floors to the upper slopes of the mountains, according to the season. Since they live practically the whole year in a natural environment, the sheep basically feed on spontaneous vegetation in the woods lower down the slopes in winter, and in the high grasslands in summer. They are fed in the fold, when conditions in the grasslands are difficult or when this is recommended for a number of physiological reasons (lactation).

Raw materials: Raw sheep's milk from the Latxa and Carranzana breeds in the defined geographical area.

No substances may be added to the milk other than dairy ferments, lysozyme, rennet and salt.

3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area*

Both the production of the milk and the production and maturing of the cheese must take place in the defined geographical area, meaning that all the stages of production are carried out in the defined area.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese may be put up for sale whole or in slices (pieces).

Packaging of 'Idiazabal' cheese or its slices, as applicable, must always be carried out following the cheese's minimum maturing period of 60 days.

The slicing of the cheese, except when the product is sold retail, and when it is packed, as appropriate, must be carried out in the defined geographical area. There are two reasons for this:

Firstly, when the cheese is sliced, at least two sides of the wedges lose the protective rind. Thus, to ensure that the organoleptic characteristics of 'Idiazabal' cheese are maintained, when the product is cut, the resulting slices must be packaged very quickly after the slicing.

Secondly, a consequence of the slicing may be that the identifiers of the authenticity and origin of the product may disappear or no longer be visible. In order not to compromise the authenticity of the cut product, therefore, it is necessary to cut and package it at origin.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

'Idiazabal' cheese must carry the following identifiers:

—A casein label with a unique serial number must be affixed to each cheese in the moulding or pressing stage. The label shall be supplied by the managing body.

—The labels used to market the cheese must include the name and logo of the Protected Designation of Origin.

For cheeses made exclusively with milk from the place where the cheese is made, the words 'baserrikoa — de caserío' may be added to the 'Idiazabal' PDO logo.

—The labels used for the cheese, whether marketed whole or in slices, must be affixed in the registered dairy where the cheese has been produced and has matured, in accordance with Spanish law.

—The cheese must carry a secondary label, each with its own serial number, codified according to the size and format of the cheese that it is certifying. The secondary label must contain the name 'Idiazabal' and the logo of the Protected Designation of Origin. The secondary labels shall be supplied and checked by the managing body and shall be made available, in a non-discriminatory way, to all operators requesting them that meet the terms of the specification.

4. Concise definition of the geographical area

The geographical area includes the natural environments of the Latxa and Carranzana breeds of sheep in Álava, Vizcaya, Guipúzcoa and Navarre, except the municipalities of the Valle del Roncal. The production area lies in the north of the Iberian Peninsula, between 43° 27' and 41° 54' North, and 1° 05' and 3° 37' West, based on the Greenwich Meridian.

5. Link with the geographical area

Specific nature of the geographical area:

There is evidence in this area of sheep farming with the Latxa and Carranzana breeds since around 2200 BC. The specific characteristics of the area are essential to the correct development and management of these breeds as they have become used to this area after so many years. The area of production is a highly indented and complex mountainous region which makes communication difficult. This has contributed to the continued existence of sheep farming in many of the valleys and uplands. The soils are rich in basic and other nutrients, with the eroding effects attenuated by the natural features of the rock, and on occasions by the presence of carbonate rock in the soil profile, which makes for excellent pasture land. The topographical features of the area produce a varied climate which ranges from an Atlantic to a Mediterranean climate, with transitional zones caused by the barrier effect of the mountain ranges. The network of water courses is extensive and rich, given that there are many hills and mountains and a lot of precipitation. There are two catchment basins: The Cantabrian, into which flows water from Vizcaya, Guipúzcoa and the northern valleys of Álava and Navarre; and the Mediterranean, which takes in Álava, Navarra Media and La Ribera. As regards flora, there are many natural meadows and grasslands. The favourable climatic and soil conditions have encouraged the growth of hygrophilous and subhygrophilous plants which derive from the oceanic character of the Basque Country and the north of Navarre.

Specificity of the product:

'Idiazabal' cheese has its own sensory characteristics that set it apart from other cheeses. These can be experienced in the product's wealth of nuances of smell and taste; it also has a very little to medium springiness and graininess, and medium to high levels of firmness. The cheese has an intense taste which stays long on the palate, with a perfect balance between the milky aromas, rennet and 'roasted' smell that are its fundamental sensory characteristics, and which are complemented by a vast number of nuances of taste and smell that give the cheese real personality.

Causal link between the geographical area and the specific character of the product:

The specific characteristics of the production of the milk used to make 'Idiazabal' cheese are essentially due to the breeds that are authorised to provide it (Latxa and Carranzana). The adaptation of these sheep to the defined geographical area and the historical relationship between the environment, the sheep and the shepherds, creates a permanent bond that goes a long way to explaining the specific characteristics of 'Idiazabal' cheese. Latxa and Carranzana are breeds of sheep that are very well suited to providing milk, are hardy and adapted to the mountains, and are at one with the Basque sheep-farming culture, the topography and the 'green' environmental features of their home turf.

The reason, too, why all these characteristics that come from the natural environment, that changes with the seasons, types of pasture, climate, and so on, find their expression in 'Idiazabal' cheese is thanks to its use of raw, unheated milk, since heating would cancel out or diminish the sensory nuances that make the product tasty to eat and are part of the longstanding traditions of the area.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1222

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1222

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Guijuelo

GOOD(S)

1. **Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any operator who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Guijuelo".

Address Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida
"Guijuelo" Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Production area: the traditional breeding area of Iberian Pigs, located in the west and southwest of Spain, comprising certain agricultural counties with a predominance of meadows and pastures, in the provinces listed below: Zamora (counties of Duero Bajo and Sayago), Segovia (county of Cuéllar), Ávila (counties of Piedrahita-Barco, Arévalo and Ávila), Salamanca (whole province), Cáceres (whole province), Badajoz (whole province), Toledo (counties of Talavera and La Jara), Ciudad Real (counties of Montes Norte and Montes Sur), Seville (county of Sierra Norte), Córdoba (counties of Los Pedroches,

La Sierra and Campiña Baja) and Huelva (counties of La Sierra, Andévalo Occidental and Andévalo Oriental).

Processing zone: a group of seventy-eight (78) municipal districts located in the southeast of Salamanca where the orographic and climatic conditions have made possible the existence of a meat industry specialized in Iberian Pork, since these municipalities are located in the middle of the Salamanca pastureland, at the confluence of the Béjar and Francia mountain ranges, located in the southeast of the province of Salamanca, listed below: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escurial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa and Villanueva del Conde.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0077

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1222

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1222

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Guijuelo

PRODUIT(S)

1. **Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout opérateur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Guijuelo".

Adresse Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida
"Guijuelo" Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Aire de production: Il s'agit de la zone traditionnelle d'élevage des porcs ibériques, située à l'ouest et au sud-ouest de l'Espagne, composée de régions agricoles déterminées comportant une prédominance de prairies et de pâturages, dans les provinces suivantes: Zamora (régions de Duero Bajo et Sayago), Segovia (région de Cuéllar), Ávila (régions de Piedrahita-Barco, Arévalo et Ávila), Salamanca (complète), Cáceres (dans son intégralité), Badajoz (dans son intégralité), Toledo (régions de Talavera et La Jara), Ciudad Real (régions de Montes Norte et Montes Sur), Sevilla (région de Sierra Norte), Córdoba (régions de Los

Pedroches, La Sierra et Campiña Baja) et Huelva (régions de La Sierra, Andévalo Occidental et Andévalo Oriental).

Aire de fabrication: Il s'agit d'un ensemble de soixante-dix-huit (78) municipalités situées au sud-est de Salamanque où les conditions orographiques et climatiques ont permis l'existence d'une industrie de la viande spécialisée dans le porc ibérique, ces communes étant enclavées au cœur de la prairie de Salamanque, au confluent des sierras de Béjar et Francia, au sud-est de la province de Salamanque, et dont la liste est la suivante: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa et Villanueva del Conde.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0077

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1222

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1222

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Guijuelo

PRODUCTO(S)

1. **Jamón y paleta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo operador que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida “Guijuelo”.

Dirección Consejo Regulador Denominación de Origen Protegida
“Guijuelo” Calle Filiberto Villalobos, 4
Código Postal 37770 Guijuelo (Salamanca)
España

ZONA GEOGRÁFICA

Zona de producción. Es la zona tradicional de crianza de los Cerdos Ibéricos, localizada en el oeste y suroeste de España, constituida por determinadas comarcas agrarias con predominio de dehesas y pastizales, de las provincias que se relacionan a continuación: Zamora (comarcas de Duero Bajo y Sayago), Segovia (comarca de Cuéllar), Ávila (comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Ávila), Salamanca (completa), Cáceres (completa), Badajoz (completa), Toledo (comarcas de Talavera y La Jara), Ciudad Real (comarcas de Montes Norte y Montes Sur), Sevilla (comarca de Sierra Norte), Córdoba (comarcas de

Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja) y Huelva (comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental y Andévalo Oriental).

Zona de elaboración. Es un conjunto de setenta y ocho (78) términos municipales situados en el sureste de Salamanca donde las condiciones orográficas y climáticas han posibilitado la existencia de una industria cárnica especializada en el Cerdo Ibérico, ya que estos municipios están enclavados en plena dehesa salmantina, en la confluencia de las sierras de Béjar y Francia, situados en el sureste de la provincia de Salamanca, que se enumeran a continuación: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0077

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«GUIJUELO»

N.º UE PDO-ES-0077-AM02 — 4.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Guijuelo»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Descripción: Los jamones y paletas amparados por la Denominación de Origen Guijuelo son productos cárnicos obtenidos tras someter a las extremidades posteriores y anteriores del Cerdo Ibérico o sus cruces con el Duroc autorizados por la legislación nacional, garantizando un mínimo de 75 % de raza ibérica, a un proceso de salazón, lavado, post- salado, curado-maduración y envejecimiento.

Características morfológicas: Tienen forma alargada, estilizada, peso no inferior a 6,5 kg en jamones y 3,7 kg en paletas para los animales con una pureza racial del 100 %, y no inferior a 7 kg en los jamones y 4 kg en las paletas para los animales del 75 % de raza ibérica, sin hematomas, fracturas ni contusiones y conservando la pezuña, excepto aquellos que se comercialicen deshuesados, en porciones o fraccionados.

Características sensoriales: La superficie de corte presenta color intenso del rosa al rojo púrpura, aspecto brillante con vetas de tejido adiposo, sabor delicado, dulce o poco salado, aroma característico, dependiendo de la alimentación recibida por el animal antes de su sacrificio.

Se establecen las siguientes denominaciones de venta de jamones y paletas:

Clase :Jamón de Bellota 100 % Ibérico, procedente de cerdos 100 % ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6,5 kg y un período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período mínimo de elaboración de los jamones de esta categoría sea superior a 800 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación «Gran Selección».

Paleta de Bellota 100 % Ibérica, procedente de cerdos 100 % ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 3,7 kg y un período mínimo de

elaboración de 365 días. En el caso de que el período mínimo de elaboración de las paletas de esta categoría sea superior a 425 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación «Gran Selección».

Clase II :Jamón de Bellota Ibérico, procedente de cerdos 75 % ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 7 kg y un período mínimo de elaboración de 730 días. En el caso de que el período mínimo de elaboración de los jamones de esta categoría sea superior a 800 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación «Gran Selección».

Paleta de Bellota Ibérica, procedente de cerdos 75 % ibéricos, con un peso de las piezas elaboradas superior a 4 kg y un período mínimo de elaboración de 365 días. En el caso de que el período mínimo de elaboración de las paletas de esta categoría sea superior a 425 días, podrá incluirse en la vitola como mención facultativa, en el mismo campo visual que la denominación de venta, la indicación «Gran Selección».

Clase III :Jamón de Cebo de Campo Ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 75 % de sangre ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 6,5 kg para jamón 100 % ibérico y 7 kg para jamón 75 % ibérico y un período mínimo de elaboración de 730 días.

Paleta de Cebo de Campo Ibérico, procedente de cerdos con, al menos, el 75 % de sangre ibérica, con un peso de las piezas elaboradas superior a 3,7 kg para paleta 100 % ibérica y 4 kg para paleta 75 % ibérica y un período mínimo de elaboración de 365 días.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

La zona geográfica de producción del ganado porcino descrito anteriormente, comprende la zona tradicional de crianza en extensivo del Cerdo Ibérico en el ecosistema de la dehesa, explotaciones adhesadas y pastizales para aprovechamiento de la ganadería, que constituye el sistema tradicional de crianza del cerdo ibérico.

El factor clave a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos y en consecuencia la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, otorgando a los jamones y paletas con DOP «Guijuelo» su calidad y características diferenciales, son la alimentación y el manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando todos los recursos de las dehesas: bellotas, pastos naturales y rastrojos. La zona geográfica de producción está delimitada; existen condiciones específicas para la producción tales como aforo de la cantidad de bellotas en las encinas, alcornoques y quejigos a disposición de los cerdos en cada montanera y determinación del número máximo de cerdos. Además, se aplican medidas de control para garantizar el cumplimiento de las condiciones específicas; tales como visitas de control, sin previo aviso, para comprobar que la alimentación es con bellotas y pastos naturales y que el manejo es en extensivo durante la fase de engorde de los cerdos.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la

zona geográfica definida

La fase de nacimiento, cría y engorde de los cerdos ibéricos se realiza en la zona geográfica de producción. Y el proceso de elaboración, tras el sacrificio y despiece, que incluye las fases de salazón, lavado, post-salado/asentamiento, curado/maduración y envejecimiento, se realizará en la zona geográfica comprendida en el Pliego de Condiciones.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

Las bodegas podrán comercializar piezas certificadas deshuesadas, en porciones, o fraccionadas siempre y cuando se asegure el apropiado sistema de control y etiquetado que garantice la trazabilidad del producto, jamón o paleta, y su categoría.

A tal efecto se notificará al Consejo Regulador la realización de esta práctica.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En todos los perniles y extremidades anteriores destinadas a la elaboración de jamones y paletas protegidas se colocará, en el matadero, un precinto numerado.

En el precinto deberá figurar de forma destacada el nombre y/o logotipo de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo y cuyos colores se corresponderán en cada categoría con los de la Norma de Calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos, de la forma que se detalla a continuación:

- **Negro**— Jamón o paleta Bellota 100 % Ibérico.
- **Rojo**— Jamón o paleta Bellota 75 % Ibérico.
- **Verde**— Jamón o paleta Cebo de Campo Ibérico.

Una vez transcurrido el proceso de elaboración, se certifica el producto procediéndose a la colocación de la vitola numerada de la Denominación de Origen Protegida Guijuelo donde figura, además de su Marca y/o logotipo y el símbolo de la UE, la clase a la que pertenecen según las denominaciones de venta establecidas en el apartado 3.2.

La vitola deberá ir siempre acompañada de una etiqueta comercial notificada por el elaborador al Consejo Regulador.

En todos los casos, la utilización del logotipo de la DOP Guijuelo deberá ajustarse al legalmente registrado que aparece a continuación.

**4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

Zona de producción. Es la zona tradicional de crianza de los Cerdos Ibéricos, localizada en el oeste y suroeste de España, constituida por determinadas comarcas agrarias con predominio de dehesas y pastizales, de las provincias que se relacionan a continuación: Zamora (comarcas de Duero Bajo y Sayago), Segovia (comarca de Cuéllar), Ávila

(comarcas de Piedrahita-Barco, Arévalo y Ávila), Salamanca (completa), Cáceres (completa), Badajoz (completa), Toledo (comarcas de Talavera y La Jara), Ciudad Real (comarcas de Montes Norte y Montes Sur), Sevilla (comarca de Sierra Norte), Córdoba (comarcas de Los Pedroches, La Sierra y Campiña Baja) y Huelva (comarcas de La Sierra, Andévalo Occidental y Andévalo Oriental).

Zona de elaboración. Es un conjunto de setenta y ocho (78) términos municipales situados en el sureste de Salamanca donde las condiciones orográficas y climáticas han posibilitado la existencia de una industria cárnica especializada en el Cerdo Ibérico, ya que estos municipios están enclavados en plena dehesa salmantina, en la confluencia de las sierras de Béjar y Francia, situados en el sureste de la provincia de Salamanca, que se enumeran a continuación: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ledrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalmoral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tamañes, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa y Villanueva del Conde.

5. Vínculo con la zona geográfica

Hemos de diferenciar la zona geográfica de crianza de los Cerdos Ibéricos, en adelante zona de producción, de la zona geográfica de elaboración de jamones y paletas, en adelante zona de elaboración.

El carácter autóctono de la raza, unido a una zona de elaboración con características climáticas adecuadas para la elaboración de productos cárnicos de prolongada curación y la tradición secular de su industria cárnica justifican el carácter diferenciador de los productos obtenidos.

Las condiciones climatológicas y orográficas de la zona de producción se identifican con el ecosistema de la dehesa, caracterizada por grandes extensiones de praderas y pastizales arbolados, en las que tradicionalmente se ha desarrollado una importante actividad ganadera fuertemente ligada a la tierra.

Los pastizales están formados por comunidades herbáceas naturales, adaptadas a las condiciones climático edáficas de la zona, en algunos casos son comunidades típicas de montaña, aunque predominan las especies propias de la penillanura con asociaciones de gramíneas y leguminosas.

Las especies arbóreas que pueblan las dehesas están constituidas fundamentalmente por ejemplares de *Quercus* spp. El fruto de estas especies, la bellota, es la responsable del engorde de los cerdos de máxima calidad.

La zona de elaboración de jamones y paletas se caracteriza por estar enclavada en la meseta salmantina con una altitud media de 975 metros, clima continental, de inviernos largos y fríos, con un período de heladas prolongado y una humedad relativa baja que han favorecido la implantación de industrias cárnicas con sistema de elaboración tradicional desde hace al menos 200 años.

En cuanto a los vientos dominantes, debido a la situación geográfica entre la Sierra de Béjar y la Peña de Francia, son muy intensos y de carácter seco, favoreciendo la deshidratación del producto y su posterior conservación.

Las características particulares de los animales ibéricos, unido al sistema tradicional de crianza, la alimentación recibida y la prolongada edad al sacrificio constituyen los elementos diferenciadores de la materia prima utilizada en la elaboración de los jamones y paletas amparados. Esto junto con las condiciones particulares de la zona de elaboración y la prolongada curación, confieren al producto elementos diferenciadores del resto de elaborados cárnicos, con unas propiedades sensoriales específicas, destacando su sabor suave por el mínimo contenido en sal que los diferencia de otros elaborados cárnicos nacionales, la coloración rosada de la carne debida a las suaves temperaturas ambientales del proceso de secado, grasa untuosa al tacto por la alimentación recibida por los animales, la elevada infiltración grasa en forma de vetas intramusculares potenciado por el factor racial de los animales y el régimen de crianza en las dehesas y pastizales.

La calidad de los jamones y paletas de Guijuelo se encuentra vinculada a la zona geográfica por dos vías: por un lado, mediante la crianza de los animales ibéricos en las zonas adehesadas que configuran la zona de producción y por otro, por la elaboración de jamones y paletas en una zona de elaboración, mucho más restringida que la zona de producción, donde la tradición y las especiales condiciones climáticas (pluviometría reducida, temperaturas ambientales suaves, régimen eólico elevado debido a la penillanura entre dos sistemas montañosos, etc.) han propiciado la existencia de una industria chacinera altamente especializada en productos del Cerdo Ibérico.

La fase de producción se realizará en comarcas delimitadas, situadas en el suroeste de España coincidentes con la presencia de explotaciones agronómicas denominadas dehesas, ecosistema silvo-pastoril caracterizado por la presencia de árboles del género *Quercus*, cuyo fruto, las bellotas, ingerido por los animales da lugar a los productos de máxima calidad. El manejo de los animales en régimen extensivo, denominado «montanera», permite su alimentación durante la última fase de su engorde, circunstancia que resulta del todo fundamental para que el producto final tenga una calidad diferenciada. Ello hace que el trabajo de los ganaderos con los cerdos, su saber hacer, consiga un adecuado bienestar y sanidad animal y además el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa.

Las diferentes fases de elaboración de los jamones y paletas realizadas en la zona geográfica delimitada como zona de elaboración, son las responsables de la diferenciación sensorial de estos productos. El proceso de elaboración es complejo porque son muchos los factores que influyen en la calidad final del producto, por lo que el conocimiento transmitido entre generaciones se convierte en un elemento diferenciador y que dota al maestro jamonero de capacidades esenciales entorno a la valoración de los tiempos adecuados, en relación con las condiciones climatológicas, para que, con mínimo contenido de sal, el producto vaya madurando paulatinamente, adquiriendo las condiciones organolépticas requeridas y se garantice su seguridad alimentaria

atendiendo a las condiciones ambientales (temperatura, humedad, ventilación) de cada una de las fases de elaboración posteriores al salado, teniendo en cuenta que el proceso se desarrolla en secaderos naturales.

Las operaciones a las que se somete la materia prima, después del sacrificio y despiece de las canales, en orden cronológico son las siguientes:

- Salazón. Consiste en la adición superficial de sal.
 - Lavado. Una vez transcurrida la salazón, se elimina la sal superficial mediante agua potable y el cepillado de la pieza.
 - Post-salado/asentamiento. Es una fase de duración variable donde se produce la difusión homogénea de la sal por el interior de la pieza.
 - Curado/maduración. Se caracteriza por la pérdida paulatina de la humedad de la pieza.
 - Envejecimiento. En este período se producen reacciones bioquímicas que dan lugar a las sustancias responsables del aroma y sabor característico de este producto.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1223

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1223

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa de Extremadura

GOOD(S)

1. **Ham and shoulder**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida
"Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the raw material comprises meadows with holm oaks and/or cork oaks, present in all the municipalities that make up our Autonomous Community of Extremadura, comprising the provinces of Cáceres and Badajoz, which constitute the geographical area of the PDO.

The production and aging area coincides in its entirety with the raw material production area, Autonomous Community of Extremadura.

The production, processing and aging area is located in the Autonomous Community of Extremadura in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0076

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1223

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1223

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa de Extremadura

PRODUIT(S)

1. **Jambon et palette**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida
"Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de la matière première comprend des terrains de pâturages constitués de chênes verts et/ou de chênes-liège, présents dans toutes les municipalités qui composent la communauté autonome d'Estrémadure, constituée des provinces de Cáceres et de Badajoz, qui forment l'aire géographique de l'AOP.

L'aire de production et d'affinage coïncide dans son intégralité avec la zone de production de la matière première, à savoir la communauté autonome d'Estrémadure.

L'aire de production, de fabrication et d'affinage se situe dans la communauté autonome d'Estrémadure, en Espagne.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0076

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1223

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1223

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa de Extremadura

PRODUCTO(S)

- 1. Jamón y paleta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de origen Protegida
"Dehesa de Extremadura"
C/ Cánovas del Castillo, s/n 2ª planta
06800 Mérida, Badajoz
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la materia prima está constituida por las dehesas a base de encinas y/o alcornoques, presentes en la totalidad de los términos municipales que componen nuestra Comunidad Autónoma de Extremadura, constituida por las provincias de Cáceres y Badajoz, que son las que constituyen la zona geográfica de la D.O.P.

La zona de elaboración y maduración coincide en su totalidad con la zona de producción de materia prima, Comunidad Autónoma de Extremadura.

La zona de producción, de elaboración y de maduración se localiza en la Comunidad Autónoma de Extremadura en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0076

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«DEHESA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PDO-0117-01287 — 24.11.2014

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Dehesa de Extremadura»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

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

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los jamones y paletas protegidos por la D.O.P. «Dehesa de Extremadura» presentaran las siguientes características:

Características físicas:

Forma exterior: Alargado, estilizado, perfilado mediante el llamado corte serrano en «V», conservando la pezuña.

Peso: No inferior a 5,75 kg en jamones y 4 kg en paletas.

Características organolépticas:

Color y aspecto al corte: Color característico del rosa al rojo púrpura y aspecto al corte con grasa infiltrada en la masa muscular.

Sabor y aroma: Carne de sabor delicado poco salado o dulce: Aroma agradable y característico.

Textura: Poco fibrosa.

Grasa: Brillante, coloración blanco-amarillenta, aromática y de sabor grato. La consistencia varía según el porcentaje de alimentación con bellota.

Características Físico –Químicas:

Índice de deshidratación con un contenido acuoso máximo del 50 % en superficie y del 55 % en profundidad.

Cloruro sódico máximo del 5 %.

Denominaciones de venta:

Atendiendo a la clasificación de los animales y régimen de alimentación, se establecen las siguientes clases de jamones y paletas:

Clase :Jamón de bellota 100 % ibérico: procedentes de cerdos 100 % ibéricos que

I cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

Paleta de bellota 100 % ibérica: procedentes de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

Clase :Jamón de bellota ibérico: procedentes de cerdos 75 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

II Paleta de bellota ibérica: procedentes de cerdos 75 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «a» cerdo de bellota o terminado en montanera.

Clase :Jamón de cebo de campo 100 % ibérico: procedentes de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

III Paleta de cebo de campo 100 % ibérica: procedentes de cerdos 100 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

Clase :Jamón de cebo de campo ibérico: procedentes de cerdos 75 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

IV Paleta de cebo de campo ibérica: procedentes de cerdos 75 % ibéricos que cumplen los requisitos de alimentación indicados en la descripción del producto según el apartado «b» cerdo de cebo de campo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Piensos:

Extremadura es una región tradicionalmente ganadera de grandes dehesas formadas por pastizales y bosques abiertos de quercíneas (encinas y alcornoques), hábitat natural de la raza porcina ibérica, alimentándose de bellota, hierbas y demás recursos de la dehesa. El entorno, la alimentación con bellota y la raza hacen que el cerdo llegado a su fin de crecimiento y engorde, alcance el punto óptimo de desarrollo, y dé lugar a un producto exquisito y de excepcionales características.

Un factor clave y fundamental, a la hora de determinar la calidad de los cerdos ibéricos que van a dar lugar a los jamones y paletas con DOP «Dehesa de Extremadura» y la posterior calidad organoléptica de las piezas amparadas, es el tradicional sistema de producción con la alimentación y manejo en régimen extensivo en su fase final de engorde, aprovechando los recursos naturales de las dehesas como son bellota, hierbas, pastos naturales y rastrojos. Es en esta fase final, donde el cerdo tiene mayor reposición.

Hasta la llegada de esta fase, el sistema de cría tradicional del cerdo ibérico en Extremadura, permite el aprovechamiento de los recursos naturales durante gran parte del año, pues el largo ciclo de vida de estos animales y la sostenibilidad del sistema agroforestal de la dehesa, pasan necesariamente por la permanencia en grandes extensiones alimentándose de pastos naturales en gran proporción y durante períodos que abarcan otoño, invierno y primavera donde los citados recursos naturales son abundantes. Este aspecto es igual tanto para los cerdos de bellota como para los de cebo de campo, siendo necesario en estos últimos el aporte de alimentación suplementaria a base de piensos en su fase final de engorde.

Esta alimentación suplementaria para los cerdos de cebo de campo está elaborada habitualmente por una mezcla de un 75-85 % de cereales y 5-15 % de leguminosas. Los cereales están constituidos fundamentalmente por trigo, cebada y maíz, de producción tradicional en la zona geográfica, con márgenes orientativos que oscilan entre un 15-55 % de cada uno de ellos, siendo las principales leguminosas el guisante y la soja.

El pastoreo tradicional que obliga el propio sistema de cría y engorde, así como el hecho de que tan solo algún componente como la soja no se produce en el territorio, y que este supone un porcentaje mínimo, garantiza que el porcentaje de materia seca total ingerida de la alimentación procedente de la zona geográfica es superior al límite establecido en la reglamentación de aplicación.

Materias primas:

Las extremidades de los animales para elaborar jamones y paletas amparables por la D.O.P. «Dehesa de Extremadura» procederán de:

- a) Cerdo de bellota o terminado en montanera; Es aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellotas, hierba y demás recursos naturales de la dehesa, sin posibilidad de administración de alimentación suplementaria. La partida de cerdos debe tener un peso medio de entrada en montanera, comprendido entre los 92 y 115 kg y reponer en este régimen sin que se permita otro tipo de alimentación, como mínimo 52 kg de peso, durante una estancia mínima en la dehesa de más de 60 días, y con una edad mínima al sacrificio de 14 meses. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 110 kg.
- b) Cerdo de cebo de campo: Es aquel cuya alimentación en su fase de engorde se lleva a cabo mediante el aporte de piensos, constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas y que completan su alimentación mediante una estancia mínima en campo de 90 días hasta el momento del sacrificio. Los comederos deberán estar separados de los bebederos una distancia superior a 100 metros, y la densidad máxima será de 15 cerdos por hectárea. La edad mínima de sacrificio será de 12 meses. El peso mínimo individual de la canal será de 115 kg, excepto para los animales 100 % ibéricos que será de 110 kg.

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

La cría y engorde de los cerdos y la elaboración de los jamones y paletas se realizan de forma obligatoria en la zona geográfica definida en el punto 4.

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

Los jamones y paletas amparados llevarán una identificación en la que figurará de forma obligatoria la mención D.O.P. «Dehesa de Extremadura» y la categoría a la que pertenece.

Logotipo DOP Dehesa de Extremadura:



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la materia prima está constituida por las dehesas a base de encinas y/o alcornoques, presentes en la totalidad de los términos municipales que componen nuestra Comunidad Autónoma de Extremadura, constituida por las provincias de Cáceres y Badajoz, que son las que constituyen la zona geográfica de la D.O.P.

La zona de elaboración y maduración coincide en su totalidad con la zona de producción de materia prima, Comunidad Autónoma de Extremadura.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales: Extremadura, con cerca de un millón de hectáreas de dehesa, constituye un paraíso ecológico, al contar con uno de los ecosistemas mejor conservados de Europa, donde conviven de forma armoniosa especies ganaderas (cerdo ibérico, oveja merina, vacuno retinto, ...) con otras especies salvajes, que encuentran aquí un auténtico refugio.

Extremadura es una región situada al oeste de la Submeseta Sur, formada por las provincias de Cáceres y Badajoz, y cruzada por tres sistemas montañosos: al Norte, el Sistema Central con las estribaciones de la Sierra de Gredos; en el centro, entre los ríos Tajo y Guadiana, la continuación de los Montes de Toledo; y al sur las estribaciones de Sierra Morena.

El clima es continental con moderada influencia atlántica, con una temperatura media anual entre los 16 ° y 17 °C, con temperaturas extremas que oscilan entre los 41 °C (en julio y agosto) y los -2 °C (diciembre y enero) con una precipitación media anual que oscila entre 500 mm y 1 200 mm.

Factores históricos: Son innumerables las referencias históricas y gastronómicas acerca del cerdo en Extremadura, tales como:

—Aparición de las esculturas zoomorfas datadas entre los siglos V y II a.C., llamadas «Verracos», en clara referencia al ganado porcino, y presentes en diversas zonas

extremeñas como valle del Ambroz, Valle del Jerte, La Vera, La Jara, Campo Arañuelo, Cáceres, Botija, Santa Marta de Magasca y Madrigalejo.

- La aparición de las llamadas «carneceras» de los pueblos romanos de las vegas del Guadiana y alrededores, donde uno de los alimentos más demandados entre la clase acomodada, era el lechón de un mes de vida, o como se llamaba entonces, de «una luna».
- Fuero de Montánchez, del año 1.236, donde ya aparece recogido la existencia de dehesas dedicadas exclusivamente a la producción de bellotas, con el fin de alimentar el ganado de cerda.
- Ordenanzas municipales de Valencia de Alcántara, aprobadas el 5 de agosto de 1489, que hacían mención especial a temas relacionados con el cerdo ibérico, referido a normas legales que debían cumplir criadores, carniceros y matarifes del cerdo, y que se extendieron de forma rápida a otros municipios limítrofes como Alburquerque, San Vicente de Alcántara, ampliándose a toda Extremadura. (Ordenanzas de Torre de Don Miguel-1534, 1564-, Ordenanzas de Zafra-1528-, Ordenanzas de Cáceres- 1569, etc.).
- El capítulo dedicado a la fertilidad y riquezas de Extremadura, por el Doctor Ivan de Sorapan, en su Manual de Medicina (1.616), donde resalta la buena calidad de las carnes de bellota y de sus muchos jamones que hasta el nuevo mundo eran enviados.
- Las referencias «de gasto de mas de ochenta puercos al año» que se hacen en el libro escrito por D. Diego Martínez Abad, (1697), titulado «Instrvccion de Vn pasajero para no errar el camino» dedicada a la Santa y Real Casa de Ntra. Sra. De Guadalupe.
- Catastro de Ensenada (1752), primeros datos recogidos respecto a la cabaña ganadera porcina, con datos concretos entre 1461 y 1785, archivados en el Monasterio de Guadalupe, famoso por su tradición de piaras de cerdos.
- Referencias del folklore extremeño que
canta: D'Alcuescar quiero l'aceite
De Montánchez el
jamón D'Albalá quiero
centeno De Miajadas el
turrón

Carácter específico del producto

Los productores de jamones y paletas de «Dehesa de Extremadura» elaboran con paciencia y esmero estos para que alcancen el punto exacto, el aroma y sabor inconfundibles.

En este proceso no solo intervienen la mecánica de la elaboración, sino, y principalmente los factores ambientales como la humedad, temperatura, tiempo y otros, que confieren a estos productos sus características peculiares organolépticas.

El salado a pesar de ser, una mecánica muy simple, entraña un proceso muy complejo de entrada de la sal desde la superficie hacia el interior del producto provocando la salida del agua hacia la capa externa, debido a la higroscopicidad de la sal.

Tras esta operación los jamones y paletas se cuelgan en cámaras el tiempo necesario para que en el interior de las piezas, se alcance un nivel suficiente de sal que inhiba el desarrollo de microorganismos. Finalizada esta fase de reposo, comienza la fase de maduración.

En esta fase tienen lugar una serie de complejos cambios en los componentes del producto, responsables del desarrollo de las características sensoriales. Se cuelgan los jamones en los locales bien ventilados, facilitándose de esta forma la pérdida de humedad, pasando posteriormente a otros de humedad relativa menor, donde se favorece el desarrollo del aroma, proceso muy complejo ya que sobre los componentes de la materia prima se producen numerosos cambios de tipo degradativo, unos autolíticos y otros de naturaleza microbiana, debidos a la flora presente tanto fúngica como bacteriana. Estos cambios suceden de una manera interactiva estableciéndose una verdadera ecología favorecida por los microclimas existentes en esta zona.

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

El ecosistema de la dehesa constituye un sistema agroforestal, que permite una explotación equilibrada y no abusiva de los recursos naturales. Este valioso medio se ha conservado gracias, en gran medida al cerdo ibérico, que encuentra aquí el hábitat ideal para su desarrollo, y es aquí donde se produce la materia prima para los productos amparados por la Denominación de Origen Protegida «Dehesa de Extremadura».

El cerdo ibérico es una raza adaptada a este medio y ha sido el eje principal de un medio de vida de autoconsumo, que ha persistido a lo largo del tiempo, y que hoy por hoy es ejemplo mundial de una economía sostenible, ligada a una forma de vida, en la que hombre, dehesa, cerdo ibérico y productos procedentes del mismo se han mantenido durante siglos de la misma forma, con la misma raza y con el mismo sistema de elaboración artesanal, en el que tan solo una materia prima única, unas

manos artesanas, sal, viento y reposo, han hecho que un producto como el jamón y la paleta ibérica «Dehesa de Extremadura» se elabore ahora de la misma manera artesanal que en épocas ancestrales.

La situación meridional de Extremadura le confieren un clima continental con moderada influencia atlántica, que proporciona unas condiciones de temperatura y humedad, que influyen tanto en la producción de la materia prima (engorde del cerdo ibérico en régimen extensivo en la dehesa), como para las condiciones de elaboración del producto final, con unas condiciones óptimas para el salado y la maduración, trasmitiéndole el producto final unas características físico-químicas y organolépticas específicas y únicas.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1224

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1224

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Cereza del Jerte

GOOD(S)

1. **Cherries**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Cereza del Jerte”.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Cereza del Jerte”
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400
10613 Navaconcejo, Cáceres
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area comprises lands belonging to the following municipal districts, grouped by counties:

- Valle del Jerte:

Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, Valdastillas,

- County of Vera:

Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera,

Pasarón de la Vera, Torremenga.

- Valle del Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás,
Jarilla, Segura de Toro.

The existence of a strong relationship between quality, the mountainous location of the farms and the form of production excludes from the demarcation lands and farms not located in the mountainous agricultural area, impacting the following elevations and municipalities:

- Below an elevation of 500 m., the farms located in Aldeanueva de La Vera, Arroyomolinos de La Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de La Vera, Pasarón de La Vera and Torremenga are excluded.

- Below an elevation of 600 m, farms located in Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla and Segura de Toro are likewise excluded.

The production area and the conditioning and packaging area are the same. The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1485/2007 of December 14, 2007 entering certain designations in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Carne de Bísaro Transmontano or Carne de Porco Transmontano (PDO), Szegedi szalámi or Szegedi téliszalámi (PDO), Pecorino di Filiano (PDO), Cereza del Jerte (PDO), Garbanzo de Fuentesauco (PGI), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (PGI), Λουκούμι Γεροσκήπτου (Loukoumi Geroskipou) (PGI), Skalický trdelník (PGI)].

Official Journal of the European Union L330 dated 15.12.2007.

PDO-ES-0233

December 15, 2007

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1224

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1224

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Cereza del Jerte

PRODUIT(S)

1. **Cerises**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Cereza del Jerte".

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Cereza del Jerte"
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400
10613 Navaconcejo, Cáceres
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée par les terres appartenant aux municipalités suivantes, regroupées par régions:

- Vallée du Jerte:

Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, Valdastillas,

- Région de la Vera:

Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara,

Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera, Torremenga.

- Vallée de l'Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla, Segura de Toro.

L'étroite relation entre la qualité, la situation montagneuse des exploitations et le type de production exclut de l'aire géographique de l'AOP les terrains et les exploitations agricoles se trouvant en dehors de la zone agricole montagneuse, en conséquence:

- En-dessous de 500 mètres d'altitude, les exploitations agricoles situées à Aldeanueva de La Vera, Arroyomolinos de La Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de La Vera, Pasarón de La Vera y Torremenga, sont exclues.

- En-dessous de 600 mètres d'altitude, les exploitations situées à Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro sont également exclues.

L'aire de production coïncide avec celle de conditionnement et d'emballage. L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1485/2007 de la Commission du 14 décembre 2007 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Carne de Bísaro Transmontano ou Carne de Porco Transmontano (AOP), Szegedi szalámi ou Szegedi téliszalámi (AOP), Pecorino di Filiano (AOP), Cereza del Jerte (AOP), Garbanzo de Fuentesauco (IGP), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (IGP), Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) (IGP), Skalický trdelník (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L330 du 15.12.2007.

PDO-ES-0233

15.12.2007

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1224

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1224

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cereza del Jerte

PRODUCTO(S)

1. **Cerezas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“Cereza del Jerte”
Pol. Ind. Centro de Empresas, Carretera Nacional 110, km. 381, 400
10613 Navaconcejo, Cáceres
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

- Valle del Jerte:
Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas, Valdastillas,
- Comarca de la Vera:
Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste,

Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera, Torremenga.

- Valle del Ambroz:

Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla, Segura de Toro.

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas y municipios siguientes:

- Por debajo de la cota de 500 m., se excluyen las explotaciones agrícolas situadas en Aldeanueva de La Vera, Arroyomolinos de La Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de La Vera, Pasarón de La Vera y Torremenga.

- Por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes. La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 1485/2007 de la Comisión de 14 de diciembre de 2007 por el que se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Carne de Bísaro Transmontano o Carne de Porco Transmontano (DOP), Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi (DOP), Pecorino di Filiano (DOP), Cereza del Jerte (DOP), Garbanzo de Fuentesauco (IGP), Lenteja Pardina de Tierra de Campos (IGP), Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou) (IGP), Skalický trdelník (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L330 de 15.12.2007.

PDO-ES-0233

15.12.2007

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«CEREZA DEL JERTE»

Nº CE: ES-PDO-0105-01121-27.6.2013

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Cereza del Jerte»

2. Estado miembro o tercer país

España

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

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L., pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

Las variedades de cerezas amparadas por la Denominación de Origen Protegida pertenecen a los tipos siguientes:

—Picotas: variedades «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Colorado» y «Pico Limón Negro». La mayor parte de la producción pertenece a este grupo, denominado «picotas», que son cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprenderse de forma natural del pedúnculo en el momento de la recolección.

—Con pedúnculo: «Navalinda»

Respecto a las características del producto, la coloración exterior de los frutos es rojiza, predominando las cerezas de color rojo vinoso o púrpura. La pulpa del fruto es firme y crujiente, su color y jugo varían según variedades, desde carne roja y jugo rojo a carne amarillento o crema y jugo incoloro. Las formas del fruto son variadas: reniforme, achatada,

redondeada, alargada. El tamaño y forma del hueso del fruto varía en tamaño y forma según variedades desde tamaño medio a grande o muy grande y de forma esférica a alargada.

En el siguiente cuadro resumen se recogen los principales requisitos de contenidos en azúcar (medidos en grados Brix), forma del fruto, calibre mínimo y pH.

Contenido en azúcar, forma, calibre mínimo y pH de las cerezas protegidas por la DOP, según variedades

Variedad	Contenido en azúcar (medido en grados Brix)			Forma	Calibre mínimo	pH		
	Mínimo	Máximo	Promedio			Mínimo	Máximo	Promedio
Navalinda	12	21,60	14	Achatada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Ambrunés	14	25,80	20	Achatada	21 mm	3,65	4,85	4,25
Pico Colorado	13,90	26,40	21	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25
Pico Negro	11,80	25,60	19	Alargada	21 mm	3,80	4,90	4,35
Pico Limón Negro	15,40	26,80	20	Alargada	21 mm	3,80	4,70	4,25

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría «Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) 214/2004 de la Comisión.

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 definida

Todas las fases de producción deben realizarse en la zona geográfica definida:

Plantación y cultivo, predominantemente en pequeñas fincas abancaladas y con pendientes acusadas de difícil mecanización, laboreo (arado, abonado, poda) y recolección manual.

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

El acondicionamiento y envasado asegurarán una protección total del producto. Los materiales de envase, se elegirán cuidadosamente para evitar alteraciones. El contenido de

cada envase ha de ser homogéneo en términos de origen, variedad, calidad y calibre, debiendo ser en parte visible representativa de todo el conjunto.

El envasado de las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, al considerarse necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida, utilizando los elementos corporativos propios, además de los datos que con carácter general determina la legislación aplicable.

El Consejo Regulador tiene dos versiones de su logotipo. Cada una de ellas se utilizará según se describe a continuación:

Logo «Cereza del Jerte». Este logo, que a continuación se presenta puede utilizarse tanto en cereza como en las variedades del Grupo Picotas:



Logo «Cereza del Jerte» + «Picota». Este logo que a continuación se presenta será de uso exclusivo para las variedades del grupo Picotas, para no inducir confusión al consumidor:



Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expidan las cerezas para el consumo, este irá acompañado de la contraetiqueta o identificador numerado proporcionado por el Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres. Esta zona está constituida por los terrenos pertenecientes a los términos municipales siguientes, agrupados por comarcas:

— **COMARCA DEL VALLE DEL JERTE:** Barrado, Cabezuela del Valle, Cabrero, Casas del Castañar, El Torno, Jerte, Navaconcejo, Piornal, Rebollar, Tornavacas y Valdastillas.

— **COMARCA DE LA VERA:** Aldeanueva de la Vera, Arroyomolinos de la Vera, Cuacos de Yuste, Garganta la Olla, Gargüera, Guijo de Santa Bárbara, Jaraíz de la Vera, Pasarón de la Vera y Torremenga.

— **COMARCA DEL AMBROZ:** Cabezabellosa, Casas del Monte, Gargantilla, Hervás, Jarilla y Segura de Toro.

La existencia de una fuerte relación entre la calidad, la localización montañosa de las explotaciones y la forma de producción excluye de la demarcación a los terrenos y explotaciones agrícolas no ubicados en el área agrícola de montaña, lo que afecta a las cotas y municipios siguientes:

—por debajo de la cota de 500 m., se excluyen las explotaciones agrícolas situadas en la Comarca de la Vera,

—por debajo de la cota 600 m., se excluyen igualmente, las explotaciones situadas en la Comarca del Valle del Ambroz.

La zona de producción y la de acondicionamiento y envasado son coincidentes.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Vínculo histórico

El nombre de «Jerte» o «Valle del Jerte» tiene una estrecha relación con las cerezas, asociando en España un gran número de consumidores de forma casi automática el lugar con el producto «cereza», o viceversa. La zona es pues muy conocida por la excelencia de sus cerezas y, en particular, de sus «Picotas».

Se conjetura que el cerezo fue introducido por los árabes y que, tras la Reconquista, los nuevos colonos lo encontraron adaptado a estas tierras. Pero no es hasta el siglo XIV cuando aparecen pruebas fehacientes de su existencia.

El 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey se detuvo e hizo noche en uno de los pueblos de la comarca. Los ilustres caballeros, degustaron aquí truchas y cerezas, lo que indica que ya por entonces la cereza era un producto que destacaba y que tenía calidad suficiente para ofrecerlo a viajeros tan distinguidos.

En los siglos siguientes el cultivo se mantuvo e incrementó. El famoso médico español Luis de Toro, en el siglo XVI se refiere a las cerezas del Jerte y las distingue por su tamaño, color y sabor.

Será en el siglo XVIII, con el hundimiento del castañar, arruinado por la enfermedad de la «tinta», cuando el cerezo empieza a perfilarse como una auténtica alternativa económica. A finales de ese siglo y a lo largo del siglo XIX el cerezal ganará espacio en el Valle del Jerte y en los dos valles vecinos.

En las primeras décadas del siglo XIX los cronistas aseguran ya que lo mejor de la zona «... son las cerezas que, por ello, son muy estimadas en la Corte ...». Durante todo este siglo el cerezo se extenderá en todos los pueblos, de forma que en los albores del siglo XX la zona es ya muy conocida por «las deliciosas cerezas».

Vinculo natural

Las cinco variedades protegidas son autóctonas, procediendo bien del Valle del Jerte, o bien de los valles vecinos del Ambroz y La Vera. Prácticamente son exclusivas de esta zona de producción ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito.

Diferentes autores han señalado que la presencia de variedades sin pedúnculo en el Valle del Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida a partir de diferentes estirpes de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez de los suelos, han hecho el resto.

La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardinado de pequeños bancales, a veces diminutos, sostenidos por paredes de piedra, que obligan a unas condiciones de laboreo de las que queda excluida en la mecanización en buena medida.

Por tanto, las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales características de la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales apoyadas en el minifundio y en la organización familiar del trabajo. Las explotaciones, generalmente ubicadas en parcelas abancaladas, situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior.

5.2. *Carácter específico del producto*

La Denominación de Origen Protegida «Cereza del Jerte» ampara bajo su aval exclusivamente las cerezas de mesa para consumo en fresco de la especie *Prunus avium* L, pertenecientes a las variedades locales «Navalinda», «Ambrunés», «Pico Limón Negro», «Pico Negro» y «Pico Colorado».

La coloración exterior es rojiza, más o menos intensa, dependiendo de las variedades. Predominan las cerezas de color rojo vinoso o púrpura, debido al altísimo peso de las «Picotas» en la cosecha local y, dentro de estas últimas, la variedad reina o «Ambrunés».

Se denominan «Picotas» a las cerezas que tienen como diferencia esencial la de desprender de forma natural el pedúnculo en el momento de la recolección, sin que ello suponga una merma de la calidad o reste resistencia a las manipulaciones y a la vida útil del producto. A este grupo, pertenecen las variedades de cerezas denominadas «Ambrunés», «Pico Negro», «Pico Limón Negro» y «Pico Colorado».

Las formas son variadas, agrupándose en las clasificaciones siguientes: reniforme, achatada, redondeada y alargada.

Las pulpas, muy firmes y crujientes, presentan color rojo y jugo rojizo, cambiante según variedades, desde el jugo rojo y carne roja al jugo incoloro y carne amarilla o crema. El color de la pulpa y del jugo suele ser estable, especialmente el color del jugo.

El hueso es una de las características más estables. En tamaño aparecen oscilaciones desde el tamaño medio hasta el grande-muy grande (variedades «Navalinda» y «Ambrunés»). Las formas son esféricas («Ambrunés»), intermedias («Pico Colorado») o alargadas («Pico Limón Negro»).

La relación hueso/fruto, arroja valores que oscilan de medio («Pico Colorado») a grande y muy grande («Pico Limón Negro», «Navalinda» y «Ambrunés»).

En cuanto al pedúnculo, se observan importantes variaciones en longitud y grosor:

- **longitud:** medio (Ambrunés y Navalinda) y largo (Pico Negro y Pico Colorado),
- **grosor:** fino (Pico Negro y Pico Colorado), medio (Ambrunés y Navalinda).

Respecto a las características organolépticas, el contenido medio en azúcares es superior al habitual, con un índice refractométrico que va en estado óptimo de maduración desde los 12 g a los 24 g por cada 100 g de peso fresco, según variedades.

Las cerezas protegidas por la DOP «Cereza del Jerte» serán exclusivamente de la categoría

«Extra», según se define en las normas de comercialización de las cerezas, aprobadas por el Reglamento (CE) nº 214/2004.

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)

Las variedades protegidas prácticamente son exclusivas de esta zona de producción, ya que los intentos de plantación en otras latitudes han tenido hasta ahora poco éxito, al prosperar mal cuando las condiciones de suelos, altitud, insolación, humedad y régimen de vientos no son apropiadas.

La presencia de variedades sin pedúnculo en el Jerte es resultado de un dilatado proceso de aclimatamiento y selección semi-inducida de *Prunus avium* L., patrón que está presente desde antiguo en estos valles de montaña como especie forestal autóctona.

Junto a la labor de mejora y selección clonal realizada por los pobladores del Jerte, la presencia de factores ambientales como:

- el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano,
- las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho el resto,
- orografía, el cultivo asciende desde el fondo de los tres valles hasta cotas situadas por encima de los 1 200 m. Los pisos situados entre los 600 m. y la cota máxima son los más apropiados para producir las variedades de cereza tipo «Picota» que, junto con las que componen el mapa varietal, siguen cada año una pauta de maduración escalonada que se extiende desde finales del mes abril hasta principios de agosto,
- los suelos de la zona suelen presentar texturas gruesas y sueltas, normalmente franco-arenosas. El drenaje externo suele ser bueno. El pH es siempre ácido en consonancia con el material originario, con valores generalmente comprendidos entre 5 y 5,5. Estos rasgos edáficos generales son excelentes para el desarrollo del patrón predominante (*Prunus avium* o cerezo silvestre) y de las variedades locales de cereza,
- clima, los tres valles incluidos en la demarcación deben a su estrechez y profundidad, así como a su orientación y apertura meridional sus peculiaridades climáticas. Los contrastes altitudinales y el fragmentado relieve imponen una desigual distribución de la insolación y de las temperaturas entre la línea de cumbres y el fondo aluvial, ofreciendo contrastes térmicos a veces muy extremos. Esas diferencias climáticas provocan una duración desigual del ciclo vegetativo y de los períodos de floración/maduración que, como ya se ha señalado, se escalonan o estratifican originando diferencias máximas muy notables en las fechas de recolección. Para una misma variedad de cereza la maduración puede acusar diferencias superiores a 20 días.

Por lo que respecta al régimen de humedad, los índices mensuales y anuales, así como la distribución de las lluvias definen el clima de la zona como Mediterráneo húmedo, con un corto y significativo período estival de aridez debido a los escasos valores pluviométricos de los meses cálidos de julio y agosto.

A pesar del ambiente cálido general definido por las temperaturas medias anuales estas se reparten muy desigualmente a lo largo de las estaciones. Constatan una amplitud térmica, lo que está expresando una gran rigurosidad.

Como conclusión podemos decir que el conjunto de las características específicas de orografía, suelo, clima e hidrografía que se han descrito anteriormente son indispensables para la obtención de un producto tan exclusivo y genuino como la «Cereza del Jerte». Si alguno de estos factores dejase de existir no sería posible la obtención del mencionado producto.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1225

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1225

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Azafrán de La Mancha

GOOD(S)

1. **Saffron**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Calle Veracruz nº 5. 1ª planta
45720 Camuñas, Toledo
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area is located within the Autonomous Community of Castilla-La Mancha, taking up the Mancha regions belonging to the provinces of Toledo, Cuenca, Ciudad Real and Albacete.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 464/2001 of March 7, 2001 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 established 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 L66 dated 08.03.2001.

PDO-ES-0112

March 08, 2001

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1225

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1225

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Azafrán de La Mancha

PRODUIT(S)

1. **Safran**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Calle Veracruz nº 5. 1^a planta
45720 Camuñas, Toledo
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production se situe à l'intérieur de la communauté autonome de Castille-La Manche, englobant les régions de La Manche appartenant aux provinces de Tolède, Cuenca, Ciudad Relva et Albacete.

L'aire de production se situe en Espagne.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 464/2001 de la Commission du 7 mars 2001 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 L66 du 08.03.2001.

PDO-ES-0112

08.03.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1225

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1225

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Azafrán de La Mancha

PRODUCTO(S)

1. **Azafrán**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Calle Veracruz nº 5. 1ª planta
45720 Camuñas, Toledo
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

La zona de producción se localiza en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 464/2001 de la Comisión de 7 de marzo de 2001 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 L66 de 08.03.2001.

PDO-ES-0112

08.03.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

**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.**

Azafrán de La Mancha

1. Servicio responsable del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad
Dirección General de Alimentación Secretaría General de
Agricultura y Alimentación Ministerio de Agricultura, Pesca
y Alimentación

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.:(34) 913 47 53 97

Fax:(34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Asociación Nacional de Productores de Azafrán

2.2. Dirección: C/Madrid 9, E-45720 Camuñas (Toledo)

Tel.: (34) 925 47 03 46

2.3. Composición: Productor/Transformador (x) Otros ()

3. Tipo de producto: 1.8 — Otros productos del anexo II (condimentos, etc.)

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* Azafrán de La Mancha

4.2. *Descripción:* El azafrán (*Crocus sativus* L.) es una planta bulbosa que pertenece a la familia de las iridáceas. El bulbo tiene forma esférica con un diámetro de 2 a 3 cm, es carnoso y está recubierto de membranas reticulares de color castaño-grisáceo. De cada bulbo, entre los meses de octubre y noviembre, surgen de una a tres flores formando un tubo que se abre en embudo de un color entre lila y morado. Esto es la rosa del azafrán, de hojas largas y estrechas, que terminan por abrirse dejando a la vista su interior.

Este está compuesto por un ovario, del que nacen tres estambres amarillos y un filamento blanco, el estilo, que se divide en tres hebras o estigmas de color rojo: las briznas o clavos del azafrán.

El azafrán, como especia, procede de los estigmas de esas flores unidos a su correspondiente estilo, una vez que han sido adecuadamente desecados mediante el proceso descrito en el apartado correspondiente

a la obtención del producto.

Características físicas: Desde el punto de vista físico, el azafrán de La Mancha se distingue fácilmente porque los estigmas rojos sobresalen claramente de la flor y porque el estilo es de menor longitud que en las flores de otros orígenes.

El azafrán de La Mancha se presentará al consumidor únicamente en hebras, nunca molido. Las hebras serán flexibles y resistentes, con estigmas de color rojo vivo brillante.

La relación entre las longitudes del estigma y del estilo será superior a la unidad, con una tolerancia del 1 %.

La longitud del estigma no será inferior a 22 mm, con una tolerancia del 1 %.

El contenido en restos florales no superará el 0,5 % en peso, entendiendo como tales los estilos sueltos de sus estigmas, los estambres, el polen y partes de pétalos o del ovario de la flor.

Se tolerará un máximo del 0,1 % de materia extraña. Se considera materia extraña cualquier resto vegetal distinto de los procedentes de la flor del azafrán, minerales (arena, tierra y/o polvo) y cadáveres o partes de insectos, etc.

No habrá presencia de moho ni de insectos vivos.

Características organolépticas: Olor: propio del tostado, intenso y penetrante, junto con un ligero aroma a mies o hierba fina seca con reminiscencias florales.

Sensación olfato-gustativa (en infusión): percepción larga y suave, inicialmente amarga, posterior y persistente a mies y tostado.

Características analíticas:

Características químicas:

Parámetro analítico	Azafrán a granel	Azafrán envasado
Humedad y materias volátiles	7-9%	< 11 % (m/m)
Cenizas totales	—	< 8 % (m/m)
Cenizas insolubles en ácido	—	< 1 % (m/m)
Extracto etéreo	—	3,5-14,5 % (m/m)
Extracto soluble en agua fría	—	< 65 % (m/m)
Poder colorante ⁽¹⁾	> 200	> 200
Poder aromático ⁽²⁾	> 20	> 20
Poder amargo (picrocrocina) ⁽³⁾	> 70	> 70
Contenido en safrana ⁽⁴⁾	> 65 %	> 65%

(1) Expresado como medida directa de la absorbancia a 440 nm, sobre peso seco.

(2) Expresado como medida directa de la absorbancia a 330 nm, sobre peso seco.

(3) Expresado como medida directa de la absorbancia a 257 nm, sobre peso seco.

(4) Expresado en % del total de componentes volátiles.

4.3. *Zona geográfica:* Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas manchegas pertenecientes a las provincias de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete.

4.4. *Prueba del origen:* Desde el punto de vista físico, el azafrán que se cosecha en esta zona se distingue fácilmente porque sus estigmas rojos sobresalen claramente y por tener muy poca longitud de estilo.

El proceso de elaboración, que consiste en el desecado mediante tostado a fuego lento en lugar de secado al sol, parece ser el responsable de que el producto final tenga una mejor presencia, un intenso aroma y mayor contenido en safranal y poder colorante.

Las características físicas, organolépticas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y su proceso de elaboración.

Por si estas características no fueran suficientes para garantizar su origen, éste deberá ser avalado además por el organismo de control.

Las plantaciones de azafrán se realizarán en parcelas situadas en la zona de producción e inscritas en los registros del organismo de control.

El azafrán se envasará en instalaciones igualmente inscritas en los registros del organismo de control. Sólo podrá envasarse al amparo de la denominación de origen el azafrán procedente de la última cosecha obtenida en las parcelas inscritas, admitiéndose envases con un contenido neto máximo de 100 g.

Los envasadores del Azafrán de La Mancha se asegurarán, bajo su responsabilidad, de que el producto reúna las condiciones físicas, químicas y organolépticas reseñadas, para lo cual adoptarán las medidas apropiadas, estableciéndose por el organismo de control un plan de vigilancia y control de acuerdo con la norma EN 45011 que abarcará todas las etapas de la vida comercial del producto y que implicará la obligación de llevar registros y de identificar en todo momento de manera inequívoca el azafrán amparado por la denominación de origen.

En el caso de que se detecten productos de calidad inferior a la establecida, se adoptarán las medidas oportunas, entre las que se incluye la suspensión y retirada definitiva de la certificación, obligándose al expedidor a retirar del mercado los lotes de productos defectuosos.

- 4.5. *Método de obtención:* La plantación de bulbos se realiza tradicionalmente desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre.

Cuando florece el azafranal se recogen diariamente todas las flores abiertas antes de que éstas se marchiten, durante un período aproximado de treinta días comprendidos entre los meses de octubre y noviembre generalmente, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

El corte de la flor requiere gran habilidad, ha de ser seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan.

Las flores se transportan al lugar donde se realiza la monda sin dar lugar al aplastamiento o al calentamiento de las mismas y se extienden en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme para su oreo.

La monda o desbrizne de la flor se realiza siempre el mismo día de su recolección antes de que pasen más de doce horas desde la misma. Consiste en el corte de los estigmas unidos a su estilo en la zona donde éste último comienza a blanquear.

Para proceder al tostado, los estigmas desbriznados se colocan en capas de grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.

Durante un período de entre 20 y 45 minutos, el azafrán se tuesta con el calor producido por brasas de fuego, estufa o de cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor constante y uniforme y que no comunique sabores u olores ajenos.

El azafrán tostado se pesa y guarda en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aíslen su contenido de la humedad y de la luz, almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos. El envasado se lleva a cabo de manera manual o automática en envases de calidad alimentaria con un contenido máximo de 100 g, cuyo sistema de cierre garantice la preservación del producto, almacenándose en lugares limpios, secos y ventilados cuya temperatura sea inferior a 25 °C.

- 4.6. *Vínculo:* El azafrán es un cultivo muy bien adaptado a las características climáticas de la zona de producción, cuya altitud media se sitúa en torno a los 700 m sobre el nivel del mar, predominando los suelos pardocalizos de textura arcillo-arenosa. El clima es del tipo mediterráneo de carácter continental: en general templado, buena insolación, veranos cálidos y secos e inviernos fríos, con contrastes térmicos acusados (máximas de 38° a 42 ° y mínimas de - 6° a - 12 °), siendo la escasa pluviometría el principal factor limitativo de la obtención de mayores rendimientos.

La formación en el cultivo de esta especie se ha ido transmitiendo de padres a hijos durante generaciones. El cultivo del azafrán se mantiene durante un ciclo de tres años en el terreno y luego se traslada a otra parcela donde no se haya cultivado azafrán, remolacha o alfalfa en los cinco años precedentes. La importancia de este cultivo, en una zona cuya densidad media de población es inferior a 9 hab/km² y que corre un grave peligro de desertificación, cuyos productores tienen una edad media elevada, radica en que proporciona a cerca de 10 000 familias la oportunidad de obtener unos ingresos extras en el período que media entre el fin de la vendimia y el inicio de la recolección de la aceituna.

El azafrán fue introducido en España durante la dominación árabe. Durante los siglos VII y IX fue un producto monopolizado por la alta burguesía andalusí. La cocina árabe era muy prodiga en condimentos herbáceos, por lo que en todos los huertos existían semilleros de estas plantas, principalmente cominos, alcaravea, ajemuz, mastuerzo, anís de grano dulce, hinojo, anís silvestre, culantro, mostaza, menta, hierbabuena y perejil. Pero el condimento más importante para la economía musulmana era el azafrán, usado como colorante y aderezo indispensable en la mayoría de los platos.

Posteriormente, existe constancia escrita del cultivo de azafrán en La Mancha en la obra *Cultivo del azafrán en la Solana* de J. A. López de la Osa, de 1897, en la que se incluyen datos sobre este cultivo de cien años

atrás, citándose un inventario judicial del año 1720 en el que también aparece el azafrán.

En el primer tercio del siglo XIX la Mancha producía el azafrán de mejor calidad de España, alcanzándose los mayores rendimientos por hectárea de secano. Está abundantemente documentado el cultivo inmemorial en Pedro Muñoz, Campo de Criptana y Manzanares (Ciudad Real), en Lillo, Madrideojos, Villacañas, Villanueva de Alcardete y Cabezamesada (Toledo) y en Motilla del Palancar (Cuenca).

Pero la mejor prueba de la existencia de un fuerte vínculo histórico del cultivo con la región manchega está en las múltiples manifestaciones culturales que son tradicionales de esta zona.

Como toda actividad grandemente enraizada en una sociedad, el cultivo del azafrán ha dado lugar a un vocabulario propio de gran riqueza. La tradición del cultivo del azafrán en La Mancha está también presente en manifestaciones del folclore típico de la región, en canciones y refranes, y es el tema de ambientación de la zarzuela que lleva por título *La rosa del azafrán* (libreto de F. Romero y G. Fernández Shaw; y música del maestro Jacinto Guerrero, estrenada en Madrid en 1930).

Cabe destacar también la existencia de manuales de divulgación de las técnicas de cultivo y elaboración, como el anteriormente citado, de J. A. López de la Osa, o la obra de L. Jiménez Martín *El azafranero práctico* (Albacete: imprenta Eduardo Miranda, 1900).

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales tradicionales se vuelve a poner de manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán que se realiza en Consuegra (Toledo), los concursos de monda que se celebran en La Solana (Ciudad Real) en el marco de sus fiestas patronales y el Festival de la Rosa del Azafrán de Santa Ana (Albacete).

Muestra significativa del carácter tradicional y de la importancia económica de este cultivo es la costumbre, que aún pervive en algunos pueblos manchegos, de regalar unas briznas de azafrán a las parejas de novios, como símbolo del deseo de prosperidad.

El azafrán forma parte del patrimonio histórico y cultural de esta región. La tradición centenaria en el cultivo de esta especia hace que las personas que realizan los procesos de recolección y monda se encuentren muy cualificadas en la realización de estas tareas, consiguiéndose la máxima calidad en la producción final obtenida.

4.7. Estructura de control:

Nombre:	Fundación Consejo Regulador de la Denominación de origen «Azafrán de la Mancha»
Dirección:	C/Castilla-La Mancha 15, bajo A, E-45720 Camuñas (Toledo)
Teléfono y	(34) 925 47 02 84
Autorización:	Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de 11 de febrero de 1999 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 10 de 19.2.1999).

4.8. *Etiquetado*: En todos los envases del producto deberá figurar obligatoriamente la mención «Denominación de origen “Azafrán de La Mancha” », yendo provistos de precinta de garantía y contraetiqueta numerada facilitada por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

4.9. *Requisitos nacionales*: Orden de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de 9 de mayo de 1998, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92, del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (Diario Oficial de Castilla-La Mancha nº 23 de 22.5.1998).

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1226

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1226

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Baena

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. Regulatory Council of the Protected Designation of Origin “Baena”.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Baena”
Plaza de la Constitución, s/n, Apto. 92
14850 Baena, Córdoba
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

It includes the municipalities of Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya and Zuheros, all in the province of Córdoba in Spain.

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PDO-ES-0069

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1226

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1226

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Baena

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Baena".

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Baena"
Plaza de la Constitución, s/n, Apto. 92
14850 Baena, Córdoba
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend les municipalités de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, tous dans la province de Córdoba en Espagne.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PDO-ES-0069

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1226

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1226

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Baena

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el Pliego de Condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Baena”.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida “Baena”
Plaza de la Constitución, s/n, Apto. 92
14850 Baena, Córdoba
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comprende los Términos Municipales de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, todos de la provincia de Córdoba en España.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el Artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PDO-ES-0069

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«BAENA»

Nº CE: ES/PDO/117/0069/07.10.2003

DOP (X) IGP ()

Este resumen presenta a título informativo los elementos principales del pliego de condiciones del producto.

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre :Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección :Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid

Teléfono :0034 — 913 47 53 94

Fax :0034 — 913 47 54 10

Correo electrónico :sgcaproagro@mapya.es

2. Agrupación

Nombre: Consejo Regulador de la D.O. Baena

Dirección: Avda. de la Constitución, s/n 1485 Municipio — Baena (Córdoba)

Tel. (34) 957 69 11 21

Fax (34) 957 69 11 10

Correo electrónico: olivavirgen@dobaena.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. Tipo de producto Clase 1.5. — Grasas — Aceite de oliva virgen extra

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* «Baena»

4.2. *Descripción* Aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de las variedades Picudo Carrasqueño de Córdoba, Lechin, Chorrúo o Jarduo, Pajarero, Hojiblanco y Picual. Acidez de 0,4° a 1°. Índice peróxidos máximo 15. Humedad 0,1 %. Impurezas máximo 0,1 %. Sabor agradable, dulce, almendrado.

4.3. *Zona geográfica* Comprende los términos municipales de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, todos de la provincia de Córdoba.

4.4. *Prueba del origen* Aceitunas de variedades autorizadas, recolectadas en olivares inscritos; se extrae el aceite y envasa en industrias inscritas bajo el control del Consejo. Los envases llevarán la contraetiqueta de garantía expedida por el Consejo Regulador.

4.5. *Método de obtención* Extracción del aceite de las aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

4.6. *Vínculo* Suelos pardos calizos, de textura limosa, y de margas triásicas. Clima templado continental. Cultivo, recolección y obtención por ordeño, vareo o vibración controlados.

4.7. *Estructura de control*

<i>Nombre</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Baena»
<i>Dirección</i>	Carretera de Fuentidueña, s/n Apartado de Correos 92 14850 Baena (Córdoba)
<i>Tel.</i>	—
<i>Fax</i>	—
<i>Correo electrónico</i>	—

El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Baena» cumple la norma EN 45011.

4.8. *Etiquetado* Figurará de forma destacada la mención «Denominación de Origen “Baena”». Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador y contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1227

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1227

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Allgäuer Emmentaler

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.
2. Name of the applicant group: Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.

Address Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
Ignaz-Kiechle-Str. 22, 87437 Kempten
Germany

GEOGRAPHICAL AREA

Counties in Germany Lindau (Bodensee); Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg and Bodenseekreis; Cities in Germany Kaufbeuren, Kempten and Memmingen.

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

1. European Commission.

Commission Regulation No. 123/97 published 24 January 1997.

Official Journal L22/19.

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1227

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1227

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Allgäuer Emmentaler

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.
2. Nom du groupement demandeur: Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.

Adresse Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
Ignaz-Kiechle-Str. 22, 87437 Kempten
Allemagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Arrondissements en Allemagne: Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg et Bodenseekreis; Villes en Allemagne: Kaufbeuren, Kempten et Memmingen.

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 123/97 de la Commission publié le 24 janvier 1997.

Journal officiel L22/19.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1227

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1227

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Allgäuer Emmentaler

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.
2. Nombre del grupo solicitante: Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.

Dirección Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
Ignaz-Kiechle-Str. 22, 87437 Kempten
Alemania

ZONA GEOGRÁFICA

Condados de Alemania, Lindau (Bodensee), Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg y Bodenseekreis; Ciudades en Alemania, Kaufbeuren, Kempten y Memmingen.

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 123/97 de la Comisión publicado el 24 de enero de 1997.

Diario Oficial L22/19.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common
Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act**

–

**Particulars concerning the quality, reputation or
characteristics**

3. Name of the Product: Allgäuer Emmentaler (PDO)

4. Kind of Product: Cheese

5. Description of the Product: (Summary of the conditions according to Article 4 (2))

a) Name: Allgäuer Emmentaler

b) Description:

rind-ripened round loaf with a production weight of at least 60 kg or a square block with a production weight of at least 40 kg; holes: 1 - 3 cm large, round, sparse to plentiful, evenly distributed; appearance: matt to glossy; full fat level (45 - 49 % fat)

c) Geographical region:

Landkreise Lindau (Bodensee); Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg und Bodenseekreis; Städte Kaufbeuren, Kempten und Memmingen

d) History of origin:

Special knowledge about the production of the Emmentaler came through the immigration of Swiss herdsmen to the Allgäu around 1821.

e) Production process

Production takes place exclusively from raw cheese milk, which is obtained in the production area in accordance with the provisions of the milk delivery regulations for milk suppliers of

Emmental dairies of August 12, 1980 and which is not heated above 40 °C before renneting.

Ripening time:

3 months. During this time, the cheese must mature in a fermentation cellar for at least 4 weeks at a temperature of at least 20 °C.

f) Link to the geographical region:

Geological and climatic conditions in the Allgäu are similar to those in the Swiss Emmental. The amount of rain and the sea level are criterias that serve to delimit the production area.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1228

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1228

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Bayerisches Bier

GOOD(S)

1. **Beer**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.
2. Name of the applicant group: Bayerischer Brauerbund e.V.

Address Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Germany

GEOGRAPHICAL AREA

Bavaria in Germany

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

1. European Commission. Council Regulation No. 1347/2001 published 5 July 2001.

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1228

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1228

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Bayerisches Bier

PRODUIT(S)

1. **Bière**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.
2. Nom du groupement demandeur: Bayerischer Brauerbund e.V.

Adresse Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Allemagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Bavière en Allemagne

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

1. Commission européenne. Règlement du Conseil n° 1347/2001
publié le 5 juillet 2001.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1228

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1228

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Bayerisches Bier

PRODUCTO(S)

1. **Cerveza**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.
2. Nombre de grupo solicitante: Bayerischer Brauerbund e.V.

Dirección Bayerischer Brauerbund e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Alemania

ZONA GEOGRÁFICA

Baviera en Alemania

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

1. Comisión Europea. Reglamento del Consejo nº 1347/2001 publicado el 5 de julio de 2001.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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'

'BAYERISCHES BIER'

EU No: DE-PGI-0117-01220 — 4.4.2014

PDO () PGI (X)

1. Name(s)

'Bayerisches Bier'

2. Member State or third country

Germany

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 2.1. Beers

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

applies Schankbier

bottom fermented

Original wort (%) : 7,0 - 9,0

% alcohol by volume : 2,5 - 3,5

Colour (EBC) : 5 - 20 units

Hop bitter content (EBC) : 10 - 30 units

a full-bodied, soft, fizzy beer with fewer calories and less alcohol by volume than Vollbier (full-strength beer)

Hell/Lager

bottom fermented

Original wort (%) : 11,0 - 12,5

% alcohol by volume : 4,5 - 5,5

Colour (EBC) : 5 - 20 units

Hop bitter content (EBC) : 10 - 25 units

a slightly aromatic, light, full-bodied, mild beer

Pils

bottom fermented

Original wort (%) : 11,0 - 12,5

% alcohol by volume : 4,5 - 6,0

Colour (EBC) : 5 - 15 units

Hop bitter content (EBC) : 30 - 40 units

a distinctive, slightly sharp beer with a bitter edge lent by the hops

Export

bottom fermented

Original wort (%) : 12,0 - 13,5

% alcohol by volume : 4,5 - 6,0

Colour (EBC) : 5 - 65 units (hell — dunkel)

Hop bitter content (EBC) : 15 - 35

units a full-bodied, well-rounded bitter taste

Dunkel

bottom fermented

Original wort (%) : 11,0 - 14,0

% alcohol by volume : 4,5 - 6,0

Colour (EBC) : 40 - 65 units

Hop bitter content (EBC) : 15 - 35

units a full-bodied beer with a malty aroma

Schwarzbier

bottom fermented

Original wort (%) : 11,0 - 13,0

% alcohol by volume : 4,5 - 6,0

Colour (EBC) : 65 - 150 units

Hop bitter content (EBC) : 15 - 40 units

a beer with a roasted aroma, a slight malty aroma and a bitter edge lent by the hops

Märzen/Festbier

bottom fermented

Original wort (%) : 13,0 - 14,5

% alcohol by volume : 5,0 - 6,5

Colour (EBC) : 7 - 40 units

Hop bitter content (EBC) : 12 - 45

units a malty-flavoured beer with a slightly bitter edge lent by the hops

Bock

bottom fermented

Original wort (%) : 16,0 - 18,0

% alcohol by volume : 6,0 - 8,5

Colour (EBC) : 7 - 120 units (hell — dunkel)

Hop bitter content (EBC) : 15 - 40 units

a full-bodied, malty-flavoured beer with a delicate aroma of hops

Doppelbock

bottom fermented

Original wort (%) : 18,0 - 21,0

% alcohol by volume : 7,0 - 9,5

Colour (EBC) : 10 - 150 units (hell — dunkel)

Hop bitter content (EBC) : 15 - 35 units

a distinctly full-bodied, malty-flavoured beer with a hint of caramel

Weizenschankbier

top fermented

Original wort (%) : 7,0 - 9,0

% alcohol by volume	: 2,5 - 3,5
Colour (EBC)	: 7 - 30 units
Hop bitter content (EBC)	: 5 - 20

units a fizzy beer with the aroma of yeast

Weizenbier

top fermented

Original wort (%)	: 11,0 - 13,5
% alcohol by volume	: 4,5 - 5,5
Colour (EBC)	: 5 - 65 units (hell — dunkel)
Hop bitter content (EBC)	: 10 - 30 units

a fruity beer with an aroma of wheat and a slightly malty flavour

Kristallweizen

top fermented

Original wort (%)	: 11,0 - 13,5
% alcohol by volume	: 4,5 - 5,5
Colour (EBC)	: 5 - 18 units
Hop bitter content (EBC)	: 5 - 20

units a carbonated beer with the aroma of wheat

Rauchbier

bottom fermented

Original wort (%)	: 11,0 - 14,5
% alcohol by volume	: 4,5 - 6,0
Colour (EBC)	: 30 - 60 units
Hop bitter content (EBC)	: 20 - 30

units a full-bodied beer with a smoky flavour

Kellerbier/Zwickelbier

bottom fermented

Original wort (%)	: 11,0 - 13,5
% alcohol by volume	: 4,5 - 6,0
Colour (EBC)	: 5 - 60 units
Hop bitter content (EBC)	: 10 - 35 units

a beer with a slightly bitter edge lent by the hops, unfiltered, tapped from the lower part of the barrel, with a low carbon dioxide content

Eisbier/Icebier

bottom fermented

Original wort (%)	: 11,0 - 13,0
% alcohol by volume	: 4,5 - 5,0
Colour (EBC)	: 5 - 20 units
Hop bitter content (EBC)	: 10 - 25

units very mild and soft

These values are subject to the analytical tolerances laid down by law and recognised by the relevant food monitoring authorities in Bavaria.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

For the most part, high-quality local raw materials (water, hops, malt) from Bavaria are used. The hops and malt are traditionally subject to continuous quality checks from scientific institutes, such as the Technische Universität München-Weihenstephan.

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

The entire production process takes place in the geographical area specified.

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 beer label bears one of the types of beer listed under 3(2) together with the designation 'Bayerisches Bier'.

4. Concise definition of the geographical area

Bavaria, subdivided into 7 government regions.

5. Link with the geographical area

The quality and reputation of 'Bayerisches Bier' can be attributed to a centuries-old brewing tradition under the 1516 Bavarian Purity Law. The production process to be followed has been laid down by law since the 15th century. Over the centuries, a large number of different recipes evolved as the Bavarian brewers' expertise developed, which has led to a range of varieties that is unique worldwide. Bavaria is the birthplace of wheat beer and the site of the world's largest wheat beer brewery. Weihenstephan is home to one of the most famous brewing institutions in the world. The ancient brewing tradition, the resulting range of varieties and the predominant use of top- quality raw materials from Bavaria mean that 'Bayerisches Bier' is generally highly regarded among consumers.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1229

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1229

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

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

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca
Carrer Babieca, núm. 2 1r pis
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Majorca, Spain

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

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1437/2004 of August 11, 2004 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' ("Valençay", "Scottish Farmed Salmon", "Ternera de Extremadura" and "Aceite de Mallorca" or "Aceite mallorquín" or "Oli de Mallorca" or "Oli mallorquí").

Official Journal of the European Union L265 dated 12.08.2004.

PDO-ES-0263

August 12, 2004

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1229

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1229

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

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

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca
Carrer Babieca, núm. 2 1r pis
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Majorque, Espagne

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

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 1437/2004 de la Commission du 11 août juillet 2004 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le "registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" ("Valençay", "Scottish Farmed Salmon", "Ternera de Extremadura" et "Aceite de Mallorca" ou "Aceite mallorquín" ou "Oli de Mallorca" ou "Oli mallorquí").

Journal officiel de l'Union européenne L265 du 12.08.2004.

PDO-ES-0263

12.08.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1229

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1229

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consell Regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca
Carrer Babieca, núm. 2 1r pis
07198 Son Ferriol, Palma, Islas Baleares
España

ZONA GEOGRÁFICA

Mallorca, España

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

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) no 1437/2004 de la Comisión de 11 de agosto de 2004 por el que se 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” (“Valençay”, “Scottish Farmed Salmon”, “Ternera de Extremadura” y “Aceite de Mallorca” o “Aceite mallorquín” u “Oli de Mallorca” u “Oli mallorquí”).

Diario Oficial de la Unión Europea L265 de 12.08.2004.

PDO-ES-0263

12.08.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

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

DOP (x) IGP ()

1. Servicio competente del Estado miembro Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada - Dirección General de Alimentación - Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante 2.1. Nombre: a) Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu

b) Mateu-Mairata, SL

c) Distribuidora Alimentaria Mallorquina, SA

d) José Campins Reynés

2.2. Dirección: a) Ctra. Fornalutx, 8 - E-07100 Sóller (Mallorca)

b) C/ Ses escoles, 4 - E-07314 Selva (Mallorca)

c) C/ Gremi Sabaters, 72 - E-07009 Palma de Mallorca

d) C/ Arnau Tugores, 1 - E-07360 Lloseta (Mallorca)

2.3. Composición: Productores/Transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Aceite de oliva - Clase 1.5 del anexo II del Tratado

4. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 de artículo 4)

4.1. Nombre: "Aceite de Mallorca" o "Aceite mallorquín" u "Oli de Mallorca" u "Oli mallorquí"

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto Olea Europea L., de las variedades mallorquina o empeltre, arbequina y picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el aroma, sabor y características del fruto que procede.

Las características físico-químicas de los aceites amparados por la Denominación de Origen "Aceite de Mallorca" son las siguientes:

- Acidez: máximo 0,8°
- Índice de peróxidos: máximo 18 meq O₂/kg (20 meq O₂/kg para los aceites que permanezcan en la almazara hasta el mes de octubre)
- Absorbancia al ultravioleta K270: máximo 0,20
- Humedad: máximo 0,1 %
- Impurezas: máximo 0,1 %.

El perfil sensorial del aceite de Mallorca tiene unas características claramente diferenciadas. Se distinguen dos tipos de aceite: frutado y dulce. En el análisis sensorial del aceite frutado dominan los atributos sensoriales almendrado, dulce y frutado aceituna. La presencia de los atributos picante y amargo son moderados, mientras que la astringencia es ausente. En el aceite dulce, el atributo ampliamente dominante es, evidentemente, el dulce. Los atributos picante y amargo son mínimos, mientras que los parámetros frutados (almendrado, frutado de aceituna, frutado de otras frutas, manzana verde madura) prácticamente no se aprecian.

El color del aceite de Mallorca varía desde el amarillo dorado hasta el amarillo verdoso, en función, principalmente de la época de recolección de la aceituna.

4.3. Zona geográfica: La zona de producción de olivos y de elaboración de aceite se extiende a todos los municipios de la isla de Mallorca, perteneciente a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears.

La zona de envasado coincide con la zona de producción y elaboración.

4.4. Prueba de origen: Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en el Registro de Plantaciones de Olivar del Consejo Regulador y controladas por éste.

La molturación de las aceitunas y la extracción de aceite se realiza en las almazaras inscritas en el Registro de Almazaras.

Los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos, y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y se comercializan amparados por la Denominación de Origen. La contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control garantiza que los aceites que ostentan la Denominación de Origen Mallorca cumplen con los requisitos del pliego de condiciones.

El aceite se almacena y envasa en almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

4.5. Método de obtención: Las explotaciones olivareras de Mallorca son, mayoritariamente, plantaciones de montaña, situadas en terrenos muy accidentados y localizadas en terrazas, construcciones típicas de Mallorca que permiten la contención de la tierra y el cultivo en zonas abruptas. Estas construcciones permiten el aprovechamiento máximo del agua de las precipitaciones, así como limitan la erosión.

En Mallorca es común simultanear el cultivo olivarero con ganado ovino de raza mallorquina, que tiene la doble función de eliminación de malas hierbas y de incorporación de abono orgánico, proporcionando un aporte nutritivo al árbol.

Las aceitunas, tras haber alcanzado el índice de madurez deseado, se recogen mediante los métodos de ordeño, vareo o vibración, y se transportan en las condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore.

Las aceitunas se almacenan en las almazaras en zonas destinadas a este fin. La temperatura de almacenamiento no supera los 25 °C. De esta manera, juntamente con la limitación de tiempo de almacenamiento de las aceitunas, se evita su deterioro para la posterior fabricación del aceite.

El tiempo máximo que puede transcurrir desde la recolección hasta la extracción del aceite de una partida de aceituna es de 48 horas.

Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan para proceder a la extracción del aceite. Los frutos se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones siguientes: molido de las aceitunas, batido de la pasta (temperatura máxima: 28 °C), separación de fases y almacenamiento. Una vez finalizada la elaboración de aceite se procede a la evaluación del producto obtenido y su clasificación.

El envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada, pues así lo determina la agrupación solicitante. Es necesario que la operación de envasado se realice en la zona geográfica delimitada, para:

- Garantizar la trazabilidad y asegurar el control. El ámbito geográfico del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite de Mallorca", estructura de control y certificación, se limita a la zona geográfica delimitada, que es la isla de Mallorca. El sistema de control y certificación del Consejo Regulador permite garantizar el origen y la trazabilidad del Aceite de Mallorca siempre y cuando se envase en la misma isla, no así en el caso de envasar fuera de la zona de producción.

El aceite, al ser un producto líquido, es susceptible de ser mezclado con otras sustancias (aceites de otras zonas, por ejemplo), por lo que si se permite el envasado del aceite fuera de la zona geográfica delimitada, se pone en peligro la garantía de origen del aceite amparado.

- Mantener los caracteres típicos del aceite de Mallorca y salvaguardar la calidad. El hecho de que el envasado se realice en la zona geográfica delimitada contribuye de forma decisiva a la protección de las características particulares y de la calidad del aceite de Mallorca.

Equivale a confiar a los productores y a la estructura de control de la Denominación de Origen la aplicación y el control de las normas relativas al transporte y al envasado del aceite. Dichos colectivos poseen los conocimientos y la técnica necesarios para garantizar la correcta manipulación del aceite de Mallorca.

El hecho de que Mallorca sea una isla implica que el transporte a granel de aceite a zonas externas a la zona de producción suponga una travesía marítima de duración considerable. Este hecho puede poner en peligro el mantenimiento de la calidad final del aceite de Mallorca, ya que las características organolépticas del aceite de Mallorca, que son las que lo diferencian de otros aceites, podrían verse afectadas si el transporte no se realiza en condiciones adecuadas.

4.6. Vínculo Histórico

El cultivo del olivo y la producción y consumo de aceite de oliva tienen una gran tradición en la isla de Mallorca.

Existen referencias a este cultivo y a la producción y exportación de aceite desde el siglo XIII, en tiempos de la Corona de Aragón. A mediados del siglo XV, el aceite de Mallorca era un producto que se exportaba de manera regular y continuada desde la isla, destinado especialmente hacia el sur de Francia. En el siglo XVI se produjo un avance en el cultivo y en la producción de aceite, constituyendo durante mucho tiempo la principal fuente de riqueza de muchas de las fincas de Mallorca, de las cuales un gran número poseían almazara propia. La expansión del cultivo del olivo se desarrolló especialmente en las zonas septentrionales de Mallorca. A principios del siglo XVI, los diezmos (partes sobre la cosecha) del aceite que se pagaba al rey representaban el 10 % del total, cifra únicamente superada por el trigo y la cebada. Durante los siglos XVII, XVIII y XIX el aceite de Mallorca tuvo un papel clave para la economía de la isla, tanto por su función de ingrediente básico en la alimentación de los habitantes, como producto de trueque y exportación.

En uno de los documentos que mejor reflejan las costumbres y vida de la isla de Mallorca, "Die Baleren in Wort und Bild geschildert", escrito por el Archiduque Luis Salvador de Austria durante su estancia en la isla en el siglo XIX, se elogia la calidad del aceite mallorquín virgen. El reconocimiento de la calidad del aceite de Mallorca se pone de manifiesto en la segunda mitad del siglo XIX. En la Exposición Universal de Barcelona de 1888, el jurado internacional otorgó la medalla de plata a un aceite de Mallorca.

Las referencias citadas demuestran el intenso vínculo que existe entre Mallorca y la elaboración de aceite. También permiten concluir que la antigüedad de las plantaciones tradicionales de Mallorca puede situarse en unos 500 años ya que los árboles han perdurado a través de los siglos y no se conocen grandes plagas o incendios que obligasen a la renovación cultural generalizada. El olivar, como elemento integrante del paisaje, está tan arraigado en Mallorca que las creencias populares aseguran que los olivos mallorquines son milenarios.

Natural

Las características de los suelos, la orografía accidentada, las precipitaciones irregulares y la elevada edad de los olivos mallorquines determinan una reducida producción de aceituna. La edad de los olivos contribuye al conjunto de características diferenciales del aceite que se elabora en Mallorca, singulares respecto de otras zonas de elaboración. Por otra parte, el clima de la isla de Mallorca condiciona la época óptima de recolección de las aceitunas, que se adelanta respecto de otras zonas donde se cultivan olivos.

La conjunción de todos estos factores, juntamente con las variedades de aceituna presentes en Mallorca, dan lugar a aceites con características organolépticas diferenciadas, de tipo dulce si es obtenido de aceitunas en envero, cuya característica más sobresaliente es su dulzor o suavidad, siendo los atributos de amargor y picante prácticamente ausentes; o bien de tipo frutado, cuando se obtiene a partir de aceitunas verdes, en cuyo perfil sensorial aparecen marcados los atributos amargo y picante.

Por otra parte, cabe destacar que la actividad oleícola de Mallorca constituye la principal actividad agraria de determinadas comarcas de la isla, como es el caso de la Serra de Tramuntana. Esta actividad ha permitido el mantenimiento y preservación del medio, evitando la desertización y la erosión, a la vez que ha determinado uno de los paisajes más emblemáticos de la isla de Mallorca.

4.7. Estructura de Control Nombre: Dirección General de Agricultura (Consejería de Agricultura y Pesca de les Illes Balears)

Dirección: Calle Foners, 10

E-07006 Palma de Mallorca

La Dirección General de Agricultura, como órgano competente en materia de denominaciones de calidad de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears, asume provisionalmente las funciones de control hasta que el Consejo Regulador de la DOP "Aceite de Mallorca" cumpla la norma EN-45011.

4.8. Etiquetado: En las etiquetas y contraetiquetas figura la mención: "Denominación de Origen Aceite de Mallorca".

Los envases con los que se comercializa el aceite de oliva amparado por la Denominación de Origen van provistos de un precinto de garantía o contraetiqueta del Consejo Regulador, numerado y expedido por éste, que debe ser colocado en las propias instalaciones de envasado y de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

En las etiquetas propias de las firmas elaboradoras, que se utilicen en los aceites amparados, figura obligatoriamente y de forma destacada, el número de Registro en la Denominación de Origen, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente.

4.9. Requisitos legislativos - Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970.

- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) n° 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de productos agrícolas y agroalimentarios.

- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de la Indicaciones Geográficas Protegidas.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1230

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1230

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Vinohradnícka oblasť Tokaj

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. TOKAJ REGNUM, občianske združenie.

GEOGRAPHICAL AREA

“Vinohradnícka oblasť TOKAJ” (The Tokaj wine-growing area) is an enclosed wine-growing area which is bounded by the borders of the cadastral areas of the Tokaj municipalities of Čerhov, Veľká Tŕňa, Malá Tŕňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovo and Viničky.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013 establishing a common organisation of the markets in agricultural products and repealing Council Regulations (EEC) No 922/72, (EEC) No 234/79, (EC) No 1037/2001 and (EC) No 1234/2007.

PDO-SK-A0120

February 17, 2006

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1230

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1230

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Vinohradnícka oblasť Tokaj

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. TOKAJ REGNUM, občianske združenie.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

"Vinohradnícka oblasť TOKAJ" ("l'aire viticole de Tokaj") est une aire viticole fermée et délimitée par les limites des zones cadastrales des communes rattachées à Tokaj, Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoch et Viničky.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les Règlements du Conseil (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007

PDO-SK-A0120

17.02.2006

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1230

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1230

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinohradnícka oblasť Tokaj

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. TOKAJ REGNUM, občianske združenie.

ZONA GEOGRÁFICA

"Vinohradnícka oblasť TOKAJ" (La zona vitícola de Tokaj) es una zona vitícola cerrada que está delimitada por las fronteras de las zonas catastrales de los municipios de Tokaj de Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochoy y Viničky.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea una 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 del Consejo.

PDO-SK-A0120

17.02.2006

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

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

a) Name

Vinohradnícka oblasť TOKAJ

b) Description of the wine

Wine from the “Vinohradnícka oblasť TOKAJ” Tokaj wine-growing area is an exceptional product obtained exclusively by means of the complete or partial alcoholic fermentation of fresh grapes or grape must. Wines from this area are unusually full-bodied and extractive; when ripening, the grapes attain a high sugar content. Special types of wine with an amber colour and a higher residual sugar content can be obtained through the effects of the noble rot *Botrytis cinerea* Persoon.

The following types of wine may be produced with the protected designation of origin “Vinohradnícka oblasť TOKAJ”:

1. Tokajské samorodné suché (dry) and Tokajské samorodné sladké (sweet)

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	12 % vol.
Residual sugar (glc + fru)	up to 10 g/l for dry, more than 10 g/l for sweet
Minimum sugar-free extract	23 g/l
Minimum titratable acidity	5.5 g/l
Maximum total sulphur dioxide	300
mg/l Maximum total volatile acidity	1.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: pale-yellow to golden-yellow with a brownish tint, possibly also weaker tints.

Aroma: pronounced, characteristic of Tokaj – over-ripe fruit, walnuts.

Taste: Tokaj bready taste, honey to caramel, over-ripe fruit.

2. Tokajský výber 3 – 6 putňový

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	9 % vol.
Minimum residual sugar	3-putňový – 60
g/l	
	4-putňový – 90 g/l
	5-putňový – 120 g/l
	6-putňový – 150 g/l
Minimum sugar-free extract	3-putňový – 25
g/l	
	4-putňový – 30 g/l
	5-putňový – 35 g/l
	6-putňový – 40
g/l Minimum titratable acidity	6 g/l
Maximum total sulphur dioxide	400
mg/l Maximum total volatile acidity	2.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: yellow to deep amber.

Aroma: pronounced, characteristic of Tokaj – mead-like, over-ripe fruit, walnuts.

Taste: Tokaj bready taste, honey to caramel, over-ripe fruit.

3. Tokajská výberová esencia

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	6 % vol.
Minimum residual sugar	180 g/l
Minimum sugar-free extract	45 g/l
Minimum titratable acidity	6 g/l
Maximum total sulphur dioxide	400 mg/l
Maximum total volatile acidity	2.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: yellow to deep amber.

Aroma: pronounced, characteristic of Tokaj – mead-like, over-ripe fruit, walnuts.
Taste: Tokaj bready taste, honey to caramel, over-ripe fruit.

4. Tokajská esencia

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	1.2 %
vol. Maximum actual alcoholic strength	8 %
vol.	
Residual sugar	more than 450
g/l Minimum sugar-free extract	50 g/l
Minimum titratable acidity	8 g/l
Maximum total sulphur dioxide	400
mg/l Maximum total volatile acidity	2.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: yellow to rich amber-yellow.

Aroma: pronounced, characteristic of Tokaj – mead-like, over-ripe fruit, walnuts.

Taste: Tokaj bready taste, honey to caramel, over-ripe fruit.

5. Tokajský Forditáš and Tokajský Mašláš

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	9 %
vol. Minimum sugar-free extract	23 g/l
Minimum titratable acidity	6 g/l
Maximum total sulphur dioxide	350
mg/l Maximum total volatile acidity	1.5 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: yellow to rich amber-yellow.

Aroma: pronounced, characteristic of Tokaj – mead-like, over-ripe fruit, walnuts.

Taste: Tokaj bready taste, honey to caramel, over-ripe fruit.

6. Odrodové vína (Varietal wines) – Tokajský Furmint, Tokajská Lipovina, Tokajský Muškát žltý

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	9 %
vol. Minimum titratable acidity	3.5 g/l
Maximum total sulphur dioxide	200 mg/l, or max. 250 mg/l where the residual sugar content is more than 5 g/l
Maximum total volatile acidity	1.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: pale green to pale yellow, golden.
 Aroma: characteristic pronounced varietal aroma. Taste: typical varietal, full-bodied, smooth.

7. Akostné víno (Quality wine)

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	9.5 %
vol. Minimum sugar-free extract	16 g/l
Minimum titratable acidity	3.5 g/l
Maximum total sulphur dioxide	200 mg/l, or max. 250 mg/l where the residual sugar content is more than 5 g/l
Maximum total volatile acidity	1.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Clarity: Clear with a sparkle; may include isolated fibres of filter medium and isolated particles of cork, fine crystals of tartar and, in red wine, slight precipitation of the colouring matter.

Colour: pale green to pale yellow, honey-gold; white wines may have a slight brownish yellow or pinkish tinge.

Aroma: clean, characteristic, pronounced, depending on the variety or label, but may have a less pronounced aroma.

Taste: clean, characteristic, full-bodied, smooth and fresh, but may have minor variations in fullness and character.

8. Akostné víno s prívlastkom (Quality wine with the attribute):

kabinetné
 neskorý zber
 výber z hrozna
 bobuľový výber
 hrozienkový
 výber cibébový
 výber ľadové
 víno slamové
 víno

Analytical characteristics:

	Minimum actual alcoholic strength	Maximum total sulphur dioxide	Maximum total volatile acidity
Kabinetné	9.5 % vol.	200 mg/l*	1.1 g/l
neskorý zber	9.5 % vol.	300 mg/l	1.1 g/l
výber z hrozna	9.5 % vol.	350 mg/l	1.8 g/l
bobuľový výber	8.0 % vol.	400 mg/l	1.8 g/l
hrozienkový výber	8.0 % vol.	400 mg/l	2.1 g/l
cibébový/botrytický výber	8.0 % vol.	400 mg/l	2.1 g/l
ľadové víno	6.0 % vol.	400 mg/l	1.8 g/l
slamové víno	6.0 % vol.	400 mg/l	2.1 g/l

* for residual sugar in excess of 5 g/l, the value is increased by 50

mg/l Minimum sugar-free extract 16.5 g/l

Minimum titratable acidity 3.5 g/l

Organoleptic characteristics:

Clarity: Clear with a sparkle, may include fine crystals of tartar and, in red wine, slight precipitation of the colouring matter.

Colour: white, pale green to pale yellow, honey-gold, depending on the variety, vintage and attribute.

Aroma: clean, characteristic, pronounced, depending on the variety or label.

Taste: clean, characteristic, full-bodied, smooth.

9. Likérové víno (Liqueur wine)

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	15 %
vol. Maximum actual alcoholic strength	22 %
vol. Minimum total alcoholic strength	17.5 %
vol. Minimum titratable acidity	3.5 g/l
Maximum total sulphur dioxide up	150 mg/l for wine with residual sugar of
	to
	5 g/l, max. 200 mg/l for wine with
	residual sugar in excess
	of 5 g/l
Maximum total volatile acidity	1.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: white to amber, depending on the label and vintage.

Aroma: clean, characteristic, pronounced, depending on the variety or label, but may have a less pronounced aroma.

Taste: clean, characteristic, full-bodied, smooth and pronounced, but may have minor variations in fullness and character.

10. Sekt V.O. and Pestovatel'ský sekt

Analytical characteristics:

Minimum actual alcoholic strength	10.0 % vol.
-----------------------------------	-------------

Minimum total alcoholic strength	10.0 %
vol. Minimum titratable acidity	3.5 g/l
Minimum sugar-free extract	16.0 g/l
Maximum total sulphur dioxide	185
mg/l Maximum total volatile acidity	1.1 g/l

Organoleptic characteristics:

Colour: white, rosé or red, depending on the designation and vintage.

Aroma: clean, characteristic, pronounced and fresh, depending on the variety or label. Sparkle: delicate and long-lasting.

Taste: pronounced, fresh, smooth, clean, full-bodied.

c) specific oenological practices

Common provisions

100 % of the grapes used in the production of the wine must originate from the Tokaj wine-growing area defined under (d). Wine from the Tokaj wine-growing area may be produced and bottled only in this area.

Specific provisions:

‘*Samorodné suché víno*’ is produced by alcoholic fermentation from grapes of Tokaj varieties harvested on eligible vineyard plots where conditions are unfavourable for the mass production of raisined grapes (Zibebe). Raisined grapes are picked from bunches in advance for the production of ‘*Tokajské výberové víno*’; grapes must have a minimum sugar content of 21 °NM. ‘*Samorodné suché víno*’ may be placed on the market at the earliest after two years of ageing, of which at least one year in wooden casks.

‘*Samorodné sladké víno*’ is produced by alcoholic fermentation from grapes of Tokaj varieties harvested on eligible vineyard plots where conditions are unfavourable for the mass production of raisined grapes. It is produced from a proportion of raisined grapes which are not picked from the grapes and are processed together with other grapes which must have a minimum sugar content of 24 °NM; the wine’s natural sugar content is in excess of 10 g/l. ‘*Samorodné sladké*’

víno' may be placed on the market at the earliest after two years of ageing, of which at least one year in wooden casks.

'Výber' is produced by alcoholic fermentation following the immersion of raisined grapes harvested on eligible vineyard plots in must with a minimum sugar content of 21 °NM or in wine of the same quality and vintage from eligible vineyard plots. 'Výber' is classified as 3- to 6-putňový, depending on the quantity of raisined grapes added. 'Výber' may be placed on the market at the earliest after three years of ageing, of which at least two years in wooden casks.

'Mašláš' is produced by alcoholic fermentation of must or wine of the same vintage from eligible vineyard plots, poured on fermentation lees of Tokajské samorodné or Tokajský výber. 'Mašláš' may be placed on the market at the earliest after two years of ageing, of which at least one year in a wooden cask.

'Forditáš' is produced by alcoholic fermentation of must or wine of the same vintage from eligible vineyard plots, poured on wine marc from raisined grapes harvested on eligible plots. 'Forditáš' may be placed on the market at the earliest after two years of ageing, of which at least one year in a wooden cask.

'Výberová esencia' is obtained by alcoholic fermentation of raisined grapes from eligible vineyard plots. During harvesting, the grape berries are picked separately, and, immediately after processing, they are immersed in must from a defined vineyard or in Tokaj wine of the same vintage which contains at least 180 g/l of natural sugar and 45 g/l of sugar-free extract. 'Výberová esencia' may be placed on the market at the earliest after three years of ageing, of which at least two years in a wooden cask.

'Esencia' is produced by slow fermentation of free-run wine obtained from separately picked raisined grapes harvested on eligible vineyard plots. 'Esencia' contains at least 450 g/l of natural sugars and 50 g/l of sugar-free extract. 'Esencia' may be placed on the market at the earliest after three years of ageing, of which at least two years in a wooden cask.

'Furmint' is produced by alcoholic fermentation of grapes of the Furmint variety with an admixture of a maximum of 15 % in total of grapes of the Lipovina and Muškát žltý varieties, grown on eligible vineyard plots.

Tokajské víno can be designated as '*Lipovina*' if it is produced by alcoholic fermentation from grapes of the Lipovina variety with the admixture of a maximum of 15 % in total of grapes of the Furmint and Muškát žltý varieties, grown on eligible vineyard plots.

Tokajské víno can be designated as '*Muškrát žltý*' if it is produced by alcoholic fermentation from grapes of the Muškát žltý variety with the admixture of a maximum of 15 % in total of grapes of the Furmint and Lipovina varieties, grown on eligible vineyard plots.

For the production of '*akostné víno*' the grapes must have reached a sugar content of at least 17 °NM at harvest. The grapes or grape must may be enriched to a maximum of 22 °NM for white wine.

For the production of '*akostné víno s prívlastkom*' [quality wine with attribute], grapes must be harvested at full ripeness and must be certified at harvest. The wine may not be enriched, and may not be chemically preserved other than by means of sulphur dioxide.

Akostné víno s prívlastkom 'kabinetné' is produced from fully ripe grapes having a sugar content of at least 19 °NM at the time of harvesting.

Akostné víno s prívlastkom 'neskorý zber' is produced from fully ripe grapes having a sugar content of at least 21 °NM at the time of harvesting.

Akostné víno s prívlastkom 'výber z hrozna' is produced from fully ripe grapes having a sugar content of at least 23 °NM at the time of harvesting and obtained from carefully selected bunches.

Akostné víno s prívlastkom 'bobuľový výber' is produced from selected overripe bunches of grapes, from which unripe and damaged berries have been removed, having a sugar content of at least 26 °NM at the time of harvesting.

Akostné víno s prívlastkom 'hrozienskový výber' is produced from hand-selected overripe natural grape berries having a sugar content of at least 28 °NM at the time of harvesting.

Akostné víno s prívlastkom 'cibébový' or 'botrytický výber', is produced only from hand- selected overripe grape berries, refined by the effect of the filamentous fungus *Botrytis cinerea Persoon*, having a sugar content of at least 28 °NM at the time of harvesting.

Akostné víno s prívlastkom 'ľadové víno' is produced from grapes that have been harvested at a temperature of minus 7 °C or lower. The grapes must remain frozen during harvesting and processing, and the must obtained must have a sugar content of at least 27 °NM.

Akostné víno s prívlastkom 'slamové víno' is produced from well-ripened grapes that have been stored prior to processing on straw or reed mats, or have been left to hang on lines, and the must obtained must have a sugar content of at least 27 °NM.

For the production of '*Sekt V. O.*' the grapes, must, wine and all elements used in production must come from Tokaj.

For the production of '*pestovateľský sekt*' the grapes, must, wine and all elements used to produce it must come from the vineyard of a producer in the Tokaj wine-growing area.

'*Odrodové víno*' wine is produced exclusively from a single variety; the admixture of other varieties is permitted up to 15 % by weight.

'*Značkové víno*' wine is produced according to a recipe of the producer approved by the producer. This fact must always be stated in the production batch output record.

d) definition of the relevant geographical area:

"Vinohradnícka oblasť TOKAJ" (The Tokaj wine-growing area) is an enclosed wine- growing area which is bounded by the borders of the cadastral areas of the Tokaj municipalities of Čerhov, Veľká Trňa, Malá Trňa, Slovenské Nové Mesto, Bara, Černochovo and Viničky.

e) maximum yields per hectare:

samorodné suché	9 500 kg of grapes per hectare
samorodné sladké	9 500 kg of grapes per hectare
výber 3–6 putňový	9 500 kg of grapes per hectare
výberová esencia	9 500 kg of grapes per
hectare esencia	9 500 kg of grapes per hectare
Forditaš	9 500 kg of grapes per hectare
Mašláš	9 500 kg of grapes per hectare
Furmint	14 000 kg of grapes per hectare
Lipovina	14 000 kg of grapes per hectare
Muškrát žltý	14 000 kg of grapes per
hectare	
Akostné víno	14 000 kg of grapes per hectare
Akostné víno s prívlastkom	9 500 kg of grapes per
hectare Likérové víno	14 000 kg of grapes per hectare
Sekt (V.O.)	14 000 kg of grapes per hectare
Pestovateľský sekt	14 000 kg of grapes per hectare

The number of vines per hectare in “Vinohradnícka oblasť TOKAJ” (Tokaj wine-growing area) does not exceed 10 000 per hectare of vineyard.

For the production of Akostné víno, Likérové víno, Sekt V.O. and Pestovateľský sekt, a budding density of not more than 80 000 buds per hectare of vineyard must be maintained.

For the production of wines under 2(1)-(6) and Akostné víno s prívlastkom, a budding density of not more than 65 000 buds per hectare of vineyard must be maintained.

f) indications of the varieties of vine from which the wine is produced:

All of the varieties in the current Schedule of Registered Varieties which are registered for the Tokaj wine-growing area may be grown here. Currently, these varieties are Furmint, Lipovina and Muškrát žltý.

g) details confirming a link**Details about the geographical area**

Viticulture and wine-making in this area is based on vine-growing and wine-maturing on the specific volcanic soil of the Zemplín Mountains (Zemplínske vrchy) in specific climatic conditions. The topography of the Zemplín Mountains is slightly to moderately rugged in structure and is of a hilly nature. Volcanic soil composition is typical of this region. Andesites, rhyolites and tuffs are present, underlying heavy clay and clay-loam soil rich in mineral elements. The rocks found in the soil of the Zemplín Mountains are mostly acidic in nature. Vineyards are planted at an altitude of 105-320 metres above the sea level. The Tokaj wine-growing area contains only south, south-east and south-west facing slopes. This slope orientation ensures that the vines are exposed throughout the day to the effects of warm autumn sun, which makes use of elements of earth, water and air to produce a sufficient amount of natural sugar and aromatic substances in the grapes. The soil is particularly stony and originally volcanic. The soil has an irreplaceable effect on the maturing of grapes. During long, sunny autumn days the soil absorbs solar radiation, which is then released during the night. This helps to reduce the differences between daytime and night-time temperatures and has a positive effect on the grapes ripening. One of the typical features of the Tokaj soil is its ability to keep warmth even after a cold autumn night.

Climatically, Vinohradnícka oblasť TOKAJ is part of the continental climate zone. The average annual temperature in this area is about 9.6 °C. During the growing season, the average temperature is about 16 °C. The average length of sunshine during the growing season is 1 075 hours, while the soil temperature at a depth of 50 cm is 13.5 °C. Average precipitation in this area is 608 mm. Most rainfall in June and July. The overall volume of precipitation is divided relatively unequally between winter and spring and equally between summer and autumn. Long and dry autumns are characteristic for this area. Autumn days almost always begin with morning mists, supporting the formation and development of noble rot on grape berries.

Product details

Raisined grapes (raisins) are used in wine production and are defined as shrivelled grape berries which, in favourable years, form in bunches of the Tokaj varieties Furmint, Lipovina and Muškát žltý attacked by the noble rot *Botrytis cinerea* Persoon. Production of the highest-quality wine is associated with special technology for adding a precise amount of raisined grapes to a specific amount of wine, and the maturing of this wine in oak casks in tuff wine cellars over a period of several years.

Causal link

Vinohradnícka oblasť Tokaj is a precisely defined area typified by specific soil of volcanic origin in the municipalities of Bara, Čerhov, Černocho, Malá Trňa, Veľká Trňa, Viničky and Slovenské Nové Mesto. In the north, it is sheltered by the Zemplín Mountains; in the south, it is dry on account of southerly autumn winds, and provides ideal conditions for the noble rot *Botrytis cinerea* and the production of raisined grapes. Raisined grapes (cibébas) are healthy grapes attacked by a noble form of fungi *Botrytis cinerea*, which disrupts the skins so that water evaporates from berries and the sugar is concentrated. They are unique to the Tokaj wine-growing area, and the area where Tokaj grapes can be grown and Tokaj wine can be produced is therefore a precisely delimited area. The volcanic soil, the climate, the varieties grown, the processing technology and specific ageing practices form the basis for the production of exceptional wines of varying properties and categories in the Tokaj wine-growing area. The volcanic soil gives the wines higher minerality and greater fullness of body, as expressed by the extract. The region's climatic conditions contribute to a higher acidity, depending on the year, to the formation of raisined grapes and the sugar content of the grapes at harvest. Compared to other wine-growing areas in Slovakia, wines of all categories produced in this area have 1-3 g/l more extract, while the average acidity at harvest is 12-14 g/l, and 6-10 g/l in the resulting wines.

The first evidence of wine-growing dates to the time of the Roman Empire (2nd century). Later, Slavs settled here, naming the village and hill at the confluence of two rivers, the Bodrog and the Tisa, 'Stokaj'. In the 13th century, King Bela IV colonized this area with Italians from the Bari area, who brought the basic Tokaj variety, Furmint, with them. During the wars against the Turks and the 170 years of Turkish domination, underground shelters were built; those are these cellars, which were dug into the tuff and had a year-round constant temperature, that then began to be used to store Tokaj wine. The first Tokaj wine of superior quality was made in 1650.

The most prosperous times for Tokaj were the 17th and 18th centuries. Francis II Rákóczi even transported it to the French royal court of Louis XIV, where it was named 'VINUM REGUM – REX VINORUM' – 'WINE OF KINGS – KING OF WINES'. Tokaj was also a favourite wine of Peter the Great and his successor, Catherine. Tokaj wine was attributed healing powers and was served as a panacea for the treatment of many diseases ('UNIVERSALIS VERA MEDICINA').

Product quality relies not only on the specific soil and climatic conditions, but also on the skills and experience of producers. The exceptionality of the Tokaj wine-growing area was covered by Act No 4 of the Slovak National Council of 6 March 1959. Recognition of the product is also evidenced by its inscription in the national register of the Industrial Property Office of the Slovak Republic and in the register of the World Intellectual Property Organization (WIPO) in Geneva in 1967, as well as by bilateral agreements: the Treaty between the Czechoslovak Socialist Republic and the Swiss Confederation on the protection of indications of provenance, designations of origin and other geographical designations of 19 January 1976 and the Agreement between the Government of the Czechoslovak Socialist Republic and the Government of the Portuguese Republic on the protection of indications of provenance, designations of origin and other geographical and similar designations of 18 May 1987.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1231

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1231

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

Transliteration Tsipouro/Tsikoudia

GOOD(S)

1. **Spirit drink**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδας (Εν.Απ.Α.Π.Ε.) - Association of Distillers of Vine and Wine Products of Greece (ENAPAPE).

Transliteration Enosi Apostagmatopion Ampeloinikon Proionton Elados

Address Leoforos Karamanli &
Dimokratias
41335 Larissa Greece

GEOGRAPHICAL AREA

Greece

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

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 37 of Regulation (EU) No 2019/787.

PGI-GR-02079

February 13, 2008

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1231

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1231

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

Translittération Tsipouro/Tsikoudia

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδας (Εν.Απ.Α.Π.Ε.) - Association des distillateurs de vin et de produits viticoles de Grèce (ENAPAPE).

Translittération Enosi Apostagmatopion Ampeloinikon Proionton Elados

Adresse Leoforos Karamanli &
Dimokratias

41335 Larissa Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Grèce

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

1. Administration: Commission européenne.

Instrument juridique: Article 37 du Règlement (UE) n° 2019/787.
PGI-GR-02079
13.02.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1231

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1231

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Τσικουδιά/Tsikoudia/Τσίπουρο/Tsipouro

Transcripción Tsipouro/Tsikoudia

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων Ελλάδας (Εν.Απ.Α.Π.Ε. Asociación de Destiladores de Productos Vitivinícolas de Grecia (ENAPAPE).

Transcripción Enosi Apostagmatopion Ampeloinikon Proionton Elados

Dirección Leoforos Karamanli &
Dimokratias

41335 Larissa Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

Grecia

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

1. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 37 del Reglamento (UE) nº 2019/787.
PGI-GR-02079
13.02.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

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

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

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

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

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

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ / ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ
EC No: PGI-GR-02079/ 13/02/2008
PGI (X) PDO ()

1. Name(s)

ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΠΟΥΡΟ / ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ / ΤΣΙΚΟΥΔΙΑ

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the spirit drink

3.1. Type of product:

Grape marc spirit or grape marc

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

Physical, chemical and/or organoleptic characteristics

- It is a colourless, transparent liquid with intense organoleptic properties due to the raw materials used in its production (grape marc and sometimes lees) as well as the specific production method (stills and distilling process) used. When the spirit is flavoured using traditional methods, the aromatic substances used (mainly aniseed) combine with the flavour of the grape marc and shape its taste and aroma.

- It contains a quantity of volatile substances equal to or exceeding 140 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol and has a maximum methanol content of 1 000 grams per hectolitre of 100 % vol. alcohol.

- The minimum alcoholic strength by volume is 37.5 %.

- Addition of alcohol, diluted or undiluted, as defined in Annex I(5) is not permitted.

Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)

In addition to the general requirements for grape marc spirit, 'Tsipouro'/'Tsikoudia' has certain specific characteristics that shape its distinct identity. Specifically:

- caramel may be added only in the case of ageing;

- sweeteners among those listed in point 3 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008 may be added when the grape marc spirit is ready for bottling, in such a quantity that the content of sweeteners does not exceed twenty (20) grams per litre, expressed as invert sugar, when the spirit is placed on the market;
- aromatic plants and/or seeds may be added, in line with traditional practice, during the distillation of the marc and/or redistillation of the product. The most common practice is flavouring with aniseed;
- the methanol content is always low as a result of particular care taken during the production process.

In this regard, it is worth noting that, according to data from the General Chemical State Laboratory, of 1 068 samples of products from different areas and distilleries examined between 2011 and March 2014, no sample was found to exceed the maximum limit of 1 000 grams per hectolitre absolute alcohol. Moreover, in 96.7 % of the samples the methanol content did not exceed 400 grams per hectolitre absolute ethyl alcohol.

4. Geographical area

4.1. Description of the defined geographical area

'Tsipouro'/'Tsikoudia' is produced exclusively in Greece. The stages of production that must take place in Greece include:

- cultivation of the various wine grape varieties;
- vinification and collecting the grape marc and lees;
- fermentation of the grape marc;
- distillation of the fermented grape marc (and lees), with or without the use of aromatic substances;
- ageing;
- addition of sweeteners;
- dilution with water to obtain the final alcoholic strength;
- bottling.

In Greece the two variations of the geographical indication ('Tsipouro' and 'Tsikoudia') are used as follows according to region:

- 'Tsipouro' when the spirit is produced anywhere in Greece, other than Crete;
- 'Tsikoudia' when the spirit is produced in Crete;
- either 'Tsipouro' or 'Tsikoudia' when the spirit is produced in the Cycladic islands, but both geographical indications may not be used by the same distillery.

Specifically, the entire production process, from the distillation of the marc and lees to the final preparation and bottling of the spirit, must take place in the relevant geographical areas.

The requirement that spirit drinks with a geographical indication must be bottled in the area where they are produced is Greece's standard position on the issue and this has been reflected over time in all the relevant national legislation.

The requirement is based exclusively on the substantive objective considerations (ultimately related to the nature of spirit drinks) of protecting and guaranteeing the identity and quality of the products and therefore the reputation of the geographical indication in question.

Moreover, it should be stressed that the traditional nature of spirit drinks, especially those with a geographical indication, is an integral part of their identity, and this has been consistently reflected in the Union's relevant legislation. More precisely, as a part of the tradition, the bottling of spirits in the geographical area where they are produced is something that is taken for granted not only by consumers but also by the distilleries, which, upholding the tradition, bottle the spirit drinks they produce themselves, fully aware that this is the only way to ensure that the final product is authentic.

4.2. Method for obtaining the spirit drink

The method used in the production of 'Tsipouro'/'Tsikoudia' complies with the general terms on grape marc spirit laid down in Annex II to Regulation (EC) No 110/2008, in conjunction with certain more specific procedures aiming to ensure the distinct identity and quality of the product.

It is produced exclusively from grape marc fermented and distilled either directly with water vapour or after water has been added. The grape marc, a by-product of vinification, is obtained by regular and careful pressing of the grapes. In accordance with the applicable national legislation, the maximum yield is 7.5 litres of pure ethyl alcohol per 100 kilograms of pure grape marc. This is a quality requirement which, combined with the specific distillation method, i.e. the stills and distilling process used, contributes significantly to the product's special organoleptic characteristics and is therefore linked to the way it is consumed (mainly as an accompaniment for appetisers with a strong/spicy flavour).

The grapes, having been harvested at the appropriate point of maturity, are transported with great care to the winery, where they are de-stemmed (i.e. the grapes are separated from the wooden parts of the plant, such as stalks and stems) before the must-making and vinification stage. The residue (grape marc) from the production of white and rosé wines, which consists of grape seeds and peel along with a certain amount of (unfermented) must, in keeping with the limit provided for by national legislation, is transferred to special stainless steel tanks, where it is fermented by adding selected yeasts under optimal hygiene and temperature conditions and other critical parameters.

In red wine production, the separation and collection of the grape marc takes place after fermentation is completed. The grape marc is therefore already fermented and

thus contains a certain amount of wine (depending on the degree of pressure) in keeping with the above limit provided for by the national legislation.

The stems (stalks) are removed before the grape marc is delivered to and processed in the winery, and is it essential for the marc to be clean and healthy to reduce the methanol content of the spirit.

A quantity of lees not exceeding 25 kg of lees per 100 kg of grape marc used is usually added to the grape marc, and the quantity of alcohol derived from the lees may not exceed 35 % of the total quantity of alcohol in the finished product.

The grape marc and lees used are obtained exclusively from the vinification of grapes from wine grape varieties grown in vineyards in Greece.

The distillation is carried out in the presence of the grape marc, following total fermentation, at less than 86% vol., mainly in discontinuous copper stills, while in certain cases redistillation is also carried out (at the same alcoholic strength, i.e. 86%). Distillation is performed as soon as possible after completion of the marc fermentation, so as to prevent a higher concentration of methanol (due to hydrolysed pectins) and alcohol conversion leading to the formation of substances (acetic acid and ethyl acetate) that would be transferred to the distillate and alter its organoleptic characteristics.

Flavouring 'Tsipouro'/'Tsikoudia' by adding aromatic plants and seeds (mainly aniseed and/or fennel) during distillation of the grape marc and/or redistillation of the initially obtained spirit is a long-standing traditional practice.

During distillation, the first and last fraction (heads and tails) are discarded and the middle fraction (the heart) is collected. This improves the quality of the spirit by minimising the concentration of methanol and other substances that give the spirit unwanted organoleptic characteristics (such as aldehydes and isoamyl alcohols).

Subsequently, the distillate obtained as described above is diluted with water, and may also be sweetened (within the stipulated limits), to obtain the final product.

4.3. Link with the geographical environment of origin

Details of the geographical area or origin relevant to the link

Link between the spirit's reputation and the geographical area

Ancient Greece

The history of 'Tsipouro'/'Tsikoudia' is closely interwoven with Greece and its inhabitants. Its beginnings are lost in the mists of Greek history and tradition, yet it is directly linked both to the raw material (grape marc) and the distillation technology used.

The ancient Greeks were familiar with distillation. Aristotle (4th century BC) describes how sea water can be made drinkable by using evaporation to remove the salt

(Meteorology, Tome 2). Learned Greeks of the Alexandrian school studied distillation, which had been used by the Egyptians mainly to make cosmetics. Descriptions of stills are found in the writings of Dioscorides (1st century AD) and Zosimos (5th century AD). Nevertheless, spirits were unknown to the ancient Greeks (5th and 4th century BC). For this reason there are many references to wine drinking, but no references to spirit drinking.

A simple and abstemious people, Greeks were not attracted by strong beverages and did not feel the need to produce stronger drinks using the distillation technique. However, it should be noted that Athenaeus, in his work 'The Deipnosophists' (1st century BC), refers to a beverage named 'trimma', which is thought to be similar to today's tsipouro and to which they added fragrant flower petals.

The art of distilling

The exact period when wine distillation first began is not known. Yet as early as the 5th century AD, Egypt was home to thousands of monks whose main produce was wine. High temperatures and a lack of containers and space meant that preservation techniques were developed. Given that many alcoholic beverages such as whisky, brandy, champagne and benedictine were the invention of monks, it is highly likely that those monks were the first to make alcohol (also called οινόπνευμα or 'spirit of wine' in Greek) as a distillate of wine, passing on their knowledge to the Arab alchemists who played a major part in developing the techniques of distillation (also keeping its secrets), and who named the product obtained 'alcohol'. They are believed to have brought the art of distilling to Europe. In Europe, wine distillation first made its appearance in Italy (at the medical school of Salerno) around 1150, and in France (at the university of Montpellier) around 1250, whereas the production of various spirits (gin in the Netherlands, whisky in Scotland and Ireland, armagnac and cognac in France) dates back to the 15th and 16th centuries.

The oldest written reference to wine distillation can be found in mappae clavicula, a 12th century alchemy manuscript in Latin which was encrypted using the Temura method, in order to escape persecution by the Catholic Church. The manuscript states that 'by mixing pure and strongest wine with three parts of salt and heating in a vessel customary for that purpose, a water is produced which when kindled inflames, yet leaves the material unburned'. This clearly describes the production of alcohol.

At the 1163 Council of Tours, Pope Alexander III banned monks from devoting themselves to the natural sciences. Several years later Pope Honorius III extended the ban to all clergy.

The alchemists' knowledge spread across Europe in coded form, notably through the music and songs of the troubadours. In this way the art of distilling reached Byzantium, where the sciences were not subject to the edicts of the Catholic Church.

The origins of 'Tsipouro'/'Tsikoudia'

Grape marc distillation in Greece appears to have begun on Mount Athos, where grape marc from winemaking was being fermented and distilled long before the 15th century,

i.e. as early as from the Byzantine era. The exact period is unknown, but the monastic community on Mount Athos was founded in the 10th century AD.

As recorded in 'The History of Greek Wine' (Cultural-Technological Institute of the Greek Industrial Development Bank, 1990), citing a monk named Alexandros Lavriotis: *'The Administration of Mount Athos, the Ottoman government and the Ecumenical Patriarchate were greatly concerned by the free operation of the stills on Mount Athos and by spirits being exempt from tax. More than twenty decrees on this matter are included in the archive kept in the tower of the holy community, dating back to 1590.'* This shows that the activity of distilling grape marc had taken on such dimensions that it had become a matter of concern to the officials responsible for making taxation policy.

(Enclosed, as Annex I, is a picture showing a traditional still used for grape marc distillation on Mount Athos.)

Copper processing

Copper, as the material used to make the distillation device (still), as well as the knowledge of how to work it, also constitute important factors in spirit production.

During the Byzantine era, copper processing flourished in various regions, in particular in Armenia, Pontus and Epirus (Agrafa area). According to the 'History of the Greek Nation', published by 'Ekdotiki Athinon' (Athens Editions), *'During the years before and just after the fall of Constantinople, many residents of Agrafa, which was named for the fact that it was not registered to pay taxes to the Ottomans, moved towards the Thessalian plain, first to Tyrnavos and Larissa, then to Kozani, Veroia, Edessa and Thessaloniki and from there to Thrace, Constantinople, the Sea of Marmara (Propontis) and to the coast of Asia Minor and Filipoupolis.'*

No matter where they settled, the former residents of Agrafa mainly worked as coppersmiths, thus creating, along with fellow craftsmen migrating from other regions of the Byzantine Empire (mainly Armenians from Albania and Bulgaria referred to as Greco-Armenians), the tradition of copper processing which continues to the present day, at least in Greece.

Besides traditional copper articles for the home, these coppersmiths also manufactured stills that became increasingly elaborate, also thanks to the properties of copper as a raw material. At the same time, they improved the technical characteristics of the stills, which helped improve the quality of the spirit produced and contributed to the spread of distilling.

As a result, Asia Minor and the wine-growing regions of Greece developed a great tradition of distillation. By the mid-15th century Constantinople, Smyrna, Thessaloniki, Alexandria and other cities had become centres of expertise in distilling spirits.

During the period of Ottoman rule, viticulture initially declined, but in time recovered, along with grape marc distillation. Although Islam prohibits the consumption of alcohol, so-called 'rakitzides', i.e. producers of tsipouro/tsikoudia (raki), soon made their appearance and the best of them acquired special privileges.

Later period

By the eve of the Greek Revolution in 1821, distillation by winegrowers had thus become a cottage industry, mainly involving the distillation of grape marc, but also wine and grapes, using small stills.

Due to the stills used at the time, which were technologically incomplete and did not achieve a satisfactory separation of the volatile components, and due to the nature of the raw material, the distillate obtained often had unwanted organoleptic characteristics. Thus, the need to improve the organoleptic qualities of the spirit brought about the tradition of flavouring with various aromatic plants, seeds or fruits (such as aniseed, fennel, etc.), which were mixed with the raw material (grape marc) in the still or during redistillation, a tradition that continues to the present day. The industrialisation of ethyl alcohol production in Greece, with the appearance (around 1870) of distillation columns, the taxation of ethyl alcohol and the adoption of a legislative framework all finally led to restrictions on distillation as a cottage industry, but did not put an end to the tradition of distilling grape marc or producing grape marc spirit on a domestic scale. Thus, until the adoption of Regulation (EEC) No 1576/89, while prohibited for distilleries, grape marc distillation remained the exclusive privilege of winegrowers who were allowed to distil grape marc from the vinification of their own grape production, using simple stills with a capacity of no more than 130 litres and for a very limited period of time each year, in order to produce their own grape marc spirit which was consumed at a strictly local level. This did not prevent the legislature from laying down objective and quantitative quality requirements for the raw material used (grape marc) and for the product.

Modern times

Following the adoption of Regulation (EEC) No 1576/89 on spirit drinks, which includes the category 'grape marc spirit', commercial distillers were allowed (Law 1802/1988 and Decision of the Minister for Finance No 18795/4931 of 24 October 1988) to process grape marc under the terms and conditions of the national legislation and the above Regulation in order to produce grape marc spirit, which is the generic name of the product under the relevant provisions of Regulation (EEC) No 1576/89 (and Regulation (EC) No 110/2008), or 'Tsipouro'/'Tsikoudia', which is its traditional name. This led to new distilleries being established, while those that already existed at the time (1988) and were processing grape marc among other raw materials, expanded their activity. Today, there are a total of 86 distilleries in Greece, which mainly produce grape marc spirit (Tsipouro/Tsikoudia) and wine spirit (Brandy), the latter mainly for export.

Production of 'Tsipouro'/'Tsikoudia' by licensed businesses allowed the product to move beyond the narrow boundaries of the local 'domestic' economy and to evolve into a high quality product which gradually gained international recognition. Exports still account for only a small proportion of the total production of 'Tsipouro'/'Tsikoudia', but show a clear upward trend.

The spirit features prominently at tasting events dedicated exclusively to spirit drinks, which are now well-established in Greece. Furthermore, 'Tsipouro'/'Tsikoudia' products have received awards and prizes in international competitions, for example the 2012 'Concours Mondial de Bruxelles', where a 'Tsipouro' product won the silver award.

'Tsipouro'/'Tsikoudia' has also won recognition as a typical Greek Product in the context of international competitions held in Greece, such as the Thessaloniki International Wine and Spirits Competition.

History of the name

Many names have traditionally been used, depending on the area, to denote grape marc spirit produced in Greece, yet the predominant ones have long been 'Tsikoudia' (in Crete) and 'Tsipouro' (in all of Greece with the exception of Crete). In the Cyclades, due to their geographical location, both names are used; 'Tsikoudia' mainly on the southern islands and 'Tsipouro' on the northern islands.

These are traditional designations registered as such in the national legislation (Decision of the Minister for Finance No 18795/4931 of 24 October 1988 laying down the terms and formalities for the distillation of grape marc and the production of 'tsipouro' or 'tsikoudia' from grape marc spirit; Decision of the Minister for the Economy

and Finance No 3010878/1396/0029/2003 on the production and marketing of spirit drinks).

Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

Grape marc spirit production, including by professional distillers, is usually carried out using discontinuous copper stills (discontinuous distillation), without columns etc., with a capacity exceeding 130 litres.

The spirit is directly linked with Greek customs and traditions. For centuries it has been the spirit drink of people living in rural areas, accompanying their everyday interactions and providing the perfect accompaniment for traditional Greek cuisine, due to its particularly intense organoleptic characteristics.

The 'Tsipouro'/'Tsikoudia' festival is a tradition that is very much alive across most of the country. In the countryside, where vine growing flourishes, events where the spirit is enjoyed in a festive atmosphere, as the main product featured, are held every year from October to December (depending on the local climate).

As production expanded to industrial distilleries after 1988, the spirit started to be enjoyed by people living in cities, in addition to those living in the countryside, mainly as an accompaniment to dishes with strong flavours, both on an everyday basis and at formal social events.

Causal link between the geographical area and the product

'Tsipouro'/'Tsikoudia' originates from the area described above under the heading 'Geographical area'. As required by Article 15(1) of Regulation (EC) No 110/2008, the geographical indication 'Tsipouro'/'Tsikoudia' identifies a drink originating in the territory of a country (in this case Greece) a given quality, reputation or other characteristic of which is essentially attributable to its geographical origin.

The link to Greece of the geographical indication 'Tsipouro'/'Tsikoudia' is based as much on natural factors such as the raw material used in its production, as on human factors such as the stills and distilling process used and the skills of the producers as they have evolved through the spirit's age-long history. As a result, 'Tsipouro'/'Tsikoudia' now has an established reputation as an unequivocally Greek spirit drink.

Raw materials

Origin

The grape marc and lees which are used as raw material in the production of 'Tsipouro'/'Tsikoudia' stem exclusively from the vinification of wine grape varieties grown in Greece.

History of vineyards and wine in Greece

The vine is one of the oldest plants on earth, and winemaking dates back to 6000 BC when, in the view of many archaeologists, wine was first made in Asia Minor.

The vine is thought to have grown naturally in the Caucasus region, particularly in Armenia, and was brought from there to other areas, including Greece.

The oldest evidence of vine cultivation in Greece are grape seeds (pips) discovered: - in a tomb in Fotolivos in Drama, dated to the Neolithic period (3500-3000 BC) using the carbon-14 method;

- near the Philippi site in Kavala, dated to the early bronze age, i.e. 2800-2200 BC;

- in the prehistoric Theopetra cave in Kalambaka.

The vine has been one of the main crops grown in Greece from ancient times until the present day, mainly for winemaking purposes.

Men, women and children all used to drink wine in Ancient Greece. However, children drank their wine ('oinos' in Ancient Greek) 'kekrameno me ydor', meaning 'mixed with water', which gave rise to the modern Greek word for wine, 'krasi'. In fact the proportion of water was far greater than the wine. As explained by Plutarch in his work, *Moralia* (46-127 AD), *ἀφαιρεί η κράσις του οίνου το βλάπτον, ου συναναιρούσα το χρήσιμον* ('the tempering of wine with water removes its harmfulness without depriving it at the same time of its usefulness').

4.4. Requirements in EU, national or regional law

EU provisions and national/regional provisions

EU provisions

'Τσίπουρο/Tsipouro' and 'Τσικουδιά/Tsikoudia' are listed in Annex III to Regulation (EC) No 110/2008 as Greek geographical indications in the 'grape marc spirit' category.

Provisions of the Greek legislation

In addition to the EU provisions, the production and labelling of 'Tsipouro'/'Tsikoudia' are also governed by the provisions of Greek national legislation set out in the following legislative acts:

- Law 2969/2001 on ethyl alcohol and alcohol products (Government Gazette, Series I, No 281 of 18 December 2001);
- Decision No 3002475/383/0029 of 2 February 2010 of the Minister for Finance on the operation of distilleries (Government Gazette, Series II, No 162 of 19 February 2010), which mainly sets out inspection procedures and formalities;
- Decision No 30/077/2131/2011 of the Minister for Finance on production and marketing of spirit drinks (Government Gazette, Series II, No 1946 of 31 August 2011), which sets out both specific national measures concerning geographical indications in general (Article 5, Part I) and specifications for 'Tsipouro'/'Tsikoudia' in particular (Article 4, Part II).

Description of the requirement(s)

Legislative acts

4.5. Supplement to the geographical indication

Supplement to the geographical indication

AGEING

After aging for at least six months in oak barrels of a capacity up to 1 000 litres, 'Τσίπουρο/Tsipouro'-'Τσικουδιά/Tsikoudia' may be placed on the market bearing the indication 'old' or 'aged'. This may be supplemented by the exact duration of the ageing in years if the period of ageing exceeds six months (Article 4(II)(6) of Decision No 30/077/2131/2011 of the Minister for Finance).

4.6. Specific labelling rules

Description of the rule

The Greek legislation lays down specific rules for spirit drinks with a geographical indication in general, and for 'Τσίπουρο/Tsipouro'-'Τσικουδιά/Tsikoudia' in particular. Article 4(II)(4) and (6) of the above Ministerial Decision lays down as follows:

4. The geographical indications 'Tsipouro'/'Tsikoudia' are sales denominations which are traditionally used instead of the denomination 'grape marc spirit'. By way of exception, in foreign languages the sales denomination 'grape marc spirit' may be added for products to be shipped to other EU Member States or exported to third countries, where this indication helps inform the consumer of the nature of the product.

5. The name 'Tsipouro'/'Tsikoudia' may be combined with a geographical indication in accordance with Article 5 of this Decision.

Moreover, when 'Tsipouro'/'Tsikoudia' is produced on behalf of a business established outside Greece, the provisions of Article 5(5) of the above Ministerial Decision apply: 5(a) Spirit drinks bearing a geographical indication referring to Greece or specific regions of Greece may be produced on behalf of a third party, subject to the provisions of this Article.

(b) Details of the businesses producing and bottling spirit drinks as referred to in the preceding paragraph may be included on their label in the form of the specific code provided for in Article 10 of this Decision. When the spirit drinks are produced on behalf of a third party based outside Greece, the use of the above code is allowed provided that the phrase 'produced and bottled in Greece' appears in all the languages used on the label.

5. Inspection structure:

Name: INDEPENDENT AUTHORITY FOR PUBLIC REVENUE
DIRECTORATE-GENERAL FOR THE GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY
Address: A. Tsocha 16 GR-115 21 Athens, GREECE, +302106479221,
dat.gcsl@aade.gr

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1232

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1232

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Szentesi paprika

GOOD(S)

1. **Sweet pepper**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Producer group: DelKerTESZ.

Address Szentes, Szarvasi út 3/b
Hungary

GEOGRAPHICAL AREA

Hungary-Szentes, Felgyő, Nagytőke, Fábiánsebestyén, Nagymágocs, Szegvár, Derekegyház, Mindszent.

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

1. European Commission, 13.02.2014, Commission implementing Regulation (EU) No 160/2014.

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1232

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1232

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Szentesi paprika

PRODUIT(S)

1. **Poivron doux**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Groupement de producteurs: DelKerTESZ.

Adresse Szentes, Szarvasi út 3/b
Hongrie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Hongrie - Szentes, Felgyő, Nagytóke, Fábiánsebestyén,
Nagymágocs, Szegvár, Derekegyháza, Mindszent.

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

1. Commission européenne, Règlement d'exécution (UE) n°160/2014 de la Commission du 13.02.2014.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1232

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1232

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Szentesi paprika

PRODUCTO(S)

1. **Pimiento dulce**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Grupo productor: DelKerTESZ.

Dirección Szentes, Szarvasi út 3/b
Hungría

ZONA GEOGRÁFICA

Hungría-Szentes, Felgyő, Nagytőke, Fábíansebestyén, Nagymágocs, Szegvár, Derekegyház, Mindszent.

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

1. Comisión Europea, 13.02.2014, Reglamento de Ejecución (UE) nº 160/2014 de la Comisión.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**
**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**
**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

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

SZENTESI PAPRIKA

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

1. Description of product

The protected geographical indication 'Szentesi paprika' denotes the fruit, grown by forcing, of the listed variety types and varieties of *Capsicum annuum*.

When placed on the market, 'Szentesi paprika' products must be healthy and intact, and the various variety types must have the following characteristics:

(a) White peppers intended for stuffing (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*) When ripe, white 'Szentesi paprika' is greasy to the touch, its skin smooth and slippery; it breaks by cracking, is blunt and crumpled at the end and its flesh is thick. Its surface is smooth and shiny, its colour yellowish-white (ivory). It has a conical shape, is 60-120 mm long and 40-70 mm wide; it is mostly three- or four-lobed; its flesh is 4-7 mm thick, its consistency solid and its skin thin; it has an intense odour of paprika, and is flavoursome and mild.

Varieties grown: Hó, Cibere, Century, Hurricane, Bronson, Emese, Kurca, Creta, Joker, Karma, Bravia (RZ35862), Kalota, Brendon, Antal, Zalkod, Censor, Celtic, Cinema, Glorietta, Dimentio, E-49.39615, Galga, Claudius, Skytia.

(b) Pointed hot peppers (*Capsicum annuum* L. var. *longum*)

Pointed hot 'Szentesi paprika' has a shiny, smooth or slightly wavy surface; it has a long, pointed shape. It is light, medium or dark green in colour, 150-250 mm long and 20-50 mm wide; it is mostly two- or three-lobed, its flesh is 3-4 mm thick, its consistency solid and its skin thin. The fruit has an intense odour of paprika, and a spicy, pleasant flavour and taste.

Varieties grown: Daras, Rush, Sarah, Fighter, Kard, Thunder, Kais.

The varieties grown have a spiciness rating of 2 500-5 000 on the Scoville scale. (c) Kápia peppers (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

The 'Szentesi paprika' of the Kápia group is conical in shape and flattened slightly; it has a smooth, shiny surface and a velvety, dark-red colour when ripe for harvesting. It is 60-120 mm long and 40-70 mm wide; it is typically two- or three-lobed. Its flesh is 4-7 mm thick, its consistency solid and its skin of medium thickness. The fruit is mild and has an intense, sweet flavour and an odour of ground paprika.

Varieties grown: Kárpia (T 112), Kapirex, Karpex, Mágus.

(d) Tomato-shaped peppers (*Capsicum annuum* L. var. *grossum*)

Tomato-shaped 'Szentesi paprika' has a very distinctive shape: that of a flattened globe, with a smooth, shiny surface and a deep-red colour when ripe for harvesting. It is 60-120 mm in diameter, 40-60 mm long, three- or four-lobed, and the flesh is 5-7 mm thick. It has a solid consistency, a thin skin, an intense odour of paprika, and it is mild.

Varieties grown: Pritavit, Kabala, Bihar.

The varieties of the above types that can be grown may vary from year to year.

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

Each of the following stages in the production process of 'Szentesi paprika' must occur in the geographical area designated in point 4:

- the production and growing of the pepper seedling,
- the integrated organic production of the various variety types and varieties, including,
- the choice of the production period,
- the development of a growing area,
- soil cultivation and basal dressing,
- planting,
- the preparation of a support structure,
- plant care activities (phytotechnology),
- irrigation and supplementing with nutrients,
- climate regulation,
- the use of environmentally friendly, integrated plant-protection procedures,
- harvesting, preparation of the product, pre-storage and storage,
- destroying pepper stocks, developing and disinfecting production equipment.

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

The classification, packaging and labelling of 'Szentesi paprika' occur on the producer's premises or at any other suitable establishment within the defined geographical area.

In batch packaging: tray, basket, polyethylene bag (3, 5, 20, 30, 40, 50, 60, 80 peppers per unit); by weight: basket, raschel net bag (0,35, 0,5, 0,7, 1, 2 kg of peppers per unit) or box: in M10, M20 or M30 packages (2,5, 10, 12, 14 kg of peppers per unit). The type

of packaging of the various variety types may vary at any time according to commercial requirements.

To preserve the characteristic quality and homogeneity of the various variety types and their varieties, as well as the distinctive taste, odour, flavour, consistency and intactness of the ‘Szentesi paprika’ PGI, and to ensure the traceability of products, packaging must occur within the defined geographical area.

4. Specific rules concerning labelling

—The word combination ‘Szentesi paprika’ must appear on the packaging.

—A bar code label ensuring the traceability of ‘Szentesi paprika’ must also appear.

5. Concise definition of the geographical area

Production of the protected geographical indication (PGI) ‘Szentesi paprika’ is based in a contiguous area within Csongrád county.

The production of ‘Szentesi paprika’ occurs within the administrative boundaries of the following localities of Csongrád county: Derekegyháza, Fábíansebestyén, Felgyő, Mindszent, Nagymágocs, Nagytőke, Szegvár and Szentés.

6. Link with the geographical area

6.1. Specificity of the geographical area

The factors influencing the production of quality peppers, in particular temperature and light, as well as soil and hydrographical properties, created favourable conditions for the development of irrigated pepper production in the Szentés region, which was pioneered by so-called ‘Bulgarian gardeners’ (producers of vegetables using specialised small-scale methods, forced production in hotbeds and irrigation) who settled in the region during the second half of the 19th century.

The Szentés production region is in the south-eastern part of Hungary, in one of the lowest-lying basins of the Great Plain. The region occupies a special place in topographical terms, as it has the country’s lowest-lying land, which slopes down from three sides, from the neighbouring counties to the Tisza valley. The most important watercourse of the region’s hydrographical system is the Tisza river, which also defines its entire geographical physiognomy. Carbonated and solonchic meadow-chnozem soil is the predominant soil type here on account of the abundance of the region’s surface water. The production area’s soil is in good physical condition. It is crumbly in texture, heats up quickly, has a sub-alkaline pH, good water and nutrient management, a high humus content and a thick topsoil.

During the production of 'Szentesi paprika', the key climate factors giving the fruit its content value include the light, the number of sunshine hours, the temperature and the amount of irradiated heat. Continental climatic features predominate in the Szentes production region. The number of sunshine hours is evenly spread throughout the region, which has an average of 2 050 sunshine hours per year. As measured by the annual mean temperature, the production region is one of the country's warmest. The annual mean temperature is + 10-11 °C, while the heat sum during the growing season is 3 200-3 300 °C. This is very favourable for the production of peppers, which need a lot of heat.

By contrast, the region has the country's lowest precipitation rate, with annual mean precipitation of 500-550 mm. Typically, 40 % of precipitation falls during the winter semester and 60 % during the summer semester. Water-intensive pepper production has only been possible thanks to irrigation, developed as a result of the region's favourable hydrographical conditions and introduced by 'Bulgarian gardeners'.

6.2. Specificity of the product

The main organoleptic values and characteristics of the 'Szentesi paprika' originating in the geographical area are: an exceptionally flavoursome, hot, sweet or spicy taste; an intense odour of paprika or an odour reminiscent of ground paprika; its thin skin. The flesh of the fruit is 3-7 mm thick, allowing the taste and flavours of the fruit — usually consumed fresh — to be savoured.

White 'Szentesi paprika': when ripe it is greasy to the touch, its skin is smooth and slippery, it breaks by cracking, is blunt and crumpled at the end and its flesh is thick. Fresh peppers have a very distinctive odour and succulence, or in the popular words of consumers: ' "Szentesi paprika" has flavour'.

Pointed hot 'Szentesi paprika' has a shiny, smooth, slightly wavy skin; it has a pointed, long shape; the flesh has a solid consistency. The fruit has an intense odour of paprika, and a spicy, pleasant flavour and taste. The 'Szentesi paprika' of the Kápia group is conical in shape and flattened slightly; the flesh has a solid consistency; its skin is of medium thickness. It has a smooth, shiny surface, and a very attractive velvety, dark- red colour conferred by the geographical environment (the light and heat).

Tomato-shaped 'Szentesi paprika' has a very distinctive shape: that of a flattened globe; despite its thick flesh it also has a very thin skin, and the surface of the fruit is smooth; when ripe for harvesting, it has a deep-red colour.

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

The link with the geographical area is based on the product's long-established reputation and local expertise among producers of 'Szentesi paprika' passed down through generations.

The reputation of 'Szentesi paprika'

The development of irrigated pepper production in the Szentes region was pioneered by so-called 'Bulgarian gardeners' who settled in the region during the second half of the 19th century. The reputed 'Szentesi paprika' has been in continuous production ever since. The product enjoys a high reputation to this day and was awarded the main prize at the Farmer Expo, which included a gardening trade fair, in Debrecen in 2006, at which some 300 Hungarian and foreign firms were represented. In 2007 the sweet pepper intended for fresh consumption won the Magyar Termék Nagydíj (Hungarian Quality Product Award).

Numerous historical data attest to the centuries-old link between the reputation of 'Szentesi paprika' and the geographical area. The sweet pepper's appearance in Hungary can be traced back to the settlement of 'Bulgarian gardeners' in Úszató major in the Szegvár region in the winter of 1875-76. According to the great agricultural census of 1895, 92,74 % of Hungary's total production of peppers was concentrated in the south-east of the country, in the Szentes area. The gardeners leased land benefiting from Csongrád county's humus-rich, meadow-chernozem, alluvial soil, which heats up quickly. Wherever possible, they chose to settle on land with a slight slope. For early growing, they used pre-germinated seeds and hotbeds. They also practised intercropping in nursery beds, e.g. growing cucumber seedlings alongside peppers, the cucumbers remaining in place after the peppers were bedded out. The separated seedlings were bedded out with a small lump of earth. They introduced large-scale, regular irrigation: they used warmed stagnant water or shallow, slow-moving running water for irrigation. They had a unique method of extracting and draining water. During this period, so-called 'chain-bucket wheels', which adapted to the variable water level, were used in the Szentes area.

Local expertise

The heat management of the surface of the soil is very favourable in the Szentes production region. As the soil in which 'Szentesi paprika' is grown absorbs more heat than it releases through radiation at dawn, the heat supply of the soil and the air above increases, raising the temperature. The balanced microclimate produced by the harmonious heat supply and the irrigated production introduced by 'Bulgarian gardeners' combine to produce the exceptional flavour of the heat- and water-intensive 'Szentesi paprika'.

Added to natural factors are the activities of local farmers and practical experience applied in forced production (heat regulation, ventilation, shading, plant care) passed

down through generations. Such expertise has helped offset the negative effects of the extreme weather conditions of recent decades, guaranteeing and where possible preserving the taste, colour and flavour of 'Szentesi paprika' as well as the attractive shape which is so characteristic of the various variety types.

The techniques introduced by 'Bulgarian gardeners' have been adapted to suit the conditions of the day over the past 150 years or so. The essential factors for growing peppers have been reassessed during the production process, and new production methods have appeared. Up to the 1960s, good soil condition, irrigation potential (the Tisza and Körös rivers and the irrigation-channel systems), the number of sunshine hours (potential for early growing), as well as early-spring warming were considered to be the most important factors for production. The next period lasted from the end of the 1960s to the end of the 1980s. Taking full advantage of early warming and the high number of sunshine hours in the winter and spring months, pepper producers began using greenhouses. Since the discovery of geothermal energy in the region between the 1960s and 1980s, the production of 'Szentesi paprika' has shifted from the open air to greenhouses, where non-soil-based production methods are gaining ground.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1233

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1233

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Münchener Bier

GOOD(S)

1. **Beer**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.
2. Name of the applicant group: Verein Münchener Brauereien e.V.

Address Verein Münchener Brauereien e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Germany

GEOGRAPHICAL AREA

Area of the city of Munich in Germany.

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

1. European Commission; Commission Regulation No. 1549/98 published 15 July 1998.

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1233

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1233

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Münchener Bier

PRODUIT(S)

1. **Bière**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.
2. Nom du groupement demandeur: Verein Münchener Brauereien e.V.

Adresse Verein Münchener Brauereien e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Allemagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de la ville de Munich en Allemagne.

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

1. Commission européenne; Règlement (CE) n° 1549/98 de la Commission publié le 15 juillet 1998.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1233

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1233

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Münchener Bier

PRODUCTO(S)

1. **Cerveza**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.
2. Nombre del grupo solicitante: Verein Münchener Brauereien e.V.

Dirección Verein Münchener Brauereien e.V.
Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Alemania

ZONA GEOGRÁFICA

Zona de la ciudad de Múnich en Alemania.

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

1. Comisión Europea; Reglamento nº 1549/98 de la Comisión, publicado el 15 de julio de 1998.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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

‘Münchener Bier’

EU No: PGI-DE-0516-AM04 – 25 July 2019

PDO () PGI (X)

1. Name(s)

‘Münchener Bier’

2. Member State or third country

Germany

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 2.1. – Beers

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

Helles	
Original gravity in %:	11,4-11,9
Alcoholic strength in % volume:	4,7-5,4
Colour (EBC units):	5,0-8,5
European Bitterness Units:	14,0-25,0

Light yellow, pale, palatable, pure, smooth, mildly to pleasantly hopped, delicately fragrant to aromatically fresh with a pleasant bitterness depending on the brewing process.

Export Hell	
Original gravity in %:	12,5-12,8
Alcoholic strength in % volume:	5,5-6,0
Colour (EBC units):	5,5-7,5

European Bitterness Units:	15,0-26,0
----------------------------	-----------

Light yellow, thoroughly fermented, full-bodied, ranging from mild, mellow-smooth through to strongly fragrant, delicately hopped and delicate bitterness.

Export Dunkel	
Original gravity in %:	12,5-13,7
Alcoholic strength in % volume:	5,0-5,9
Colour (EBC units):	42,0≤60,0
European Bitterness Units:	15,0-24,0

Full-bodied, smooth, malty aroma to strong, Munich malt sometimes dominant.

Pils	
Original gravity in %:	11,5-12,5
Alcoholic strength in % volume:	4,9-5,8
Colour (EBC units):	5,5-7,0
European Bitterness Units:	30,0-38,0

Slightly sharp, delicate, fine, hoppy bitterness, hoppy accents through to hoppy aroma, light, elegant, tart.

Non-alcoholic Weißbier	
Original gravity in %:	3,5-8,0
Alcoholic strength in % volume:	<0,5
Colour (EBC units):	8,0-21,0
European Bitterness Units:	7,0-19,0

Typical Weißbier: tangy, sweet, full-bodied, pale, golden to amber, ranging from fine yeast turbidity to naturally cloudy to cloudy with yeast, mildly hoppy to very slightly bitter.

Leichtes Weißbier

Original gravity in %:	7,7-8,4
Alcoholic strength in % volume:	2,8-3,2
Colour (EBC units):	11,0-13,0
European Bitterness Units:	13,0-15,0

Refreshing, piquant, tangy, cloudy with yeast, typical top-fermented Weißbier taste.

Kristall Weizen	
Original gravity in %:	11,5-12,4
Alcoholic strength in % volume:	4,9-5,5
Colour (EBC units):	7,5-12,5
European Bitterness Units:	12,0-16,0

Piquant, very tangy, filtered bright, clear, tart, top-fermented notes, typically top-fermented.

Hefeweizen Hell	
Original gravity in %:	11,4-12,6
Alcoholic strength in % volume:	4,5-5,5
Colour (EBC units):	11,0-20,0
European Bitterness Units:	12,0-20,0

Highly fermented, naturally cloudy, typical top-fermented character, tangy, refreshing, piquant, tart, sometimes yeasty, Weißbier aroma.

Hefeweizen Dunkel	
Original gravity in %:	11,6-12,4
Alcoholic strength in % volume:	4,5-5,3
Colour (EBC units):	29,0-45,0
European Bitterness Units:	13,0-16,0

Naturally cloudy, full-bodied, malty taste/character, top-fermented notes/character.

Märzen	
Original gravity in %:	13,2-14,0
Alcoholic strength in % volume:	5,3-6,2
Colour (EBC units):	8,0-32,5
European Bitterness Units:	21,0-25,0

Very full-bodied, palatable, mild, 'altbayerisch' ('Old Bavarian') to malty aroma, very mild bitterness.

Bockbier	
Original gravity in %:	16,2-17,3
Alcoholic strength in % volume:	6,2-8,1
Colour (EBC units):	7,5-40,0
European Bitterness Units:	18,0-32,5

Highly fermented, ranging from round, full-bodied, palatable, smooth, aromatic, through delicately hopped, slightly sharp to well hopped, sometimes fruity in character.

Doppelbock	
Original gravity in %:	18,2-18,7
Alcoholic strength in % volume:	7,2-7,7
Colour (EBC units):	44,0-75,0
European Bitterness Units:	18,0-28,0

Strong, powerful, fragrant, full-bodied, malty taste.

Non-alcoholic beer	
Original gravity in %:	1,0-8,0
Alcoholic strength in % volume:	<0,5
Colour (EBC units):	4,0-13,0

European Bitterness Units:	13,0-29,0
----------------------------	-----------

Typical dry to sweet beer: fresh, rich, mild to full-bodied, clear, bright, pale to golden yellow, delicately fragrant to fragrant, mildly hoppy to a hoppy aroma.

Leichtbier	
Original gravity in %:	7,5-7,7
Alcoholic strength in % volume:	2,7-3,2
Colour (EBC units):	5,5-7,0
European Bitterness Units:	24,0-26,5

Slightly sharp, fine flavour.

Schwarz-Bier	
Original gravity in %:	11,3
Alcoholic strength in % volume:	4,8
Colour (EBC units):	70,0
European Bitterness Units:	17,0

Delicately fragrant, malty aroma.

Nähr-/Malzbier	
Original gravity in %:	12,3-12,7
Alcoholic strength in % volume:	0,0-1,2
Colour (EBC units):	65,0-90,0
European Bitterness Units:	8,0-15,0

Low in alcohol, very mildly fermented, malty, fragrant, very delicately hopped.

The specified values are subject to the tolerances laid down by law and recognised by the relevant food monitoring authorities in Bavaria. The tolerances must also be taken into account during analysis of the specified values.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Production is carried out in accordance with the Munich Purity Law ('Münchener Reinheitsgebot') of 1487 in the form of Section 9 of the German Provisional Beer Act ('Vorläufiges Biergesetz').

The ingredients must be malt, hops, yeast and water. In addition, the water must be obtained from privately owned deep wells located within the Munich city limits and fed by an aquifer consisting of Tertiary Molasse sandstone and conglomerate deposits. At present these deep wells are approximately 140 m to 250 m deep, depending on location. Munich municipal water does not fulfil these conditions.

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

The entire production process for Münchener Bier must be carried out within the Munich city limits.

It starts with milling and mashing the malt and ends with storage, in which the young beer naturally produces carbon dioxide and ripens until it reaches its mature flavour.

The same is true of the entire production process of bottom-fermented and top-fermented non-alcoholic 'Münchener Biere'. However, depending on the type of production, vacuum distillation and evaporation or the preferred completion of the fermentation stage are also a part of this process.

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

Beer labelling is based on the product description 'Münchener Bier' or 'Münchner Bier' in conjunction with one of the types of beer listed under point 3.2.

4. Concise definition of the geographical area

Munich city limits.

5. Link with the geographical area

5.1. Specificity of the geographical area

Munich breweries have used the designation 'Münchener Bier' for centuries without any objections whatsoever from third parties. Evidence of the long tradition includes

the fact that cash payments and payments in kind made by Munich brewers are recorded as early as 1280 in the estate register of Duke Louis the Stern (see 'München und sein Bier' by Heckhorn/Wiehr, Munich 1989, or the doctoral thesis by Dr Karin Hackel-Stehr – as above for point 4 – and 'Die "prewen" Münchens' by Sedlmayr/Grohsmann, Nuremberg 1969, extracts from which are enclosed. See also '125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V.' by Dr Christine Rädlinger, commemorative publication 1996).

Munich also has a long tradition of non-alcoholic beers. It was reported on page 1928 of the 17 August 1898 edition of the 'Allgemeine Brauer- und Hopfen-Zeitung' that non-alcoholic beer was being produced in Bavaria. Page 1590 of the 9 July 1898 edition of the same journal refers to non-alcoholic beer in Munich. This passage tells of an application filed by Mr Karl Michel, the owner of the Munich Praktische Brauerschule, who wished to sell a non-alcoholic beer (cf. p. 105 of 'Münchner Brauindustrie 1871-1945' by Christian Schäder). Although this application was at the time refused, non-alcoholic beer did not disappear from view in Munich, especially as the shortage of raw materials, as is known, prompted the brewing of low-alcohol beers in the times of need during and after the two World Wars. In any case, Munich breweries have resumed their continuous production of non-alcoholic beer and non-alcoholic Weißbier since 1986.

5.2. Specificity of the product

Consumers associate a special reputation and expectations of the highest quality with beer produced in Munich.

This quality is based not only on compliance with the Munich Purity Law of 1487, which was passed 29 years before the Bavarian Purity Law of 1516, but in particular on the fact that the Munich breweries obtain their brewing water from their own deep wells located within the city limits and fed by an aquifer consisting of Tertiary Molasse sandstone and conglomerate deposits. At present these deep wells are approximately 140 m to 250 m deep, depending on location. Munich municipal water does not fulfil these conditions.

5.3. Causal link between the geographical area and a specific quality, the reputation or other characteristic of the product

The population's strong attachment to 'Münchener Bier' and its associated reputation derive, in the Munich area, from the long tradition of beer production in Munich and the historical associations. As a result of its healthy growth 'Münchener Bier' achieved first local, then regional, then national and finally international renown.

Beer has always been popular in Munich. As far back as 815 the 'Kozrah' manuscript in 'Historia Frisingensis' recounts how the Church of St John of Oberföhring was lent to Deacon Huwetz, who in return was required to send the Chapter a cartload of beer by way of annual tithe (tax).

The 'Salbuch der Stadt München' from 1280 confirms that 'brewing warrants' were issued to citizens of Munich even then.

In 1372 Duke Stephen II reformed the brewing privilege in Munich and established the first brewing constitution, enshrining the right of commoners to brew 'Greußing' (which appears to have been a type of low-gravity beer) 'should they so desire'. It is worth noting that this right, when bestowed on an individual, could be sold and bequeathed.

In the 14th and 15th centuries innumerable substances, some of which were poisonous, were constantly being added to beer in a bid to lengthen the beverage's storage life. For this reason the Municipal Office of the City of Munich issued in around 1453 a Beer Statute which stipulated that beer and Greußing must be boiled and brewed 'only from barley, hops, water and no other ingredients'. Such were the origins of the first 'purity law'.

Duke Albert IV of Bavaria then published in Munich, on 30 November 1487, a slightly modified version of the Beer Statute text as the Munich Purity Law. From then on only beer boiled from hops, barley and water was allowed to be served. Once this law had been enacted, it also became mandatory for beer to be subjected to a modern-day quality control-style inspection process. Food quality was therefore checked for the first time towards the end of the 15th century. The Munich Purity Law, which is the cornerstone of the success and reputation of 'Münchener Bier', ensures that only high-quality beer is produced.

In 1493 Duke George the Rich established a similar purity law for Lower Bavaria. In 1516, after his death and the Landshut War of Succession, the Bavarian Dukes William IV and Louis X, the sons of Duke Albert IV, promulgated the Munich Purity Law in almost identical form as the Bavarian Purity Law. The law was amended several times before becoming the German Beer Tax Act of 1906 and the current Provisional Beer Act. The Munich Purity Law is therefore still in force.

The reputation of 'Münchener Bier' spread further and further as the centuries went by. In the 16th century, for example, it became more famous thanks to the carriage drivers and carters who were able to keep their horses in the breweries. Eventually there was one brewery for roughly every 250 inhabitants.

Indeed, so devoted are the people of Munich to their beer that they are willing to take up arms in its name. In 1844, for example, a beer war was waged when the price of beer rose suddenly from 6 to 6,5 kreuzer. In May 1995 some 25 000 people demonstrated against a court ruling that would have obliged Munich's beer gardens to close at 9.30 p.m.

Of course those beer gardens, beer festivals and the city's restaurants have also played their part in establishing the reputation of 'Münchener Bier' in all parts of the world.

In the case of the city's genuine beer gardens, it is a famous right and much-loved custom of the people of Munich to take their own food with them to the beer garden or – as people would say in the past – to the beer cellar.

Of the city's public houses, mention need merely be made of the world-famous 'Hofbräuhaus'. It goes without saying that both the song 'In München steht ein Hofbräuhaus...' and the pub itself have made 'Münchener Bier' famous around the world.

In addition to this history, technical innovations have also raised the profile of Munich's beer.

In the 19th century Munich's brewers began brewing in genuine ice houses and cellars. The technical requirements that this entailed were of such complexity that the 'Königliche Baugewerkeschule' (Royal Building Trades School) started to offer courses in beer cellar design.

In 1873 Carl von Linde developed the world's first cooling machine for the Spaten Brewery in Munich. The machine was important because it allowed for the first time any desired amount of consistently high-quality beer to be continuously produced irrespective of climate and external temperature.

Around 1900 the Hacker Brewery in Munich even had refrigerated holds based on the Linde system installed on two Dutch ships which it used to export 'Münchener Bier' and its reputation overseas.

In addition, since the 19th century the Munich breweries have each owned their own fleet of up to 90 refrigerated railway wagons for transporting their products to sales areas further afield. These refrigerated wagons, which at the same time served as a means of advertising for the breweries, could be used in all parts of the European railway network, which was undergoing major expansion at the time. Much more important than the advertising effect was the preservation of quality that the wagons

allowed. In terms of the storage life of the beer this was a huge step forward. High- quality ‘Münchener Bier’ was exported and could be enjoyed abroad, again enhancing the beverage’s reputation. The export figures, which at the time were constantly increasing, are testimony to the renown of ‘Münchener Bier’.

In order to be able to generate a constant temperature so as to ensure consistently high production standards, many of Munich’s breweries started in the 19th century to use steam engines to generate power. The ‘Dampfkessel-Revisionsverein’ (Boiler Inspection Association) was founded with the involvement of Munich breweries to address the resulting safety issues and technical problems. This association became the present-day ‘Technischer Überwachungsverein’ (Technical Inspection Association), which is known around the world. The safety awareness of the Munich breweries also enhanced their reputation and that of the beer they produced.

In the 19th century the development of scientific methods was accompanied by the founding of brewing technology departments in agricultural colleges, universities and private educational and research institutes. Another significant development was the launch of specialist brewing publications. The hub of this development was Munich, which can from this stage on be described as a ‘cerevisial’ (beer-brewing) university city. To this day the Brewing Technology Faculty of the Technische Universität München-Weihenstephan and the Doemens Institute are the leading training institutions for brewers and brewing engineers who go on to work in all parts of the world.

The renown and reputation of ‘Münchener Bier’ have, as we have seen, grown continuously in Germany and other EU Member States over the last 550 years. Export figures have risen over the last 30 years. Sports sponsorship, e.g. of the German national bobsleigh team or in the ‘Olympiahalle’ arena, has carried the name of ‘Münchener Bier’ around the world in television broadcasts. In recent decades radio, television and especially the internet have introduced more and more people from many different countries to ‘Münchener Bier’, a beverage avidly discussed in online forums and fan clubs. The websites of the Munich breweries regularly receive hits with queries from around the globe.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1234

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1234

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ouzo / Ούζο

Transliteration Ouzo

GOOD(S)

1. **Spirit drink**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (Σ.Ε.Α.Ο.Π.) - Greek Federation of Spirits Producers (S.E.A.O.P.).

Transliteration Sindesmos Elinon Paragogon Apostagmaton & Alkoolouhon Poton (S.E.A.O.P.)

Address Chalkokondili 34
Ilioupoli, 16346
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

Greece, Cyprus.

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

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 37 of Regulation (EU) No 2019/787.

PGI-CY+GR-01828

February 13, 2008

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1234

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1234

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ouzo / Ούζο

Translittération Ouzo

PRODUIT(S)

1. **Boisson spiritueuse**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (Σ.Ε.Α.Ο.Π.) - Fédération grecque des producteurs de boissons spiritueuses (S.E.A.O.P).

Translittération Sindesmos Elinon Paragogon Apostagmaton & Alkoolouhon Poton (S.E.A.O.P.)

Adresse Chalkokondili 34
Ilioupoli, 16346

Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Grèce, Chypre

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

1. Administration: Commission européenne.

Instrument juridique: Article 37 du Règlement (UE) n° 2019/787.
PGI-CY+GR-01828
13.02.2008

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1234

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1234

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ouzo / Ούζο

Transcripción Ouzo

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Σύνδεσμος Ελλήνων Παραγωγών Αποσταγμάτων & Αλκοολούχων Ποτών (Σ.Ε.Α.Ο.Π.) - Federación Griega de Productores de Bebidas Espirituosas (S.E.A.O.P).

Transcripción Sindesmos Elinon Paragogon Apostagmaton & Alkoolouhon Poton (S.E.A.O.P.)

Dirección Chalkokondili 34
Ilioupoli, 16346
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

Grecia, Chipre.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 37 del Reglamento (UE) nº 2019/787.
PGI-CY+GR-01828
13.02.2008

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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

OYZO/OUZO

EC No: PGI-CY + GR – 01828/ 13/02/2008

PGI (X) PDO ()

1. Name(s)

OYZO/OUZO

2. Member State or Third Country:

Greece, Cyprus

3. Description of the spirit drink

3.1. Type of product:

Distilled anis

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

Physical, chemical and/or organoleptic characteristics

Appearance

Ouzo is a colourless and transparent hydroalcoholic fluid. A white emulsion (commonly known as haze) appears when the product is mixed with water or/and ice. Moreover, the product may exhibit the same haze when stored at low temperatures, or/and crystals, when the temperature is below 0° C. This haze is formed due to its aromatic compounds, mainly anethole, whose solubility decreases with the decrease in temperature and the concentration of ethyl alcohol.

Aroma and taste

Ouzo owes its aroma and taste to the flavouring of ethyl alcohol by means of distillation or/and maceration using aniseed and fennel seed, mastic from a lentiscus indigenous to the island of Chios (*Pistacia lentiscus Chia* or *latifolia*) and other aromatic seeds, plants and fruits. The product's characteristics depend on the type, quantity and proportion of the raw materials used, as well as on the production procedure, based on the know-how and traditional practices of each distiller.

Special characteristics (compared with alcoholic beverages in the same category)

Ouzo is the main and most representative spirit drink on the category 'distilled anis'. Yet, it has its own specific organoleptic and detailed characteristics, compared to other drinks that can be placed under this category. Other factors distinguishing ouzo from the other spirit drinks included in the same category are the following:

(a) the differences in the production method, as well as in its physical, chemical and organoleptic characteristics. The most important of these differences are recorded in the provisions of the legislation;

(b) the know-how and traditional techniques which are applied by the producers and distillers and are passed on from one generation to the next.

(a) Differences in the production method, as well as in its physical, chemical and organoleptic characteristics. The most important of these differences are recorded in the provisions of the legislation.

1. The aromatic raw materials (seeds, plants, nuts) used for flavouring ouzo include other species, in addition to those generally provided for distilled anis, that is anise (mostly aniseed) and/or star anise and/or fennel. The most important of those species are: Masticha Chiou (the use of which is provided for in the relevant legislation as well), coriander and kakoule or cardamom. Moreover, a wide range of other aromatic raw materials is used, including: nutmeg, angelica root, calamus root, citrus fruit peels, onion, barley, etc.

The various flavourings give ouzo its unique aroma, which differs from one product to another depending on the species and proportion used by each distiller (in combination with the distillation techniques and conditions), but the aniseed taste always remains dominant.

In addition to anethole, which is the dominant aromatic compound in terms of quantity, a large number of other aromatic compounds also occur. According to the literature, there are more than 90 of these compounds, of which the following have been specified in detail: p- anisaldehyde, estragol, eugenole, eucalyptole, a-pinene, carryophylene, camphor, limonene, linalool or coriandrol, nerol and safrole.

2. Flavouring with distillation of ethyl alcohol is performed exclusively in traditional discontinuous copper stills with a capacity of 1 000 litres or less and the distillate obtained has an alcoholic strength of not less than 55% vol and not more than 80% vol.

3. The minimum alcoholic strength of ouzo placed on the market is 37.5% vol.

4. To produce ouzo, it is allowed to add flavourings produced exclusively by extraction and distillation of the aromatic seeds, plants and nuts used to flavour ethyl alcohol by maceration and/or distillation.

5. Sweeteners are added, if needed, in small quantities, so that the ouzo placed on the market may have a dry extract of no more than 50 grams per litre.

(b) Know-how and techniques used by producers-distillers (see section 'Link with the geographical area')

3.3. Geographical area concerned

Ouzo is produced exclusively in Greece and Cyprus. Specific steps in production that must take place in the geographical area concerned include:

- flavouring the ethyl alcohol by maceration and/or distillation, in the presence of the aromatic raw materials (seeds, plants, nuts)
- blending the flavouring alcohols
- adding aromatic constituents and sweeteners
- diluting with water to achieve the final alcoholic strength
- bottling

All the above stages take place exclusively within the geographical territory of Greece and Cyprus.

The foregoing production processes cannot be carried out partially in one of the two countries and partially in the other.

3.4 Method for obtaining ouzo

The basic method for obtaining ouzo is recorded in the national legislation of Greece and in particular in the definition of ouzo included in Part A 'Ouzo' of Article 4 of Decision 30/077/2131/23-8-2011 by the Deputy Minister for Finance (Government Gazette, Series II, No 1946, 31.8.2011).

Regarding Cyprus, the basic method for obtaining ouzo is recorded in the national legislation in particular in the Regulatory Administrative Act 283 of 2001 (RAA 283/2001, Official Government Gazette of the Republic of Cyprus No 3515, 20.7.2001).

Definition of ouzo

Ouzo is the name of the distilled anis produced traditionally by blending alcohols flavoured by means of distillation or maceration using aniseed and possibly fennel seed,

mastic from a lentiscus indigenous to the island of Chios (*Pistacia Lentiscus Chia* or *Latifolia*) and other aromatic seeds, plants and fruits.

The alcohol flavoured by distillation (distilled product) must:

(a) have been produced by distillation in traditional discontinuous copper stills with a capacity of 1 000 litres or less and

(b) be of an alcoholic strength of not less than 55% vol and not more than 80% vol. Only the following may be added to the mixture produced by blending a) flavoured alcohols (extracts) produced exclusively by extraction and distillation of the abovementioned aromatic seeds, plants and nuts.

(b) sweeteners at such quantities that, when placed on the market, the 'ouzo' will have a dry extract of no more than 50 grams per litre;

(c) water until achievement, when placed on the market, of an alcoholic strength of no less than 37.5 % vol.

Ouzo obtained by '100% distillation' is a specific category of ouzo, the alcoholic strength of which is entirely due to the ethyl alcohol flavoured by distillation.

3.5 Raw materials

Flavouring materials (seeds, plants, nuts)

A great variety of aromatic seeds, plants and nuts is used to produce ouzo, the most important of which are presented below (both the plant and the part thereof used in the preparation of the drink are presented):

- Anise, commonly known as aniseed (*Pimpinella anisum*).

The seeds of the plant are oval, hard, double-grained, with an intense scent and sweet flavour.

- Star anise (*Illicium verum*).

The scent of the plant's seeds resembles that of liquorice and is more spicy and intense than that of common anise.

- Fennel (*Foeniculum vulgare*).

The scent and taste of its seeds resemble that of anise.

- Masticha Chiou (*Pistacia lentiscus chia*).

The resin (Masticha Chiou) obtained from the mastic tree's bark and/or the mastic oil (Mastichelaio Chiou) obtained by distillation of the resin are used.

Both Masticha Chiou and Mastichelaio Chiou have been registered as Protected Designations of Origin (PDO) in sections B and C of Annex to Regulation (EC) No 123/97.

Usually, Masticha Chiou is used in small quantities to give the product the desirable aftertaste, without letting its own taste be independently noticeable. In certain cases, larger quantities are added. As a result, its taste is distinct and the product is characterised as 'mastichato'.

In addition to the main aromatic raw materials mentioned above, there is also a large number of aromatic seeds, plants and nuts, the use of which (to a greater or lesser extent) determines the complexity of each specific product in terms of aroma and taste. The most important of these aromatic materials are mentioned below:

- Dill (*Anethum graveolens*).

Dill was known in Ancient Greece under the names aneeton or aneeson. Its flowers were used to make perfume, while it was also added to various wines which were called anithites wine. In addition, Ancient Greeks used to place dill branches on the heads of winners, and athletes used to apply the essence from its seeds on their body as it was considered relaxing and revitalising for the muscles.

- Coriander or cilantro (*Coriandrum sativum*).

Its seeds have a warm, spicy scent and their taste resembles a combination of lemon and meadow clary.

- Kakoule or cardamom (*Elletaria cardamomum*).

Its fruit has a sweet, fruity and pervasive scent. It is lemon-tasting and fruity, with notes resembling eucalyptus and camphor, while its aftertaste is spicy, smoked and slightly bittersweet.

- Citrus fruit peels (orange, bitter orange, tangerine), lemon flowers. They enrich the taste of ouzo with their distinctive exceptional aromas.

- Nutmeg (*Myristica fragans*) Its seeds have an exotic, warm pleasant and pervasive scent, while its taste is sweet and delicate, with a subtle spicy note.

- Angelica (*Angelica archangelica*). Angelica root has an intense and lingering scent.

- Aromatic calamus or sweet flag (*Acorus calamus*). The plant's root is used.

The selection of aromatic raw materials is fundamental to the identity of ouzo, since they are the source of the aromatic compounds that form its aroma and taste.

Each distillery traditionally uses a mixture of aromatic seeds, plants or fruit, the exact quantitative and qualitative composition of which is a unique feature of each specific product. Therefore, particular care is taken to preserve the consistency of the product's organoleptic identity through time.

Moreover, particular attention is paid to the good quality of the seeds, plants, fruit etc., as well as to their preservation during storage. Normally, all protection measures against adverse environmental factors (humidity, temperature etc.) are taken during storage. Prior to their use, the good condition of the aromatic raw materials is thoroughly and regularly checked through laboratory testing.

Ethyl alcohol

The ethyl alcohol used to produce ouzo meets the specifications of point 1 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008. The use of the ethyl alcohol intended for the production of ouzo is subject to strict checks both by the distilleries and the competent services for quality assurance purposes.

Water

The water used complies with point 6 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008. The potable water used is normally subject to demineralisation. During this process, 60-70% of salts are removed and the ideal water hardness for distillation is achieved. The most modern and common demineralisation method is water de-ionisation by ion exchange. Therefore, the water obtained is deionised.

3.6 Flavouring of ethyl alcohol by distillation

Either immediately or after having been steeped for a time period which varies by product - usually for 12 to 24 hours, the mixture of aromatic seeds, plants and fruit is placed in the distillation still, where ethyl alcohol and water are added.

Distillation is slow (it usually lasts 8 to 24 hours) under controlled low heat conditions so that the aromatic components are produced in stages. The obtained distillate is divided into three fractions (head, heart, tail). Approximately the first 15 litres of distillate ('the head') are discarded, and approximately the last 40 litres ('the tail') may either be discarded or be used in the following distillation process.

Only the 'heart' fraction, which has an alcoholic strength of 55% to 80% vol., is used in the production of ouzo.

In many cases, the 'heart' is distilled again (redistillation), with or without the presence of aromatic seeds, plants and fruit.

3.7 Distillation stills

Distillation takes place in traditional discontinuous copper stills with a capacity of up to 1 000 litres. Copper is traditionally the most suitable material for distillation stills, due to its high resistance to boiling, easy processing and very good thermal performance which facilitates uniform heating. It also binds with any (unwanted) substances which would diminish the quality of the distillate obtained.

The still consists of the following parts:

- 1) the heating vessel (or 'boiler'), where the aromatic materials, the ethyl alcohol and the water are placed;
- 2) the cap (or 'padding' in Cyprus), which works as an air cooler, where the less volatile components condense and reflow into the distillation mix;
- 3) the arch, through which the vapours generated from the boiler is transferred to the condenser;
- 4) the condenser (refrigerator), where the vapours condense through liquefaction and end up at the outlet, where the distillate is received. There are the following types of condensers:
 - (a) with vertical tubes. Vapours are liquefied in vertical columns, around which the water circulates.
 - (b) with coil. Vapours are liquefied passing through a serpentine coil surrounded by water.
 - (c) with plates or trays A row of perforated parallel trays is fixed on a vertical axis. The surfaces of the trays are successively concave or convex. The entire system is surrounded by water. Steam, oil, natural gas or wood is used to generate the heat.

3.8 Blending

The distillate obtained as described above (commonly known as 'ouzo yeast') forms the basis for the preparation of ouzo. One or more distillates are used in the preparation of the spirit drink 'ouzo'.

If two distillates are used, each has a different composition and they are mixed in a specific proportion to form the final product. Following completion of the distillation, the distillate ('ouzo yeast') is extracted and diluted with water. Subsequently, it is mixed with the ethyl alcohol (flavoured without distillation), possibly with flavouring materials and a sweetening solution, as well as with water, until the final alcoholic strength is achieved. The product is stored in stainless steel tanks, where it remains for a sufficient time (approximately 30 days) for homogenisation, stabilisation and maturing of its ingredients. Subsequently, it is filtered and transferred into another stainless steel tank.

3.9 Bottling- Labelling- Packaging

The final production stage of ouzo includes bottling, labelling and packaging.

Bottling

[(Given that the EU legislation does not provide a definition of bottling, please find below the definition provided for by the Greek legislation: *'the placement of spirit drinks in bottles, flasks or containers in general with the purpose of producing prepackaged products'*, where *prepackaged spirit drink* is defined as *'the selling unit intended to be distributed as is to the final consumers and mass caterers and which consists of the spirit drink and the bottle, flask, or container in general, prior to its commercial distribution, so that the content may not be tampered with unless the bottle, flask or container is opened in a manner leaving behind noticeable traces* (see relevant point (b) and (c) of Article 2 of Decision 30/077/2131/2011 by the Deputy Minister for Finance)].

Being the last stage, bottling of spirit drinks is an essential part of the production process, since the rules ensuring the quantity and the organoleptic and typical characteristics of the product as a geographical indication product must be strictly adhered to.

Given their nature (liquid state, high ethanol concentration, high ethanol volatility, anethole volatility to specific agents, existence of various high volatility flavouring materials), spirit drinks are particularly sensitive to the effect of external factors, such as light, temperature, etc.

In fact, in the case of alcoholic beverages with a geographical indication, specific and thorough knowledge and experience regarding the drink's specific organoleptic and detailed characteristics is required, since the reputation and tradition of each geographical indication depend on these characteristics.

As a global practice, in order to ensure that the quality of spirit drinks is maintained, to avoid spoilage of their organoleptic, detailed and typical characteristics, during wholesale and retail stages, spirit drinks are marketed bottled and labelled and are sold in bulk to consumers only within mass caterer facilities (bars, restaurants, etc.), where it is obvious that the content of the bottle is consumed within a very short period of time.

This practice is adhered to, as a strict rule, for high quality spirit drinks. Spirit drinks with a geographical indication occupy a dominant place among high quality spirit drinks and are highly respected in the market due to their quality and typical and specific characteristics, the protection of which is strictly associated with their placing on the market in bottles.

However, even their bulk transport for bottling facilities outside the production unit exposes spirit drinks to the effect of unknown variables (temperature changes, humidity, effect of the atmospheric oxygen, etc.), which may alter its organoleptic characteristics to a greater or lesser extent.

What is more, in the case of spirit drinks with a geographical indication, where the climatic conditions of the geographical area concerned have played a timeless role in the formulation of the identity of these drinks, their bulk transport for bottling outside the geographical area concerned, especially in remote areas, where the climatic conditions are dramatically different, may lead to the bottling of a product with significant organoleptic differences from the product as it was produced.

Moreover, bulk transport of spirit drinks with a geographical indication may also lead to adulteration of the product, which, on the one hand, endangers the consumer's health and, on the other hand, compromises the typical, organoleptic and detailed characteristics of the product and, as a result, its quality.

Therefore, bottling of the product at a time and place as close as possible to its preparation is a prerequisite for protecting the quality of spirit drinks with a geographical indication. This condition particularly applies to ouzo, which owes its quality to its unique aroma, which is formed by the numerous aromatic compounds it contains in the appropriate proportions.

Exposure of ouzo to the effects of light, temperature, exogenous odours and in general to the effect of imponderables may cause severe inconsistency, spoilage of its appearance and aroma, with adverse effects on its macroscopic and, mainly, its organoleptic

characteristics and consequently to its nature.

Based on the above, almost all ouzo produced is bottled within the production units where it is prepared and always within the geographical area concerned. Namely, ouzo produced in Greece is bottled only within the same country (by its distillers) and the same applies to ouzo produced in Cyprus.

Labelling

[Labelling, according to point 16 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008, means ‘*all descriptions and other references, signs, designs or trade marks which distinguish a drink and which appear on the same container, including its sealing device or the tag attached to the container and the sheathing covering the neck of the bottle.*’).

Immediately after bottling, the labels bearing, on the one hand, all compulsory particulars provided for by the legislation, the most important of which is the geographical indication ‘ouzo’, which also constitutes its sales denomination, and, on the other hand, other optional particulars, such as the trade name, trademark, illustration, pictures, are placed on the bottles.

In this way, the product is labelled (in accordance with the foregoing definition), which plays a crucial role in product recognition and it is precisely through the labelling process that geographical indication becomes important to the consumer while for the producer it helps the geographical indication become identifiable.

Packaging

[Packaging, according to point 17 of Annex I to Regulation (EC) No 110/2008) means ‘*the protective wrappings, such as papers, envelopes of all kinds, cartons and cases, used in the transport and/or sale of one or more containers*’)].

The products bottled and labelled as per the above are normally packaged in cases, which are subsequently placed in pallets to be transferred to storage until sale.

3.10 Link with the geographical environment or origin

The geographical area in which ouzo originates is described below, in the section ‘Geographical area concerned’. As required by Article 15(1) of Regulation (EC) No 110/2008, the geographical indication ‘ouzo’ identifies the spirit drink as originating in the territory of a country (in this case, Greece or Cyprus), or a region or locality in that territory, where a given quality, reputation or other characteristic of that spirit drink is essentially attributable to its geographical origin.

Nowadays, it is undeniable that ouzo is a spirit drink produced exclusively in Greece and in Cyprus and nowhere else in the world. It is the spirit drink produced basically by all distillers and holding the greatest share of the total production and marketing of domestic spirit drinks. In the producer countries, ouzo is consumed both by locals, who consider drinking ouzo an integral part of traditional gatherings, and by tourists, who consider ouzo to be a trademark of Greece and Cyprus. However, it is also consumed in other places of the world and it is always understood as a Greek/Cypriot spirit drink.

Quantitative data

The following table shows the marketing data of ouzo produced in Greece and Cyprus and the percentage held by ouzo on the total sales of spirits drinks produced in Greece, for the five – year period 2010-2014

	GREECE		CYPRUS
YEAR	OYZO SALES	OYZO SALES %	OYZO SALES

	LITRES OF DEHYDRATED ALCOHOL	AS A PERCENTAGE OF THE TOTAL SALES OF SPIRIT DRINKS PRODUCED IN GREECE	LITRES OF DEHYDRATED ALCOHOL
2010	11197838	64.8	22648
2011	11271453	64.2	23087
2012	10629867	64.0	20604
2013	10922493	65.6	18346
2014	11219189	64.0	19510

Numbers reflect in the most transparent way possible the strong connection of ouzo with the Greek (Cypriot) territory, a connection deeply rooted in the history of the drink and the area. The following factors demonstrate the link between ouzo and the geographical area.

Link of the reputation with the geographical area

Precursor of ouzo

The roots of ouzo in the wider Hellenic territory date back to the 16th century and to spirits related to wine, which were produced by the grape marc produced during vinification. The production of this type of spirit developed particularly at Mount Athos, which, following the Fall of Constantinople in 1453, was the guardian of the knowledge and traditions of the Byzantine Empire. Distillation of grape marc in Mount Athos has been known at least since 1590. Through time, distillation technology spread from Mount Athos to the greater Hellenic territory and mainly to areas with many vineyards.

Aniseed-flavoured spirits were offered as aperitifs throughout the entire Mediterranean. In the Medieval Castle of Kalamata, the ‘alampikes’ (that is, stills) were used for distilling every day, covering the city with the smell of aniseed, liquorice and rosemary balancing harmoniously with each other. The raw material of these spirits was the residue obtained from the vinification of grapes, namely the fermented grape marc, (mainly), to which small quantities of wine lees were occasionally added.

In Cyprus, the precursor of ouzo is the traditional ‘zivania’, which is a Cypriot spirit drink with a geographical indication. Traditionally, the various aromatic seeds either co-existed with the grape marc in the distillation still to flavour the zivania, or participated in its redistillation. This traditional flavoured spirit, the roots of which, according to references, date back to the late 19th century, was called ‘Mastichato Brandy’ (Angelidis, 1996; Ohnefalsch-Richter, 1913; Kiriazis, 1931; Rizopoulou - Igoumenidou, 1998; 1999) or simply ‘Zoukki’.

Copper stills

Distillation took place in copper stills, whose significance in the spirit production is obvious. The builders of these stills were called coppersmiths and formed a closed professional association, which played a key role in the wider dissemination of the art of distillation. During the last years of the Byzantine Empire, the art of distillation also developed on mainland Greece, in particular at Agrafa.

The spread of the production of the spirit relates to the movement of coppersmiths towards wine-growing areas. The residents of Agrafa, along with the Greek Armenians, built intricate stills, thus contributing to the spread of spirit production.

After the Fall of the Byzantine Empire, circumstances became particularly difficult and many coppersmiths originally moved to neighbouring regions (Larisa, Tyrnavos) and later to Danube regions and to Istanbul, Thrace, Minor Asia and Cyprus. Coppersmiths chose urban regions, but also places where wine-growing held a significant part of agricultural production. There, they met with local craftsmen, improved their construction methods and managed to build masterpieces in terms of technical and aesthetic characteristics.

In Cyprus, the first refinery for distillation of 'corrected' alcohol was recorded in the late 19th century (Kiriazis, 1931). It was imported from France and belonged to Chatzipavlou. According to Kombos (2015), Chatzipavlou winery and distillery was founded in 1844 and was the origin of the modern spirit production industry of Cyprus, e.g. zivania or zivana, ouzo or zoukki and Cypriot brandy. Subsequently, Talias and Thoukis distillery, founded in 1929, focused on the production of zivania, ouzo, eau-de-vie and brandy with a traditional copper still and a correction pillar (Kombos, 2015). The spread of the reputation of these spirits urged copper still

manufacturers to gather around the areas of the Medieval Castle of Limassol, close to the city's commercial port.

Other young winemakers and distillers organised in associations followed their example, such as the Cyprus Wine Company, LOEL, SODAP, as well as hundreds of residents of rural areas with a reputation for traditional distillation in villages for domestic consumption moved to traditional wine-growing areas, such as Pitsilia, Krasochoria of Limassol, the mountain area of Paphos and Marathasa.

The birth of ouzo

In certain cases, the aniseed flavoured grape marc spirit (tsipouro, zivania) was subject to second distillation ('redistillation') in the presence of a small quantity of mastic. After that, the obtained distillate was sweetened by adding a small quantity of (mainly) sugar. This high-quality product ('redistilled raki' or 'redistilled zivania') with its specific aromatic characteristics was renamed as ouzo, originally mainly in the areas of Thessaly (or 'zouki' in Cyprus).

This name started to gradually spread to other areas and ended up becoming a 'national product' of the Hellenic territory. There have been various theories on the origin of the name 'ouzo'. The most prevailing one was expressed by Achilleas Tzartanos (1873-1946), one of the most distinguished Greek language experts: *'The triggering event for giving the name ouzo to the redistilled raki during the last years of the Turkish occupation in Tyrnavos and Thessaly (1878-1881) was the following. Back then, an Armenian doctor of the Turkish army, named Stavrak-bey, lived in Tyrnavos and was friends with two local lords of Tyrnavos, Antonions Makris, textile merchant, and Dimitrios Doumeniotis, food merchant and distiller.*

*Every day, both in the evening and at night, these three friends used to drink their aperitif, the 'redistilled raki', known today as ouzo. Stavrak-bey was particularly fond of that drink and went to the distillery of Dimitrios Doumeniotis and suggested to him, right then and there, that he add some substance, in order to produce higher quality raki. Indeed, when the distillation was performed according to the doctor's advice, the three friends tasted the distillate obtained that day and Antonios Makris, feeling content, said: 'What is that? That is **Ouzo Massalias**'. That's how ouzo got its name. But, what did the late Antonios Makris, the godfather of ouzo, mean by saying 'Ouzo Massalias' which resulted in the high-quality redistilled raki being given the name ouzo? In Tyrnavos, silkworm rearing has always been a common practice, producing large quantities of cocoons each year. Back then, the finest of these cocoons were carefully baled and sent to Volos for export to Europe, bearing the label 'USO MASSALIA', that is 'to be used in Massalia'.*

In cocoon trading, this label (uso Massalia) indicated the fine quality of the product, and that's what the late Makris wanted to say, without knowing, of course, that he was becoming the author of a word that characterises a specific spirit production industry and is used today by everyone in every small and large city in Greece.' (Articles and Research, edited by N.A. Tzartanos, K. Kakoulidi Editions.

The foregoing etymological approach is widely accepted as the most likely origin of the name and is also included in the Great Greek Encyclopedia (Deftera Editions, updated by additions, 1926), under the relevant entry on ouzo, signed by Spiridon Galanos (1896-1960), who became Head of the Department of Food Chemistry of the National and Kapodistrian University of Athens in 1926.

Since then, ouzo has been a part of Greek people's everyday life as their favourite drink and the word 'ouzo' became standardised, replacing all previous names and gaining a prominent position in folk songs.

The following song expresses the glorification of ouzo in the best possible way.

*'When you drink ouzo /you immediately
become a king, /a God and ruler of the world.*

*Drink enough and you will feel the joy
and everything in the world will seem perfect'.*

(adapted folk song of 1977, music by Sosos Ioannidis and lyrics by Emiliios Savidis).

Formulation of the modern ouzo

The growing demand for the product also required an increase in production. However, the available grape marc quantities, which were used as raw material, could no longer cover the demand.

Therefore, distillers started producing ouzo by using 'pure' ethyl alcohol, namely the manufactured pure alcohol, which was produced in our country and became the main raw material, which ensured, on one hand, unhindered production and, on the other hand, consistent quality.

The adoption of Law 971 of 1917, which introduced strict rules applicable to spirit drink production, played a key role in distinguishing the two product categories, i.e. ouzo only produced through the use of ethyl alcohol by distillers approved by Law, and tsipouro, produced at home through distillation of fermented grape marc by viticulturists and intended for domestic use.

Since then, the name 'ouzo' has been exclusively linked to the product produced by using ethyl alcohol flavoured by various flavouring materials, the most dominant being that of aniseed.

Natural factors in the geographical area

1. Water Water in each area has its own specific taste, since there are discrepancies even between water obtained by neighbouring areas. This phenomenon is due to the dissolved salt and gas content, as well as to its reaction with the various elements during its processing and transport. Many producers argue that the water they use for distillation plays a key role in the formulation of the finished product.

2. Raw materials The resin 'Masticha Chiou', which, in accordance with Regulation (EC) No 123/97, is a protected designation of origin (PDO) is used in the preparation of ouzo.

This resin is obtained from the tree called Pistacia Lentiscus var. Chia, which thrives and is cultivated in the southern part of Chios island.

In addition to Masticha Chiou, a large portion of the other aromatic seeds, among which fennel is dominant, originates from areas of the Greek territory. Fennel ('marathos') is a plant which is indigenous to the Mediterranean region, where it has been known since ancient times. According to sources, ever since the era of Hippocrates, fennel seeds were used as appetisers, diuretics, antipyretics, etc.

Fennel is widely known both in Greece and Cyprus, as proven by the large number of places named after it, such as Marathos, Maratha, Marathopolis, Marathochoria, Marathokampos, Marathasa, etc. According to one version, Marathonas was named after fennel, which grew in abundance in that region during ancient years.

It thrives as a wild plant in almost all regions of both Greece and Cyprus. In Greece, it is cultivated mainly in Macedonia and Evia, while in Cyprus, it is cultivated in the region of Marathasa. The most appropriate regions are those with a moderate, Mediterranean climate and meridian orientation, whereas on the contrary, it does not thrive on mountain regions, or regions with particular cold springs. As for the soil, calcareous, rich, fertile, loamy or sandy clay soils with good drainage are the most appropriate. Acid or very humid soils are not generally recommended, because the plant grows more foliage, instead of fruit. It is usually cultivated in non-irrigated fields, but there are irrigated cultivations as well.

Human factors in the geographical area

Know-how and techniques used by producers-distillers

The production of spirit drinks in Greek territory is a highly traditional sector in all aspects of the production. Most of the distilleries also form part of the tradition, since they are inherited or transferred from one generation to another. These distilleries (today, approximately 250 in Greece and 10 in Cyprus) meet a large part of the capacity, are spread across the entire country and have developed strong bonds with the local communities, where often their family name is identified with the spirit drinks they produce.

Among them, ouzo holds a dominant position in terms of reputation, quality and quantity. Using its long tradition, each distillery has developed a production method with specific characteristics, aiming to produce a product which retains its high quality and provides the consumer with unique aromas and taste.

The selection of the flavouring raw materials In addition to the main aromatic seeds, distilleries use other flavouring materials, which vary in different regions, to achieve the desired organoleptic characteristics. The type, quantity and proportion of the flavouring raw materials are part of each distillery's 'recipe', which is kept as a well-guarded 'secret' and its qualitative composition is disclosed only to the competent authorities for the purpose of checking its compliance with the legislation, regarding the safety of the drink and compliance with specifications.

Distillation of ethyl alcohol in the presence of flavouring raw materials for the preparation of the distillate (commonly known as 'ouzo yeast') is also definitive for the quality of the product. Over time, each distillery has formed its own specific distillation conditions and practices, i.e. the extraction conditions before distillation, the distillation speed, the distillation fractions it will use, possible use of second and third distillation until formulation of the finished distillate to be used in the preparation of ouzo.

Consumption of ouzo

Over time, the conditions under which ouzo is consumed both in Greece and Cyprus have changed, following the evolution of social habits, values and customs. Yet, their main elements remain unchanged, in a way that drinking ouzo ('ouzoposia') is still considered a ritual.

People usually drink ouzo in social gatherings, sitting with friends in specialised bars, called 'mezedopolia' (they used to be called 'ouzeri', a name which disappeared after the 1980s, but is currently making a comeback).

Ouzo is always served with its accompaniments, called 'mezedes', mainly seafood and stir-fried tidbits. People drink ouzo slowly, in small doses, while chattering. It is rarely drunk straight. In the old times, people used to add water, whereas nowadays adding ice is more common. Water/ice is added on the table by the consumer, depending on their liking, and causes white haze, which is a distinctive characteristic of ouzo, to form.

Drinking and enjoying the taste of ouzo is inseparably linked to the history and memories of both Greek and Cypriots, as well as to the Greek and Cypriot area and climate. The sun and sea are the best possible scenery for drinking ouzo, while it is inconceivable to spend summer in Greece or Cyprus without drinking ouzo.

Even when tourists return home, a single sip of ouzo encompasses the image of a sunny beach, which keeps coming back as a beautiful memory.

4.11 European Union provisions or national/regional provisions

European Union provisions

Background

Upon the adoption of the EU special legislation on spirit drinks [Regulation (EEC) No 1576/89], Ouzo is registered as a denomination, under the category 'aniseed-flavoured spirit drinks', which is produced under specific conditions exclusively in Greece (and in Cyprus following its accession to the EU in 2004), having specific characteristics which are described in detail.

The indication 'ouzo' was initially recognised not as a geographical indication, but as a specific traditional indication (indirectly declarative of the Greek/Cypriot origin of the product), as was the case with the indications 'Grappa' for Italy, 'Korn/Kornbrand' for Germany, 'Pacharan' for Spain and 'Jagertee' for Austria and Germany.

It should be noted that these indications enjoyed the same protection as the geographical indications of Annex II to Regulation (EEC) 1576/1989. As a result of the conclusion of the International TRIPS Agreement, its wider definition (compared to Community law applicable at that time) of geographical indications was also adopted by the relevant provisions (Article 15) of the currently applicable Regulation (EC) No 110/2008, which replaced Regulation (EEC) No 1576/1989.

- The traditional indications in question [under Regulation (EEC) No 1576/1989] were recognised as (standard) geographical indications and registered, as far back as the start of discussions that led to the adoption of Regulation (EC) No 110/2008, in the relevant Annex III thereto, as 'established geographical indications'.

Applicable EU legislation

Upon the adoption of Regulation (EC) No 110/2008, the name 'distilled anis' constitutes a separate category, the specifications of which are determined in point 29 of Annex II. Ouzo is registered as a geographical indication for Greece and Cyprus under the category 'distilled anis', the specifications of which are determined in point 29 of Annex II to Regulation (EC) No 110/2008.

Its production and presentation is governed by the EU legislation specific to spirit drinks, namely Regulation (EC) No 110/2008, its Implementing Regulation (EU) 716/2013, as well as by Regulation (EU) No 1169/2011 'on the provision of food information to consumers...', without prejudice to the specific provisions and exemptions on spirit drinks provided for in this Regulation.

National provisions

In addition to the foregoing EU provisions, the national legislation of both Greece and Cyprus provides, regarding ouzo, specific production terms, specifications and labelling rules, which reflect the specific characteristic of ouzo, compared to other drinks in the same category, and ensure the protection of the geographical indication.

These rules are more strict than those provided for in Annex II regarding the category 'distilled anis', but are consistent with Article 6(1) of Regulation (EC) No 110/2008, which stipulates that 'In applying a quality policy for spirit drinks which are produced on their own territory and in particular for geographical indications registered in Annex III or for the establishment of new geographical indications, Member States may lay down rules stricter than those in Annex II on production, description, presentation and labelling in so far as they are compatible with Community law'.

The relevant provisions per country - Greece and Cyprus - are presented below:

Provisions of Greek Legislation

Background

Ever since 1976, ouzo has been recorded in Greek legislation as a drink exclusively produced in Greece and its specifications are determined, in accordance with Article 5 of Decision No 14500/2856 of 17 July 1976 of the Minister for Finance 'On the conditions of preparation and marketing of alcoholic beverages in Greece and the import and marketing of foreign alcoholic beverages' (Government Gazette, Series II, No 981, 29.7.1976). Article 5 of Decision No 22801/4512 of 6 November 1986 of the Minister for Finance 'Production and marketing of alcoholic beverages' (Government Gazette, Series II, No 838, 4.12.1986), which replaced the foregoing Decision, finalised the definition of ouzo, which is essentially retained in the subsequent legislative provisions, initially in Part A 'Ouzo' of Article 6 of Decision No 3010878/1396/0029 of 11 June 2003 of the Minister for Economy and Finance 'Production and marketing of alcoholic beverages' (Government Gazette, Series II, No 832, 25.6.2003) and subsequently in Part A 'Ouzo' of Article 4 of Decision No 30/077/2131 of 23 August 2011 of the Deputy Minister for Finance 'Production and marketing of alcoholic beverages'

(Government Gazette, Series II, No 1946, 31.8.2011) applicable today.

Applicable national legislation

The specific legislation of Greece on alcoholic beverages in general, which contains provisions regarding ouzo, includes the following legislative regulations.

1) **Law 2969/2001 'Ethyl alcohol and alcoholic products'** (Government Gazette, Series I, No 281, 18.12.2001), as amended and in force, the scope of which is, in accordance with Article 1 thereof:

(a) the production, processing, storage and movement of ethyl alcohol, distillates and distillation products, spirit drinks and spirit drinks of all kind;

(b) the type of machinery used for producing ethyl alcohol and spirit drinks, its terms and mode of operation, as well as the control and supervision procedures;

(c) the distinction of traders, their rights and obligations, the procedure and conditions for issuing a licence to practise the profession;

(d) the infringements and the procedure for attesting them, as well as the administrative and penal sanctions against the offenders.

The provisions of paragraph 1 of Part D 'Distillers' of Article 7 of the above Law particularly applies to the control of the production of ouzo and stipulates the following:

'Distillers may install in their distillery a simple copper distillation still, with a capacity of at

least 150 litres, which they shall exclusively use to prepare spirit drinks, as well as spirits originating from alcoholic fermentation of sugar or starch raw materials. Distillation of wines and by-products of wine-making shall be prohibited. In particular, copper distillation stills for production of ethyl alcohol flavoured with aniseed or other plants, as provided for in the relevant provisions on ouzo, must be of a capacity of 150 to 1 000 litres. The distillation still shall always remain sealed by the competent Chemical Service of the General Chemical State Laboratory. In the event that the Chemical Service cannot seal the still, the competent customs office shall do so. The still shall be unsealed following application of the distiller, each time it is to be cleaned of the distillation residue or be filled with raw materials for the spirit production and it shall, subsequently, be resealed.'

2) Decision No 30/077/2131/2011 of the Deputy Minister for Finance 'Production and marketing of alcoholic beverages' (Government Gazette, Series II, No 1946, 31.8.2011), as amended and in force. Article 1 thereof stipulates the following:

- all measures necessary shall be taken to ensure that the provisions of Regulation (EC) No 110/2008 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of alcoholic beverages and repealing Council Regulation (EEC) 1576/89'.
- the terms of production and marketing of spirit drinks established in accordance with the provisions of the above regulation are specified;
- provisions for the implementation of the specific legislation in the sector of spirit drinks is established;
- the terms that must be met by distilleries are determined.

Regarding spirit drinks with a geographical indication in general, specific provisions are included in the foregoing decision on the terms of their production. In particular,

- *The use of the geographical indications of the previous paragraphs regarding Greece, either in whole or by territory, is exclusively reserved for spirit drinks:*

- (a) *prepared in the specific region suggested by the geographical indication used, and*
- (b) *bottled in the region in question (Article 5(2) of the above Ministerial Decision).*

The specific provisions on ouzo are provided for in Part A of Article 3 of the above Ministerial Decision. (These provisions, regarding the production terms and specifications recorded in the Section 'Definition of Ouzo' under 'Method for obtaining ouzo' of this technical file).

4.12 Compound geographical indications

The geographical indication 'ouzo' may be supplemented by names of geographical regions of Greece, in accordance with the terms provided for in the corresponding ministerial decisions. The compound geographical indications which contain the geographical indication 'Ouzo' and have been recognised to date are the following:

- Ouzo of Mitilene, Ouzo of Plomari, Ouzo of Kalamata, Ouzo of Thrace, Ouzo of Macedonia [which are registered in Annex III to Regulation (EC) No 110/2008]
- Ouzo of Kavala, Ouzo of Volos, Ouzo of Naousa, Ouzo of Tyrnavos, Ouzo of Lemnos, Ouzo of Samos, Ouzo of Chios (which are protected at a national level).

Provisions of Cypriot Legislation

Ouzo-related provisions are included in Regulatory Administrative Act 283 (RAA 283/2001, Official Government Gazette of the Republic of Cyprus No 3515, 20.7.2001).

As regards the means used for the pre-packaging and packaging of the spirit drink 'ouzo', in addition to the provisions referred to above, which are set forth in the law of Greece, the

following mandatory provisions also apply:

1. The spirit drink name shall be printed using fonts of a height of at least seven millimetres (7mm).
2. The producer and bottler's details, including the name, registered address and other information necessary for identification thereof, shall be printed using uppercase fonts of a height not exceeding the fonts used for the drink name, with a minimum height of 3 millimetres (3mm).
3. If the bottler is not the same person as the producer, only the bottler's details shall be printed.
4. The alcoholic strength by volume, which shall be given by one unit or half a unit, and shall not derogate from the actual strength identified in the analysis by more than 0.2% vol.
5. The number that represents the alcoholic strength by volume shall be followed by the symbol '% vol' and shall be printed using fonts of a minimum height of five millimetres (5mm) if the nominal volume is more than 100 cl, three millimetres (3mm) if the nominal volume is equal to or less than 100 cl and more than 20 cl, and two millimetres (2mm) if the nominal volume is equal to or less than 20 cl.
6. The nominal volume, which shall be given in litres, centilitres or millilitres, shall be expressed in numbers followed by the unit of measurement used or the symbol of that unit, using fonts of a minimum height of five millimeters (5mm) if the nominal volume is more than 100 cl, three millimeters (3mm) if the nominal volume is equal to or less than 100 cl and more than 20 cl, and two millimeters (2mm) if the nominal volume is equal to or less than 20 cl.
7. The indication 'Produced in Cyprus' shall be printed if the ouzo is produced in Cyprus.

4.12 Supplement to the geographical indication

Agreed terms between the two countries

According to the provisions set forth in the law of Greece, the preparation and bottling of drinks with a geographical indication takes place at the location indicated by the geographical indication.

Regulation (EEC) 1576/89, as amended by the act concerning accession of the Republic of Cyprus, stipulates that ouzo is produced either exclusively in Cyprus or exclusively in Greece. Ouzo produced in Greece shall be bottled in Greece and, similarly, ouzo produced in Cyprus shall be bottled in Cyprus.

Thus, shipment of an ethyl-alcohol-flavored product intended for the preparation of ouzo or of unbottled ouzo intended for bottling from one country to another is not permitted.

The addition of geographical indications of 'Greece' or 'Cyprus' to the name 'ouzo', i.e. 'Greek ouzo' or 'Cyprian Ouzo', is not permitted.

4.13 Competent national authorities

Regarding spirit drinks with a geographical indication, the competent national authorities are the following:

(a) For Greece:

The General Chemical State Laboratory, as specified in Article 14 of Decision No 30/077/2131/2011 by the Deputy Minister for Finance, where, inter alia, it is provided that:

'1a. The General Chemical State Laboratory is hereby appointed as the competent authority for the implementation of Regulation (EC) No 110/2008 and takes the measures necessary to ensure compliance with the Regulation.

(b) The General Chemical State Laboratory is hereby appointed as the competent authority for performing checks in accordance with Regulation (EC) 882/2004,

regarding the obligations established by Regulation (EC) No 110/2008.

'3. The local competent Chemical Services shall exercise ongoing and systematic control on distilleries, under which they shall carry out regular inspections at least once a year, as well as irregular checks and inspections at their own discretion or on specific grounds. Moreover, they shall perform sampling checks on undertakings receiving or importing from other Member States prepackaged spirit drinks intended for immediate human consumption. In the framework of these checks, they shall carry out inspections at their own discretion or on specific grounds.

' 4(b) The Directorate of Alcohol, Alcoholic Beverages, Wine, Beer of the General Chemical State Laboratory on behalf of the Patras Distillers Association (now Directorate for Alcohol and Foodstuffs) shall guide and coordinate the activities of the Chemical Services. Moreover, it shall correspond with the competent department of the European Commission to ensure mutual communication of all information necessary for the implementation of the Union legislation on alcoholic beverages, as well as with the competent controlling authorities of other member states cooperating with them in order to ensure mutual information on issues relating to the sector in question.'

Moreover, the General Chemical State Laboratory is also designated as the competent authority, in particular, for the recognition of geographical indications in accordance with the provisions of paragraph 3(c) and 4(f) of Article 5 of Law 2969/2001, which provides that 'the conditions and process of recognition of traditional names and geographical designations for extracts and alcoholic beverages are laid down through a decision made by the Minister of Finance following proposal by the competent Directorate (currently the Directorate of Alcohol, Alcoholic Beverages, Wine, Beer) of the General Chemical State Laboratory.'

(b) For Cyprus

In accordance with Law 25(I)/2014 on transfer of competencies and functions of the Wine Products Council to the Department of Agriculture, and in particular with Article 3 thereof, the competencies and functions exercised by the Wine Products Council pursuant to Law 61(I)/2004 on the Wine Products Council are hereby transferred to the Department of Agriculture.

The Department of Agriculture as specifically defined:

I. In paragraph 12(I) of the Law on the Wine Products Council of 2004 to 2014 (Law 61(I)/2004): '12(I) The Department Of Agriculture shall have the following responsibilities and duties: to control the implementation of the European Community Regulations relating to the designation, labelling, description, presentation, packaging, advertising, preparation and origin of wine products, alcoholic beverages, wine-based flavored drinks and flavoured wine product cocktails, as well as the implementation of measures necessary for the protection of the legal interests of consumers and producers for the smooth operation of the market'; and

II. in paragraph 31(1) of Regulatory Administrative Act RAA 282/2001 (Alcoholic beverages) issued by the Council of Ministers of the Republic of Cyprus which assigns enforcement of the said Regulations (RAA 283/2001) to the Department of Agriculture.

The Department of Agriculture, in accordance with the powers delegated thereto by the aforementioned laws:

I. Performs ordinary audits on alcohol production plants, distilleries, importers and retailers of alcoholic beverages. Such audits include taking samples of products for chemical analysis, as well as labelling checks.

II. Audits the books of professionals active in the sector.

III. Maintains a register of the professionals active in the sector.

IV. Ensures the control and protection of alcoholic beverages during distribution thereof, using official commercial papers.

V. Corresponds with the competent department of the Commission of the European Union to ensure mutual communication of all information necessary for the implementation of the community laws on alcoholic beverages, as well as with the competent controlling authorities of other member states cooperating with them in order to ensure mutual information on issues relating to the sector in question.

4.14 Specific labelling rules

The national legislation of Greece provides for specific rules regarding alcoholic beverages with a geographical indication and, in particular, regarding ouzo. Specifically, in accordance with paragraphs 5 to 7 of Part A of Article 4 of the same Ministerial Decision mentioned above:

5. The geographical indication 'ouzo' is a sales denomination, which is traditionally used and shall replace the denomination 'distilled anis'.

By way of exception, the complementary use of the sales denomination 'distilled anis' shall be allowed in foreign languages, for products to be sent in other EU Member States or to be exported to third countries, where this indication helps inform the consumer of the nature of the product.

6. The denomination 'ouzo' may be complemented by one geographical indication in accordance with Article 5 hereof.

7. The following indications shall not be allowed: 'by distillation', 'double distillation', 'distilled', 'redistillation' and others of a similar nature.

These provisions exclude the case where the alcoholic strength of ouzo is entirely due to the distillate laid down in paragraph 2 hereof, in which case the indication 'by 100% distillation' shall be permitted, so that it is distinguished from the sales denomination 'ouzo', using letters of a smaller size.

Moreover, when ouzo is produced on behalf of an undertaking having its registered office outside Greece, Article 5(5) of the above Ministerial Decision shall apply, in accordance with which:

5. (a) Spirit drinks bearing a geographical indication regarding Greece, as a whole or individuals regions of Greece, are allowed to be produced on behalf of a third party, provided that the provisions of this Article are complied with.

(b) The label of the spirit drinks of the foregoing paragraph may indicate the information of the distiller producing and bottling these drinks, by using the specific code provided for in Article 10 hereof. When the drinks are produced on behalf of a third party, having its registered office outside Greece, the use of the code mentioned above shall be allowed provided that the phrase 'produced and bottled in Greece' is written in all languages used on the labelling of the drink.

4.15 Inspection structure:

Name: INDEPENDENT AUTHORITY FOR PUBLIC REVENUE

DIRECTORATE-GENERAL FOR THE GENERAL CHEMICAL STATE LABORATORY

Address: A. Tsocha 16 GR-115 21 Athens, GREECE, +302106479221, dat.gcsI@aade.gr

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1235

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1235

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Μακεδονία

Transliteration Macedonia

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. “ΕΝ.Ο.Α.Β.Ε. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος” (ΕΝ.Ο.Α.Β.Ε. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece ", with the distinctive title" Wine Routes of Northern Greece ").

Transliteration “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”.

Address EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

It includes all the regions of the department of Macedonia in Greece for which PGI and PDO wines have been recognized and are accurately described in the ministerial decisions and the Presidential decrees respectively. Specifically, the wines with Protected Geographical Indication Macedonia are produced from vineyards that are located:

- 1) in the Prefecture of Grevena,
- 2) in the Prefecture of Drama,
- 3) in the Prefecture of Thessaloniki and at an altitude of 50-800 meters,
- 4) in the Prefecture of Imathia and at an altitude of more than 80 meters,
- 5) in the Prefecture of Kavala and at an altitude of more than 50 meters,
- 6) in the Prefecture of Florina,
- 7) in the Prefecture of Kastoria and at an altitude of 600 to 1000 meters,
- 8) in the Prefecture of Kozani and at an altitude of 250 meters and above,
- 9) in the Prefecture of Pella,
- 10) in the Prefecture of Serres,
- 11) in the Prefecture of Pieria and at an altitude of more than 50 meters,
- 12) in the Prefecture of Halkidiki,
- 13) in the administrative boundaries of the Municipalities of Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonas and Filiria of the Municipality of Goumenissa and in the Municipalities Europou, Polypetrou and Toumpa of the Municipality of Europou of the Prefecture of Kilkis. The vineyards of the above areas must be located at an altitude of more than 80 meters and
- 14) within the administrative boundaries of the communities of Goumenissa, Fylliria, Stathis, Gorgopi, Karpi, Gri, Pentalofou, Polypetrou, Gerakonas. Areas located at an altitude of less than 150 meters are excluded.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PGI-GR-A1616

April 16, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1235

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1235

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Μακεδονία

Translittération Macedonia

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. “EN.O.A.B.E. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος” (EN.O.A.V.E. - Association des producteurs de vin du vignoble de la Grèce du Nord”, avec le titre distinctif "Routes des vins de la Grèce du Nord").

Translittération “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”.

Adresse EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Elle comprend toutes les régions du département de Macédoine en Grèce pour lesquelles des vins IGP et AOP ont été reconnus et sont décrits avec précision dans les décisions ministérielles et les décrets présidentiels respectifs. Plus précisément, les vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée Macédoine sont produits à partir de vignobles situés:

- 1) dans la préfecture de Grevena,
- 2) dans la préfecture de Drama,
- 3) dans la préfecture de Thessalonique et à une altitude de 50-800 mètres,
- 4) dans la préfecture d'Imathia et à une altitude de plus de 80 mètres,
- 5) dans la préfecture de Kavala et à une altitude de plus de 50 mètres,
- 6) dans la préfecture de Florina,
- 7) dans la préfecture de Kastoria et à une altitude de 600 à 1000 mètres,
- 8) dans la préfecture de Kozani et à une altitude de 250 mètres et plus,
- 9) dans la préfecture de Pella,
- 10) dans la préfecture de Serres,
- 11) dans la préfecture de Pieria et à une altitude de plus de 50 mètres,
- 12) dans la préfecture de Halkidiki,
- 13) dans les limites administratives des municipalités de Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonas et Filiria de la municipalité de Goumenissa et dans les municipalités de Europou, Polypetrou et Toumpa de la municipalité de Europou de la préfecture de Kilkis. Les vignobles des aires susmentionnées doivent être situés à une altitude supérieure à 80 mètres et
- 14) dans les limites administratives des communes de Goumenissa, Fylliria, Stathis, Gorgopi, Karpi, Gri, Pentalofou, Polypetrou, Gerakonas. Les aires situées à une altitude inférieure à 150 mètres sont exclues.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Administration: Commission européenne.

Instrument juridique: Article 107 du Règlement (UE) n°1308/2013.

PGI-GR-A1616

16.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1235

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1235

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Μακεδονία

Transcripción Macedonia

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. “EN.O.A.B.E. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος” (EN.O.A.V.E. - Asociación de Productores de Vino del Viñedo del Norte de Grecia" y con el título distintivo "Rutas del Vino del Norte de Grecia").

Transcripción “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”.

Dirección EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

Incluye todas las regiones del departamento de Macedonia en Grecia para las que se han reconocido vinos IGP y DOP y que están descritas con precisión en las decisiones ministeriales y los decretos presidenciales respectivamente. Concretamente, los vinos con Indicación Geográfica Protegida Macedonia se producen a partir de viñedos situados :

- 1) en la prefectura de Grevena,
- 2) en la prefectura de Drama,
- 3) en la prefectura de Salónica y a una altitud de 50 a 800 metros,
- 4) en la prefectura de Imathia y a una altitud de más de 80 metros,
- 5) en la prefectura de Kavala y a una altitud de más de 50 metros,
- 6) en la prefectura de Florina,
- 7) en la prefectura de Kastoria y a una altitud de 600 a 1.000 metros,
- 8) en la prefectura de Kozani y a una altitud igual o superior a 250 metros,
- 9) en la prefectura de Pella,
- 10) en la prefectura de Serres,
- 11) en la prefectura de Pieria y a una altitud superior a 50 metros,
- 12) en la prefectura de Halkidiki,
- 13) en los límites administrativos de los municipios de Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonas y Filiria del municipio de Goumenissa y en los municipios Europou, Polypetrou y Toumpa del municipio de Europou de la prefectura de Kilkis. Los viñedos de las zonas mencionadas deben estar situados a una altitud superior a 80 metros y
- 14) dentro de los límites administrativos de las comunidades de Goumenissa, Fylliria, Stathis, Gorgopi, Karpi, Gri, Pentalofou, Polypetrou, Gerakonas. Quedan excluidas las zonas situadas a una altitud inferior a 150 metros.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 107 del Reglamento (UE) nº 1308/2013.
PGI-GR-A1616
16.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Μακεδονία’ (Macedonia)

PGI (X) PDO ()

1. Name:

‘Μακεδονία’ (Macedonia)

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Wine

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

A. WHITE WINE

1. Dry white wine

Detailed features:

- Minimum obtained alcoholic strength: 10.0% Vol.
- Total alcoholic strength: Minimum 11.0% Vol
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Maximum 9.0 *
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200 mg / L

Organoleptic characteristics: Crystalline and bright pale yellow color with light greenish highlights. With aging can displays golden highlights. Nose intense and rich, with aromas citrus and tropical fruit notes. Full body, with excellent balance and finesse. Vivid aftertaste of long duration.

2. Semi-dry white wine

Detailed features:

- Minimum alcoholic strength by volume: 10,0% Vol.
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 4.5 - Maximum 17.5 **
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5

Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
 - Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 250 mg / L ***

Organoleptic characteristics: Crystalline and bright pale yellow color with light greenish highlights. With aging can display golden highlights. Nose intense and rich, with aromas citrus and tropical fruit notes. Full body, with light sweetness, excellent balance and finesse. Vivid long aftertaste duration.

3. Semi-sweet white wine

Detailed features:

Minimum obtained alcoholic strength: 10, .0% Vol.

Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Minimum 12.5 - Maximum 45.0

- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5

Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08

- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 250 mg / L

Organoleptic characteristics: Crystalline and bright pale yellow color with light greenish highlights. With aging can displays golden highlights. Nose intense and rich, with aromas with citrus aromas and tropical fruit notes. Full body, pleasant sweetness, excellent balance and finesse. Vivid aftertaste long term

4. Sweet white wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 11.0% Vol

- Total alcoholic strength: Minimum 15.0% Vol

Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Minimum 45

- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5

Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08

- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 300 mg / L

Organoleptic characteristics: Crystalline and bright pale yellow color with light greenish highlights. With aging can displays golden highlights. Nose intense and rich, with aromas with citrus aromas and tropical fruit notes. Body rich, with excellent balance and finesse. Vivid sweet aftertaste of long lasting.

B. RED WINE

1. Dry red wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 11.0% Vol

- Total alcoholic strength: Minimum 11.0% Vol

Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Maximum 9.0 *

- Total acidity, expressed in tartaric acid (gr / l): Minimum 4.5 – Maximum 7.0

Volatile acidity, expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.2

- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 150 mg / L

Organoleptic characteristics:

Purple color, with deep red reflections in his youth and in continuously evolving turn orange- red. Moderate to rich body, depends on the year, intense spices (black pepper) fig, dried fruit. Well-structured tannins, excellent balance with its relatively high acidity.

2. Semi-dry red wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 11.0% Vol

Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Minimum 4.5 - Maximum 17.5 **

- Total acidity expressed in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 – Maximum 7.0

Volatile acidity, expression in acetic acid (g / l): Maximum 1.2

Maximum content of sulfur dioxide in wines (total): 200mg / L ***

Organoleptic characteristics: Purple color, with deep red reflections in his youth and subsequent development are transformed in orange-red. Medium to rich body, depends on year, intense spices (black pepper) fig, dried fruit.

Well-structured tannins, excellent balance, with light sweetness and with its relatively high acidity.

3. Semi-sweet red wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 11.0% Vol

Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Minimum 12.5 - Maximum 45.0

- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum

7.0 Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.2

- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200 mg / L

Organoleptic characteristics: Light red color with red-brick reflections during its evolution. Nose complex, dried fruit, plum, fig, with some notes of vanilla. Rich body with excellent a balance in which acidity plays a dominant role. Long sweet aftertaste.

4. Sweet red wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 11.0% Vol

- Total alcoholic strength: Minimum 15.0% Vol
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 45
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.2
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 300 mg / L

Sensory characteristics: Dense red color with brownish-red highlights. Nose complex, dried- roasted nuts, figs, leather with several notes of vanilla. Rich body with sweet taste and with excellent balance in which dominant speech plays the acidity.

C. RED WINE

1. Dry red wine

Detailed features:

- Minimum obtained alcoholic strength: 10.5% Vol.
- Total alcoholic strength: Minimum 11.0% Vol
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Maximum 9.0 *
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200 mg / L

Organoleptic characteristics: Vivid reddish color, crystalline clarity. Rich aromatic, with characteristic aromas of red forest fruits, strawberry, wild cherry. Cool acidity and excellent balance in the mouth, characteristic long aftertaste.

2. Semi-dry red

wine Detailed

features:

- Minimum obtained alcoholic strength: 10.5% Vol.
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 10.0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 4.5 - Maximum 17.5 **
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Maximum content of sulfur dioxide in wines (total): 250mg / L ***

Organoleptic characteristics: Light reddish color with orange-reflections. Nose complex, rich, overripe tiny red fruits with, plum, and with some notes of vanilla. Rich body with refreshing sweetness and with excellent balance in which is predominantly played by acidity.

3. Red wine semi-sweet

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.

Minimum natural alcoholic strength by volume: 11.0% Vol.

- Total sugar content (gr / l): Minimum 12.5 - Maximum 45.0
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 250 mg / L

Organoleptic characteristics: Light reddish color with orange-reflections. Complex nose where they dominate dried fruits, and nuts, with some hints of vanilla. Rich body with excellent balance in which the dominant role is played by acidity. Long sweet aftertaste.

4. Sweet red wine

Detailed features:

Minimum alcoholic strength by volume: 10.5% Vol.

- Total alcoholic strength: Minimum 15,0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 45
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 300 mg / L

Organoleptic characteristics: Moderately clear reddish color with brick reflections. Nose complex, dried-roasted dry fruit, fig, leather with several notes of vanilla. Especially body, with sweet taste, rich structure and excellent balance.

D. WINE LIQUEUR

1. White liqueur wine

Detailed features:

Acquired alcoholic strength: 15.0 - 22.0% Vol

- Total alcoholic strength: Minimum 17.5% Vol
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.8
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200 mg / L

Organoleptic characteristics: Deep yellow color with gold highlights, which can turn orange with aging. Complex and strong nose with notes of dried fruit. Balanced taste, sweet, with a full mouth and a lasting aromatic aftertaste.

2. Red liqueur wine

Detailed features:

- Acquired alcoholic strength: 15.0 - 22.0% Vol
- Total alcoholic strength: Minimum 17.5% Vol
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.8
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200 mg / L

Organoleptic characteristics: Deep purple color with violet reflections that can become tile after aging. Complex and Intense nose of dried red fruits. Lively in the mouth, exuberant and full, with a balanced sweet taste. Perfumes can be seen dried fruit and cherry jam.

E. DRYED WINE

1. Liastos Wine

Detailed

features:

- Minimum obtained alcoholic strength: 10.0% Vol.
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 16.0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 45
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.8
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 400 mg / L

Organoleptic characteristics: Deep yellow color with brown highlights. Complex and intense nose with notes of dried fruit. Balanced taste, sweet, with a full mouth and aromatic aftertaste with duration.

F. SEMI-SPARKLING WINE

1. White semi-sparkling dry wine

Detailed features:

- Minimum alcoholic strength by volume: 11,0% Vol.
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 11,0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Maximum 9.0 *
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Overpressure in the bottle: 1 to 2.5 bar
- Maximum sulfur dioxide content of wines (total): 200mg / L

Organoleptic characteristics: Bright yellow color. Rich fruity nose and harmonious mouth with long aftertaste.

2. White semi-sparkling semi-dry wine

Detailed features:

- Minimum alcoholic strength by volume: 11,0% Vol.
- Minimum natural alcoholic strength by volume: 11,0% Vol.
- Total sugar content (gr / l): Minimum 4.5 - Maximum 17.5 **
- Total acidity expression in tartaric acid (gr / l): Minimum 3.5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expression in acetic acid (gr / l): Maximum 1.08
- Overpressure in the bottle: 1 to 2.5 bar

Maximum content of sulfur dioxide in wines (total): 250 mg / L ***

Organoleptic characteristics: Bright yellow color. Rich fruity nose and harmonious mouth with gentle sweetness that balances harmoniously with the refreshing acidity long aftertaste Sensory characteristics: Rich fine bubbles set they carry in their dance aromas of fruit and freshly baked brios, very balanced mouth with proper doses of fruit, acidity and alcohol.

Traditional indications

The traditional indications that can be used and to be protected for the Protected Geographical Indication (PGI) Macedonia and provided that the relevant conditions are met of Community and National legislation are:

Local Wine in place of PGI Agrevavli, Vineyard, Vineyard (s), Mansion, Selection or Selected, Cellar, Castle, Estate, Metochi, Monastery, Tower, Mountain Estate, Mountaineers, Vineyards, Sunny.

OENOLOGICAL PRACTICES

According to the national Legislation the right to use the term Local Macedonian Wine or Macedonian Local Wine is recognized as wine which comes from:

- a) Local wine with indication of Prefecture or wine region of smaller or of the prefecture located within the department of Macedonia
- b) Mixing of the above local wines,
- c) Mixing the above local wines with wines that could designated as Protected Designation of Origin wines.
- d) Winemaking of grapes and musts from wine-growing zones PGI of Macedonia.

A necessary condition is the mixing of the wines to take place in viticultural department of Macedonia, or at the stage of production either at the marketing stage.

PGI Macedonia wines are produced only in wineries that have them modern technology equipment, suitable for wine production quality.

In particular, in terms of winemaking practices, the following are followed below:

PGI Macedonia white wine is produced according to modern white wine production technology and the temperature during the alcoholic fermentation does not exceed 20 °

C. The varieties used for The production of PGI Macedonia wine must be grown on referred to by the respective Ministerial Viticultural Decisions areas of Macedonia.

PGI Macedonia red wine is produced according to the classic red vinification method for the production of red wines. The varieties used to make PGI Macedonia wine must to be cultivated in the mentioned by the respective Ministries Decisions viticultural regions of Macedonia.

The red wine PGI Macedonia is produced according to modern technology of production of red wines and the temperature against alcoholic fermentation does not exceed 20 ° C. The varieties that used to make PGI Macedonia wine must are cultivated in the mentioned by the respective Ministries Decisions viticultural regions of Macedonia.

The wine Liastos PGI Macedonia is produced from grape must have been left in the sun or in the shade for partial dehydration. These musts vinified without the addition of before, during or after alcoholic fermentation, must or concentrated refined must or alcohol of agricultural origin or distillation products as well as without having been made by any means concentrate the must from sun-dried grapes.

The sugars and alcohol contained in the final product come from exclusively from the same grapes that were vinified. The varieties that used to make wine from sun-dried PGI grapes Macedonia should be cultivated in the corresponding ones Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Siatista, Kastoria, Drama,) where this wine is produced.

PGI Macedonia Liqueur wine is produced from grape must, which it has undergone partial fermentation, with a minimum natural alcoholic strength by volume at least 12% Vol. or wine or a mixture of the above in which it has added individually or to a mixture of neutral wine alcohol origin, including alcohol from distilled raisins with an actual alcoholic strength of at least 96% Vol. or wine distillate or raisins with an actual alcoholic strength of not less than 52% Vol. and up to 86% Vol. The varieties used to make wine PGI Macedonia liqueurs should be grown in those mentioned by corresponding Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Pieria, Evros) where this wine is produced.

Semi-sparkling wine PGI Macedonia is produced with the traditional local technique and CO₂ is endogenously dissolved in the wine . The varieties used to make PGI semi-sparkling wine Macedonia should be cultivated in the corresponding ones Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Florina,) where the wine in question is produced.

Special oenological practices

A) For the production of semi-dry, semi-sweet and sweet wines is allowed the sweetening of the wines according to the current provisions

B) Liqueur wine: produced from grape must, which has undergone partial fermentation, with a minimum natural alcoholic strength by volume at least 12% Vol. or wine or a mixture of the above in which it has added individually or to a mixture of neutral wine alcohol origin, including alcohol by distillation raisins with an actual alcoholic strength of at least 96% Vol. the wine or raisin spirit with an actual alcoholic strength of at least 52% Vol. and up to 86% Vol.

C) Liastos wine: produced from grape must that have been left in the sun or in the shade for partial dehydration. These musts vinified without the addition of before, during or after the alcoholic fermentation, must or concentrated rectified must or alcohol of agricultural origin or distillation products as well as without having in any way condensed the must from sun-dried grapes. The sugars and alcohol contained in the final product, come exclusively from the same grapes that were vinified.

D) The production of semi-sparkling wines follows the traditional one local technique, CO₂ is endogenously dissolved in the wine.

E) The configuration of the stems follows the usual for the area cultivation techniques.

DELIMITED AREA

It includes all the regions of Macedonia for which have identified PGI and PDO wines and are described precisely in ministerial decisions and Presidential decrees respectively.

Specifically, the wines with Protected Geographical Indication Macedonia produced from vineyards grapes located:

- 1) in the Prefecture of Grevena,
- 2) in the Prefecture of Drama,
- 3) in the Prefecture of Thessaloniki and at an altitude of 50-800 meters
- 4) in the Prefecture of Imathia and at an altitude of more than 80 meters,
- 5) in the Prefecture of Kavala and at an altitude of more than 50 meters,
- 6) in the Prefecture of Florina,
- 7) in the Prefecture of Kastoria and at an altitude of 600 to 1000 meters
- 8) in the Prefecture of Kozani and at an altitude of 250 meters and above,
- 9) in the Prefecture of Pella,
- 10) in the Prefecture of Serres,
- 11) in the Prefecture of Pieria and at an altitude of more than 50 meters,
- 12) in the Prefecture of Halkidiki,
- 13) within the administrative boundaries of the Municipalities of Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonias and Filirias of the Municipality of Goumenissa and in D.D. Europou, Polypetrou and Toumpa of the Municipality of Europe of the Prefecture Kilkis. The vineyards of the above areas must be located at an altitude of more than 80 meters and
- 14) within the administrative boundaries of the communities of Goumenissa, Fylliria, Stathis, Gorgopis, Karpis, Grivas, Pentalofou, Polypetrou, Gerakonias. Areas less than 150 meters.

The delimited area for the production of PGI wines Macedonia includes all the regions of Macedonia for which they have PGI and PDO wines are recognized and accurately described in corresponding ministerial decisions.

MAXIMUM YIELD (yields) per hectare:

The maximum yield per hectare (ha) allowed for each variety is reported precisely in the respective ministerial decisions recognizing PDO wines and PGI produced in the viticultural zone of Macedonia.

Maximum yield in hectoliters of final product per hectare

The maximum yield in hectoliters of final product per hectare (ha) that allowed refers to the specification of PDO and PGI wines which produced in the viticultural zone of Macedonia.

ALLOWED WINE-GRAPE VARIETIES

The white wine PGI Macedonia is produced from grapes of varieties Agoustos, Athiri, Asprouda of Serres, Assyrtiko, Zoumiatiko, Koiniariko, Malagouzia, Moschato Alexandria, Batiki,

Xinomavro, Priknadi, Roditis, Robola, Savvatiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Semillon, Viognier, Gewurtztraminer and Riesling.

The red wine PGI Macedonia is produced from grapes of varieties Agiorgitiko, Limnio, Limniona, Moschomavro, Negoska, Xinomavro, Pamidi, Sefka, Chondromavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Mourverde, Cinsaut, Barbera, Montepulciano, Negro Amaro and Tannat. The red wine PGI Macedonia is produced only from fresh grapes of the varieties Agiorgitiko, Agoustos, Athiri, Asprouda of Serres, Assyrtiko, Koiniariko, Limnio, Limniona, Moschomavro, Batiki, Negoska, Xinomavro, Pamidi, Roditis, Chondromavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Gewurtztraminer, Cinsaut, Barbera, Montepulciano, Negro Amaro, Riesling and Tannat.

Liastos Wine PGI Macedonia is produced from vine varieties from those included in the varietal composition of wine with PGI Peloponnese and are cultivated in the mentioned by the respective Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Siatista, Kastoria, Drama) Wine Liqueur PGI Macedonia is produced from vine varieties from those included in the varietal composition of wine with PGI Peloponnese and are cultivated in the mentioned by the respective Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Pieria, Evros).

Semi-sparkling Wine PGI Macedonia is produced from vine varieties from those included in the varietal composition of wine with PGI Peloponnese and are cultivated in the mentioned by the respective Ministerial Decisions viticultural regions of Macedonia (Florina).

All the above varieties to be used in its preparation PGI MACEDONIA wine must be cultivated in the mentioned from the respective Ministerial Decisions viticultural areas of Macedonia where the production of the above types of wine is foreseen.

Details of the geographical area

A. Historical link.

The cultivation of the vine in ancient Greece was very widespread, not only in Athens and the Peloponnese, but also on the islands, in Macedonia and Thrace. Especially in the region of Macedonia wine has a long history. According to Clearchus Soleas, the first to discovered the art of winemaking was Maron, the son of Evanthis, who was honored in Maronia of Thrace. But the first samples of viticulture were found in the east Macedonia. Near Krinides of Kavala in a recent excavation grape seeds were found, dating back to prehistoric times period. Grape seeds have still been found in excavations at Toumba of the Photolivos of Drama, dating to the Neolithic era (around 4,000 BC). Also grape seeds that look like general lines with the vinifiable varieties, have been found in the same area near the village of Sitagroi in an area that was supplied with artificial water way. These seeds date from 3000 BC. As the first The Philippians in the east are considered a viticultural region in Greece Macedonia already from the period 2800-2200 BC.

For the following centuries until the late Mycenaean period the knowledge for wine in Macedonia are limited. The most important information comes from Homer. He mentions in the *Odyssey* that the Maron had offered ten amphorae of wine to Odysseus, with which in fact, the latter intoxicated the Cyclops. In the same wine, of his city Ismaros, the Achaeans also showed a preference during the Trojan campaign.

For the archaic and classical period we have a lot of information about viticulture and winemaking in Macedonia mainly from texts of the period, from representations on coins mainly of the 6th century BC. and to a lesser extent than vase representations of the classical period. According to the information, there were vineyards in Halkidiki (in Mendi, Skioni, Akanthos and on the peninsula of Mount Athos), in Thassos, in Pella and Stageira, where Aristotle himself maintained vineyard. Also, in an inscription of the 5th c. e.g. located in Thassos a text that specifies all issues related to the vintage, the winery, but also the sale of wine, which was sold only in amphorae sealed by market controllers. The same law, in order to protect the authenticity of the local wine, it stipulated that it was forbidden on any ship carrying wine to approach the port of Thassos, on the sentence of confiscation of the ship. The wine from the regions of Macedonia and mainly of Thassos reached all the then known world, in amphorae which were transported with cargo ships. But with the predominance of the Romans in the Mediterranean center of gravity of the wine trade shifted from north to south Aegean and outside Greece. Nevertheless, wine production in Macedonia continued uninterrupted.

The decline and collapse of the Roman Empire meant the abandonment of viticulture and dramatic reduction in consumption wine in western and central Europe. Byzantium remaining the custodian of the Greek and Roman cultural heritage in years of the Middle Ages, saved the art of viticulture. In fact in years of Byzantium produced some of its best wines seasonal.

The cultivation in the wine-producing areas of Mount Athos, Pella, of Thassos, Kavala and Drama continued uninterrupted. Although Many times the vineyards were destroyed by bad weather conditions, from disease and war, however we know that in the 5th c. A.D. arable land had increased while the wines were now characterized by the region where they were produced. Particularly famous for the wine it produced was its area Paggaiou, which was also visited by the emperors Nikiforos Fokas and Andronikos Kantakouzinou in order to taste her wine.

Equally important, if not more important area for wine production in The Byzantine period was Halkidiki. Due to the many monasteries in Agio Oros-many more than today- and the position of wine as basic food of the monks, almost all of Halkidiki, both in the south, as well as in the northwest, up to today's Kalamaria, it was full of vineyards used for wine production. The systematic cultivation of vines resulted in the 10th c. to exist Plenty of wine on Mount Athos, to start trading first in Thessaloniki and later its transport by ships to other areas Macedonia, Istanbul and other countries. The wine was stored in special warehouses in the monasteries, the vagenaria, and in corresponding warehouses in the shares of the monasteries throughout Halkidiki. Wine became famous again in Europe through the Venetians and the Genoese after the conquest of Constantinople by them Crusaders. The Crusaders and the western feudal

lords on their return in the West after a short or long stay in Byzantium transported vine varieties, which were transplanted mainly nearby on the shores of the Mediterranean.

During the Turkish occupation, the areas cultivated with vines decreased significantly. The main reason was the hostile attitude of the Muslims towards wine, an attitude resulting from the ban on consumption of alcoholic beverages imposed by the Qur'an on Muslims. But viticulture and winemaking did not go out. The main wine-making zones were now that of Siatista, of the Serbs, of Amynteo, Naoussa, Goumenissa, Kitros near Katerini, Gianitsa, the shares of the monasteries of Mount Athos in Halkidiki and the area of Thessaloniki. The Turkish traveler Evlia Tselebi who toured in the 17th c. Macedonia noted that around Thessaloniki there were 46,000 acres of vineyards. In Halkidiki the viticulture continued without interruption, even after its conquest by the Ottomans. Both inside Mount Athos, as well as in the metochia, the monks planted vines of the limnio variety and in to a lesser extent varieties brought from Georgia. Best wine It was considered the limnio produced by the Monastery of Dionysiou from the vineyard Monoxylite. In Siatista, viticulture flourished from the middle of the 15th century and remained alive until the middle of the 20th century, when it was limited dramatically due to phylloxera and migration. The wines that were produced and are still produced today belong to the varieties Xinomavro (mainly), Stavroto, Valantovo and Moschomavro. Others wine-producing regions in Macedonia with famous wines was this of Naoussa and Goumenissa, where Xinomavro and his dominated Defense. From the 17th c. wine began to be produced in the south as well areas, such as Rapsani and Ambelakia.

The French traveler Cousinery who visited Macedonia in the beginning of the 19th c. considered the wine of Naoussa as the "best in Ottoman Empire after the wine of Tenedos". Mary Walker who visited western Macedonia in 1860 praised the wines of Kozani, of Naoussa and Kastoria for their quality.

Viticulture in Macedonia received a very serious blow to end of the 19th c. and in the early 20th. Phylloxera infested in 1898 for for the first time the vineyards in Pylea outside Thessaloniki and inside in the following decades it was extended to the vineyards of the rest Macedonia and Thrace. Its expansion was rapid and catastrophic, especially in Macedonia. Whole vineyards, like the one in Siatista and the Monastery of Megisti Lavra were completely destroyed. Even the settlement of refugees from Eastern Romulia, eastern Thrace and Pontus, who carried new varieties of vines, and had other knowledge and experience, failed to stop the decline of viticulture and wine production in Macedonia, a course that continued until the early 1980s. In 1938 Macedonia produced only 7.9% of Greek wine.

Attempts were, of course, made to deal with it by crossing with varieties vineyards from France and Bulgaria and European countries, with but controversial results. The vineyards were saved, but the cultivated areas were significantly reduced and the quality of produced wines fell dramatically.

It is worth noting that Macedonian wine has been recognized as a wine Designation of Origin from 1932 with No. 110822 / 16-09-1932 Common Ministerial Decision "On the characterization of typical wines and names of their origin "(Government Gazette 87 / B / 20-

9-1932) (attached) fact that proves the reputation and quality of this wine over time. In the 20th century the emergence of large private wineries in Macedonia that invested in equipment, contributed to its growth viticulture and in the production of good quality wines with commercial success. During this period (1950-1975) export also began bottled wines from renowned vineyards. In the first decade of 21st, c. The modern Greek wine renaissance has already brought results and the international distinctions for the modern wines of Macedonia are now continuous and innumerable. So, well equipped, state of the art wineries, enthusiastic winemakers and trained oenologists, make use of the unique indigenous varieties of the vineyards of Macedonia, (and not only), producing exceptional and globally distinguished wines that bearing the geographical indication "Macedonia".

B. Cultural, social and economic ties

The cultivation of the vine, the creation of the wine from the grapes and the effects of wine drinking on the human body always they caused awe in man and that is why they were connected with the Divine. In ancient times the god associated with wine was Dionysus, a god rural, which was especially worshiped in Macedonia and Thrace, where the Dodecatheon was not as widespread as in southern Greece.

According to a legend, Dionysus was born in Paggaios and lived there worshiped by the Itonians, a Thracian tribe. Another myth wants her Semeli to live on the slopes of Vermio, where he gave birth to Seilinos, who he was later arrested by Midas.

In some areas of Macedonia, as well as Thrace in the early years Dionysus was portrayed as an animal, a remnant of a totemic mentality.

It was especially worshiped in Paggaios and Kissos along with the maenades, the referred to as "Clodons" and "Mimallons". Maenadism survived the following centuries in Macedonia until the fall of the ancient of the world and from the worship ceremonies was transferred to the theater. The "Mainadikos" troupe, very popular in Macedonia, consisted of women, while the leader of the dance was a man, who wore "Kothornous", "crocodile" and "matrix", that is, its model woman-dressed Dionysus, unlike other areas of Greece, where the image of the phallic Dionysus prevailed. In the performances and on large quantities of wine were consumed on holidays. The same thing happened in the Bacchic orgies, which were also very popular in Macedonia. The cult of Dionysus remained alive in the Hellenistic era especially in Pella, in the Roman Empire and the first Byzantines times, especially in Amphipolis.

In Lagada, a few kilometers outside Thessaloniki, even today refugees from the coastal areas of eastern Thrace and Black Sea on May 21, feast of Constantine and Helen are the resurrections, a custom associated with her Bacchic orgies antiquity. Other events include immeasurable wine drinking and fire, two elements directly related to worship of the god Dionysus in Thrace.

In the Christian religion God is presented as a vinedresser, and the Church as a vine. Christians in Holy Communion use the wine as the blood of God. In fact, the Orthodox Church has established and patron saint of vineyards and viticulturists, Saint Tryphon, thus

incorporating ancient notions of vegetation and fertility. This Saint was very well known and respected on viticultural zones of Macedonia from previous centuries.

But the settlement in Macedonia after 1924 of its Greeks Eastern Romulia, eastern Thrace and Pontus had as consequently the intensity of his worship and the observance of relevant customs in annual base.

In many parts of Macedonia even today the memory of the Saint Tryphon is celebrated with great formality and splendor. In Goumenissa on the 1st of February becomes the kurbani. A male calf sacrificed, and boiled. The priest blesses the meat which he shares in the whole community, which consumes it accompanied by plenty of wine.

A variation of the same custom is found in Trilofos and Stenimachos, near Naoussa. In Gefyra, a village outside Thessaloniki, the residents on the eve of the feast of St. Tryphon celebrate with wine, while on the day of the feast they walk around the image of the saint and read kolyva. They make huts on the day of Saint Tryphon in Anchialos and in Mesimvria, while the vine growers throw holy water in their vineyards.

But apart from the celebration of Saint Tryphon there are many customs in Macedonia related to wine. Their origin is lost in depth of centuries, while almost everything is done continuously until today. The wine companion of joy and sorrow, essentially accompanies all of its important moments of man, but also his daily life. In birth, baptism, engagement, marriage, death wine was and is considered a necessary supplement. But also every day wine accompanied and still accompanies the delicacies in lunch table, mainly meats cooked on cold winter's days.

But also in the local festivals and in the customs of Macedonia the wine is always present. In Amynteo and Xino Nero even today on the eve of the feast of St. Barbara the inhabitants light large bonfires and feast on instruments and plenty of local wine. In her area Naoussa again on the eve of Christmas the residents light up big bonfires to celebrate the "Colde" followed by a feast with accompanied by wine and tsipouro. In western and eastern Macedonia traditional carnivals that take place in early January, the Ragoutsaria, Momogeroi, etc. are always accompanied at night from unbridled wine drinking.

Today, people are turning to tradition and looking to find the connection between wine and culture is becoming more and more rooted and more powerful. All the holidays, the revivals of popular events include wine drinking. The wine museums created in Naoussa, Rapsani and Amynteo are trying to show its time course of wine in our life in the region of Macedonia and visits to wineries aspire to change its image wine from a simple consumer product to a defining element of it.

Before the end of the 20th century (1993), the very important until today for the wine sector "Union of winegrowers and wineries of Macedonia ". The Union currently has 33 members and operates with unity and solidarity for the good of the Macedonian vineyard. Has already include the rest of the North Greece and has been renamed "Wines of Northern Greece".

C. Geographical environment and geographical origin.

Macedonia for the most part is mountainous. The whole of it is as follows: 34.7% lowland, 25.9% semi-mountainous and 39.4% mountainous.

The mountain ranges of Macedonia are the ends of large mountains that are located outside the Greek borders. From its highest mountains area is Mount Falakro (2,111 m.), Menoikio (1,963 m.), the mountain range Tsigeli (1,294 m.), The Vrontos mountain range (1,849 m.), Kerkini (2,031 m.), the Mavrovouni (1,179 m.), Athos (2,033 m.), Chortiatis (1,201 m.), Vitsi (2,128 m.), the Grammos mountain range (2,520 m.), Siniatsiko (2,114 m.) and the Hasia (1,565 m.).

Macedonia has many large and fertile plains. They extend to along its rivers and are separated by its long mountain ranges. The larger than these are: the plain of Chrysoupoleos in the Prefecture of Kavala, the plain of Drama in the homonymous prefecture, the plain of Strymon in the N. Serres and the plains of Kilkis, Thessaloniki, Giannitsa, Veria, Edessa, Katerini and Halkidiki.

The western part of Macedonia is also its most mountainous part. There, plateaus extending between the mountain ranges. The most important are: Florina, Ptolemaida, Kozani, Kastoria and Grevena.

The largest rivers in Macedonia are the Nestos, which originates in Bulgarian territory and has a length of 143 km on Greek territory, the Strymon which also originates in Bulgaria and has a length of 104 km in Greek territory, Aggitis which is a tributary of Strymon, the French which originates from Krousia and has a length of 73 km., Axios which originates in Serbia and has a length of 82 km on Greek territory, Loudias and Aliakmonas that originates from Grammos and has a length of 314 km.

Macedonia has many lakes. The main ones are: Kerkititis, which is formed in the stream of Strymon, the lake of Doirani, its lake Lagada (Koronia), Volvi, Vegoritida, the small lake of Petra, the Lake Kastoria and Prespes (Small and Large Prespa).

The most characteristic feature of the coasts of Macedonia is found in Halkidiki peninsula, which ends in three smaller peninsulas, forming the bays of Kassandra and Sigitiko. East is the bay of Kavala, which closes with Cape Cohen opposite.

Islands of Macedonia are Thassos opposite its shores in Eastern Macedonia, in the prefecture of Kavala, Ammouliani in the Gulf of Mount Athos, in the prefecture of Halkidiki and Ag. Achilles in the Little Lake Prespa.

The forests in Macedonia cover more than 25% of its surface. The most are located in the mountains of W. Macedonia and in the mountains in borders with FYROM (F.Y.R.O.M.) and Bulgaria. The trees that are dominated by oaks, beeches, black pine and resin.

On the coast of Macedonia the climate is mild and has the characteristics of the Mediterranean climate. As we move inward, that is isolated from the beneficial effect of the Aegean with large mountains, the climate becomes continental.

DRY WINE PGI MACEDONIA

Product details

The combination of these climatic conditions, with the variety of soils of the area, the cultivated vine varieties, the applied ones viticultural care and winemaking techniques, contribute to their qualitative, organoleptic and analytical characteristics of the wines of Macedonia PGI described above.

Causal interaction

The uniqueness of PGI wines Macedonia is due to the particular characteristics of the area. The ground, the mild climate, the cool winds In summer, forests and rivers are the natural elements of the area which favor to the maximum extent the produced grapes and as a million of this Macedonian wine. The excellent climatic, soil and morphological elements of the region of Macedonia in combination with cultivated varieties and the cultivation techniques applied ensure the production of this unique wine with PGI Macedonia.

The increase in investments of wine companies that are active in the area in terms of both technology production and commercial promotion of wines with PGI Macedonia, a number of markets inside and outside the EU in which they move or respectively wines are exported with PGI Macedonia, the realization events in which PGI Macedonia wines are tasted (The Roads of Of Wine of Northern Greece, The Thessaloniki International Wine Competition, 'Ta VorOina') and the participation of the public in these events highlight the reputation and legibility of wines with PGI Macedonia and make these wines truly unique.

PGI MACEDONIA WINE LIQUEUR**Product details**

The combination of these climatic conditions, with the variety of soils of the area, the cultivated vine varieties, the applied ones viticultural care and winemaking techniques, contribute to their qualitative, organoleptic and analytical characteristics of the PGI Macedonia wines described above.

Causal interaction

The uniqueness of PGI wines Macedonia is due to the particular characteristics of the area (soil, climate, effect of winds during the summer) in combination with the cultivated varieties and the applied cultivation techniques.

WINE FROM DRIED GRAPES PGI MACEDONIA**Product details**

The combination of these climatic conditions, with the variety of soils of the area, the cultivated vine varieties, the applied ones viticultural care and winemaking techniques, contribute to their qualitative, organoleptic and analytical characteristics of the PGI Macedonia wines described above.

Causal interaction

The uniqueness of PGI wines Macedonia is due to the particular characteristics of the area (soil, climate, effect of winds during during the summer) in combination with the cultivated varieties and the applied cultivation techniques.

SEMI-SPARKLING WINE PGI MACEDONIA

Product details

The combination of these climatic conditions, with the variety of soils of the area, the cultivated vine varieties, the applied ones viticultural care and winemaking techniques, contribute to their qualitative, organoleptic and analytical characteristics semi-sparkling wines PGI Macedonia described above.

Causal interaction

The uniqueness of semi-sparkling wines PGI Macedonia is due to particular characteristics of the area (soil, climate, effect of winds during the summer) in combination with the cultivated ones varieties and cultivation techniques applied.

3.4 Additional provisions concerning the labeling of wines

A) Indications concerning certain production methods

The use of the following indications is allowed under certain conditions:

- "NEW WINE" or "YOUNG WINE"
- "MATURE IN BARREL" or "MATURE IN BARREL"
- "AGED IN BARREL" or "AGING IN BARREL"
- "WINED AND MATURED IN A BARREL" or "WINING AND MATURITY IN BARREL »
- "WINERY IN BARREL" or "WINERED IN BARREL"

B) Indication on the label of the year of harvest

In case of using the indication "NEW WINE" or "YOUNG WINE"

in the labeling of the wines the indication of the year is obligatory harvest of grapes

C) Traditional Indications

The traditional indications which may be used in the labeling of wines with Protected Geographical Indication (PGI) of Dodecanese are below:

WHITE FROM WHITE GRAPES / Blanc de blancs, WHITE FROM WHITE RED GRAPES / Blanc de noir, WHITE FROM RED GRAPES THE WHITE FROM GRAY GRAPES / Blanc de gris, KOKKINELI / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vine de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, MOUNTAIN VINEYARDS OR FROM MOUNTAIN KRASABELA / Vin de vignobles montagneux, OLD VINEYARDS OR FROM OLD KRASABELA / Vin of vignettes or Vin of vignettes, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Wine of the vine.

D) Restriction on the indication of varieties

It is not allowed to be marked on the label and on the packaging the name of the variety "Robola" for white, wines.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1236

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1236

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Θράκη

Transliteration Thraki

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. “EN.O.A.B.E. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος” (EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece”, with the distinctive title” Wine Routes of Northern Greece “).

Transliteration “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”

Address EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited area for the production of PGI Thrace wines includes all the areas of the department of Thrace in Greece, for which wines with a PGI have been recognized. In particular wines with a protected geographical indication of Thrace are produced from vineyard grapes located:

- 1) within the administrative boundaries of the Municipal Districts of Abdera, Mandra, Myrodatos of the Municipality of Abdera and the Municipality Magganon of the Municipality of Topeiros in the Prefecture of Xanthi and at an altitude of up to 300 meters,
- 2) at the administrative boundaries of the prefecture of Evros at an altitude of more than 20 meters.
- 3) at the administrative boundaries of the Municipal Districts of Maronia, Xylagani and Pilgrims of the Municipality of Maronia and the Municipal Districts of Krovili, Strymis, Sapes of the Municipality of Sapes of the Prefecture of Rodopi.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PGI-GR-A1611

April 16, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1236

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1236

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Θράκη

Translittération Thraki

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. “EN.O.A.B.E. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος” (EN.O.A.V.E. - Association des producteurs de vin du vignoble de la Grèce du Nord”, avec le titre distinctif "Routes des vins de la Grèce du Nord").

Translittération “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”

Adresse EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production délimitée des vins IGP Thrace comprend toutes les zones du département de Thrace en Grèce, pour lesquelles des vins bénéficiant d'une IGP ont été reconnus. En particulier, les vins bénéficiant d'une indication géographique protégée de Thrace sont produits à partir de raisins de vignobles situés:

- 1) dans les limites administratives des districts municipaux d'Abdera, Mandra, Myrodatos de la municipalité d'Abdera et de la municipalité de Magganon de la municipalité de Topeiros dans la préfecture de Xanthi et à une altitude allant jusqu'à 300 mètres,
- 2) dans les limites administratives de la préfecture d'Evros à une altitude supérieure à 20 mètres.
- 3) dans les limites administratives des districts municipaux de Maronia, Xylagani et Pilgrims de la municipalité de Maronia et des districts municipaux de Krovili, Strymis, Sapes de la municipalité de Sapes de la préfecture de Rodopi.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Administration: Commission européenne.

Instrument juridique: Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013.
 PGI-GR-A1611
 16.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
 Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1236

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1236

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Θράκη

Transcripción Thraki

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. “EN.O.A.B.E. - Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος” και με το διακριτικό τίτλο το διακριτικό τίτλο “Δρόμοι του κρασιού της Βορείου Ελλάδος”- Asociación de Productores de Vino del Viñedo del Norte de Grecia” y con el título distintivo “Rutas del Vino del Norte de Grecia”.

Transcripción “ENOAVE – Enosi Inoparagogon tou Ampelona tis Voriou Elados” with the distinctive title “Dromi tou krasiou tis Voriou Elados”

Dirección EN.O.A.V.E. - Association of Wine Producers of the Vineyard of Northern Greece
90 Giannitson str
54627 Thessaloniki
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada para la producción de vinos de Tracia con IGP incluye todas las zonas del departamento de Tracia, en Grecia, para las que se han reconocido vinos con IGP. En particular, los vinos con indicación geográfica protegida de Tracia se producen a partir de uvas de viñedos situados

- 1) dentro de los límites administrativos de los Distritos Municipales de Abdera, Mandra, Myrodatos del Municipio de Abdera y del Municipio. Magganon del municipio de Topeiros en la prefectura de Xanthi y a una altitud de hasta 300 metros,
- 2) en los límites administrativos de la prefectura de Evros a una altitud de más de 20 metros.
- 3) en los límites administrativos de los Distritos Municipales de Maronia, Xylagani y Pilgrims del Municipio de Maronia y los Distritos Municipales de Krovili, Strymis, Sapes del Municipio de Sapes de la Prefectura de Rodopi.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 107 del Reglamento (UE) nº 1308/2013.
 PGI-GR-A1611
 16.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
 Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Θράκη’ (Thrace)

PGI (X) PDO ()

1. Name:

‘Θράκη’ (Thrace)

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Wine

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

A. WHITE WINE

1. Dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh and pleasantly cool.

2. Semi-dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.

- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L ***

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh and pleasantly cool sweetness.

3. Semi-sweet white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh, pleasantly cool, with a sweet aftertaste.

4. Sweet white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: sweet with fruity freshness, pleasantly cool, with a long-lasting aftertaste.

B. RED WINE

1. Dry red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 150 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid and fruity.

2. Semi-dry red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L ***

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid, fruity, pleasantly sweet.

3. Semi-sweet red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid and fruity. Long-lasting, sweet aftertaste.

4. Sweet red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced and sweet, vivid and fruity. Long-lasting aftertaste.

C. ROSÉ WINE

1. Dry rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 1,0 - Maximum 9.0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors.

2. Semi-dry rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure, cooling sweetness, and with special caramel and fruit flavors.

3. Semi-sweet rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors. Long-lasting, sweet aftertaste.

4. Sweet rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,5% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors. Long-lasting, sweet aftertaste.

D. LIQUEUR WINE

1. White liqueur wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 15.0 – max 22.0 % Vol - Minimum total alcohol strength: 17,5% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5

- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Color: yellow to orange, depending on the varietal composition Aromas of fresh and dried white-fleshed fruits, honey and nuts. Mouthfeel: rich, with a pleasant, long-lasting aftertaste.

2. Red liqueur wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 15.0 – max 22.0 % Vol - Minimum total alcohol strength: 17,5% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Color: ruby red to dark red, depending on the varietal composition A complex bouquet of ripe red fruit, nuts and sweet spice. Mouthful: round, velvet-like, with mild tannins and high durability in aging. Rich, long-lasting aftertaste.

Traditional terms

The traditional terms that may be used and protected for the Protected Geographical Indication (PGI) **Thrace**, and provided that the relevant conditions of Community and National legislation are met, are the following:

Local wine in the place of the PGIs

Agrepavlis, Ampeli, Ampelonas/Ampelones, Archontiko. Cava, Kastro, Ktima, Metochi, Monastiri, Pyrgos.

According to the national legislation, the right to use the term **Local Wine of Thrace** or **Thracian Local Wine** is recognized for wine which comes from:

a) local wine with an indication of Prefecture, or viticultural area smaller or larger than the Prefecture, located in the District of Thrace, b) mixing of the above local wines, **In particular, regarding the winemaking practices, the following are adhered to:**

Making of white wines:

White wine PGI Thrace

Produced according to the modern technology in place for the production of white wines, and the temperature during fermentation of alcohol does not exceed 20°C. The varieties used for the production of PGI THRACE wine must be grown in the viticultural areas of Thrace stated in the respective Ministerial Decisions.

Making of red wines:

The PGI Thrace red wine is produced in accordance with the traditional red winemaking method for the production of red wines.

The varieties used for the production of PGI THRACE wine must be grown in the viticultural areas of Thrace stated in the respective Ministerial Decisions.

Making of rosé wines:

The PGI Thrace rosé wine according to the modern technology in place for the production of rosé wines, and the temperature during fermentation of alcohol does not exceed 20°C.

The varieties used for the production of PGI THRACE wine must be grown in the viticultural areas of Thrace stated in the respective Ministerial Decisions.

Making of white and red liqueur wines

Produced from white and red variety grapes from vineyard varieties included in the varietal composition of PGI Evros at any rate. Liqueur wines are produced from partially fermented grape must with a minimum natural alcoholic strength by volume of at least 12% vol., or from a wine or a mixture of the above, in which a neutral alcohol (alone or in a mixture) of wine-producing origin has been added, including raisin distillation alcohol with an obtained alcoholic strength of at least 96% vol., or a wine or raisin distillate with an obtained alcoholic strength of at least 52% vol. and up to 86% vol..

The varieties used for the production of PGI THRACE wine must be grown in the viticultural areas of Thrace stated in the respective Ministerial Decisions.

Special winemaking practices

a) For the production of semi-dry, semi-sweet and sweet wine, sweetening of wines is allowed in accordance with the applicable provisions.

b) For the formation of vines, the usual cultivation techniques are applied

DELIMITED AREA

The delimited area for the production of PGI **Thrace** wines includes all the areas of Thrace for which wines with a PGI have been recognized, and which are described in detail in the corresponding ministerial decisions.

In particular, wines with a protected geographical indication of Thrace are produced from vineyard grapes located:

- 1) within the administrative boundaries of the Municipal Districts of Avdira, Mandra, Myrodato of the Municipality of Avdira, and of the M.D. of Maggana of the Municipality of Topeiro of the Prefecture of Xanthi and at an altitude of up to 300 meters,

2) within the administrative boundaries of the Prefecture of Evros, at an altitude higher than 20 meters.

and

3) within the administrative boundaries of the Municipal Districts of Maroneia, Xylagani and Proskyniton of the Municipality of Maroneia and the Municipal Districts of Krovyli, Strymi, Sapes of the Municipality of Sapes of the Prefecture of Rodopi.

MAXIMUM YIELD (yields) per hectare:

The maximum yield per hectare (ha) allowed for each variety is detailed in the respective Ministerial Decisions by which the PGI wines of Thrace are recognized.

Maximum yield in hectolitres of final product per hectare

The maximum yield in hectolitres of final product per hectare (ha) allowed is stated in the specification of PDO and PGI wines produced in the viticultural zone of Thrace.

ALLOWED WINE-GRAPE VARIETIES

The white PGI wine “Thrace” is produced from grapes of the varieties Athiri, Asyrtiko, Zoumiatiko, Malagouzia, Moschato Alexandreias, Pamidi, Roditis, Chardonnay, Sauvignon blanc and Ugni blanc.

The red PGI wine “Thrace” is produced from grapes of the varieties Karnachalades, Keratsouda, Limnio, Mavroudi, Moschomavro, Bogialamades, Pamidi, Sefka, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Carignan, Mourverde, Grenache rouge, Merlot and Syrah.

The rosé PGI “Thrace” wine is produced from fresh grapes of the varieties used for white and red wines.

In order to be used for the production of PGI THRACE wine, all of the above varieties must be grown in the viticultural areas of Thrace stated in the respective Ministerial Decisions.

Particulars of the geographic region - wine

A. Historical relation.

The cultivation of vine in Ancient Greece was fairly popular and was not restricted to Athens and Peloponnese, but extended to the islands, Macedonia and Thrace. More specifically, wine has a long history in Macedonia. According to Clearchus of Soli, Maron, the son of Euanthes, was the first to discover the art of wine-making and was celebrated in Maroneia, in Thrace.

Thracians are cited as allies of the Trojans in the Iliad. Greeks are depicted, in both the Iliad and the Odyssey, as searching for wine, long swords and valuable vessels in Thrace, fact bearing witness to the close contact and trade relations between the Greeks and the Thracians.

King Midokis of the Odrysian kingdom is renounced, in a comedic work, for his unquenchable thirst, while Plato “paints” a repulsive image of Thracians and the two tribes who used to drink wine in such a way that it was dripping on their clothes.

In Langadas, a few miles outside Thessaloniki, the present-day refugees from the coastal regions of eastern Thrace and the Black Sea perform, on May 21, the feast day of saints Konstantine and Helen, a custom known as “anastenaria” or barefoot fire-walking, which is directly connected to the Bacchanalia or Bacchic orgies of the antiquity. Endless wine consuming and fire walking are included in the festivities, both directly connected to the worship of the god Dionysus in Thrace.

Finally, every house in **Thrace** has its own wine-store, namely a storage space where barrels rested on wooden scaffolds, as were other large containers made of boards, which were called “tines” and which stored half-broken grapes on their way from the vineyard to the wine press. Bunches of grapes were hung on the walls of the wine- store during grape harvest, at a distance of a span each. Their variety of choice was morloukia, a high-resistance variety. Their was a simplistic method and they would use the decomposing grapes in their tsipouro. They would usually serve them with grape pickle.

God is presented in Christianity as a viticulturist and the Church as a grapevine. The Christians use wine in the Holy Communion as the blood of Christ. Indeed, Saint Tryphon is celebrated by Orthodox Christians as the patron saint of grapevines and viticulturists, incorporating in this manner age-old conceptions of flora and fertility. This saint was well-known and venerated in the wine-growing areas of Macedonia for centuries, but after the settlement in Macedonia of Greeks from Eastern Rumelia, eastern Thrace and Pontus, in 1924, his worship intensified and the relevant customs were practiced on an annual basis.

In various places across Thrace, Good Thursday and the two Thursdays that followed were holidays, otherwise their vineyards would suffer. All Souls Day of the Pentecost was also known in Thrace as Saturday of the Rousalio, deriving from the Latin *Rosalia*, the Roman sequel to the Greek Anthesteria. Both the Greeks and Romans believed that souls returned to the world above some days of the year and in order to appease them, they devoted three days of celebrations to them, which, in Byzantine times, were limited to the celebration of All Souls Day. Thus in Thrace they would abstain from cutting shoots from vines on that day, as they believed that souls would wander for one last day and would sit on trees and on the barks and shoots of vines. They would make offerings to the souls, using koliva (mercy food), rice pudding and incense, while

they would also pour wine on the graves. Tradition has it that Saint Paraskevi, a saint venerated in Thrace, pleaded God to make her a vineyard and God responded to her pleas and gave her a vine which she planted and it grew. Since then, they would believe that the Saint picks grapes on her feast to hand them out in church, and that's what they would do as well.

Evros

Cicones, this ancient Thracian tribe, was the first to engage with wine in the land of Thrace. Homer was the first to inform us, in both of his sagas, of the famous wine produced by the Cicones. Mighty riders, ancients Cicones had their horses as their treasured companions in battle and in their daily lives. Learned and observers of celestial phenomena, the Cicones engaged in viticulture directly related their works with the constellation of Orion. When Orion rose to the celestial dome at midnight in late summer every year, that was their cue and the festive period of grape harvest would commence.

The growing of grapevines in the area of Soufli, in the Prefecture of Evros has a long tradition and has been documented in many history books and texts of the 19th and 20th century, which offer information on the varieties, planting methods, cultivation, the diseases and how to combat them. The average yield of vineyards was approximately 600 oke. There were approximately 7,000 thousand stremma of vineyards in the region of Soufli before phylloxera struck in early 20th century. More than 2,000,000 oke of wine were produced, 2,000,000 oke of Tsipouro and 80 tonnes of tartar. Grapevines with anti-phylloxera vines were planted in Soufli after 1920 and there are studies as to their suitability and compatibility per variety for each micro-terroir in the region. The total area in stremma has, of course, never exceeded 2,500 to 3,000 stremma since then and there is a great multitude of varieties being cultivated, which are recorded in the Atlas of Varieties by Kotinis.

Ismarus

The region of Maroneia and Ismarus in general is renowned for its famous wines since ancient times.

Ancient writers refer to the most popular wines and extensively comment only on the superior quality ones, namely those of Maroneia, Ismarus, Thasos, Akanthos and Mendi. The famous wines of ancient times were those of Thasos, Chios, Ariousio, Mendaio, Mendisio, Ismarus, Lesvos, Peparithio, Halyvonio, Pramneio and Maronite (Julius Pollux, Onomasticon, ST', lines 15-16). The first references to the wine produced in the region date from the times of Homer. In Odyssey (Rap. I) it is described as a "sweet, opaque divine drink" which, in order to be consumed, had to be diluted with twenty parts water. It was then that its colour turned red from black and a exquisite smell emanated from the bowl. This red-black wine was produced from the large-fruited grape in abundance on this land (Odyssey, I, lines 208, 211, "Wine

from wine-grapes” which means the wine produced from large and beautiful grapes, “the large grape fruit, as ripened by Zeus”; *Odyssey*, I, 358. the wine of Maroneia was also known as “untouched”, namely pure with no additives and could be diluted with water” (Athén., A 26^a). When Ulysses then reached Ismarus, Maron who was the son of the Viticulturist and grandson of Dionysus (the god of wine) gave to him, among his other gifts, twelve amphorae filled with superior quality red wine, which Ulysses used to intoxicate cyclops Polyphemus.

I also took a goatskin of sweet black wine

which had been given to me by Maron, Apollo son of Euanthes,

who was a priest of Apollo the patron of Ismaros (*Odyssey*, 9, lines 196-198)

There are countless archaeological findings in the area, whose illustrations depict the vine and the wine both on coins as well as ceramic vessels.

The wine presses carved on rock have survived until today and can be seen as we climb on Mount Ismoras, coupled with more recent ones where the traces of Manoreia are incorporated, thus further demonstrating that wine production is inseparably tied to the region.

Abdera, land of Democritus and Protagoras is a place brimming with history and a great viticulture tradition. In the hilly expanses of the region, viticulture is a practice rooted in antiquity, a fact cited also on a paean by Pindar. Abdera, erected between Porto Lagos and the estuary of River Nestos (beach of Xanthi), was the most important city in Ancient Thrace. Named after Abderos, friend of Hercules, it is possible that it was also a Phoenician colony. Its historical founder is considered to be Timisios from Clazomenae of Asia Minor in 656BC. It was the land of the founders of atomic theory, Democritus and Leucippus, sophist Protagoras, philosophers Anaxarchus and Hecataeus, poet Nicaenetus and many others.

The people of Abdera had trade relations also with the people living in remote areas, such as those living in the Black Sea (“Euxinos Pontos” in Greek, meaning “Hospitable Sea”), the Aegean and Eastern Mediterranean. This is evidenced by coins, vessels and amphorae carrying wine and oil from these cities which were unearthed in Abdera, as well as the wide circulation of coins from Abdera found in other regions. In the Byzantine era, Abdera were, together with Maroneia, one of the vineyards of the Byzantine state. It was here that the famous “Pamitis Wine” [paraphrase of the ancient “παν-μέθη” (pan-inebriation – all-inebriating)] was produced, derived principally from the modern-day Thracian varieties PAMITI and Thracian. During the rule of the Ottoman Empire, the French ambassador in Constantinople likened this region, in one of his reports to Paris, to that of Bordeaux in France. At the end of the 19th century, the vineyard was destroyed from phylloxera and the people of the region turned to the cultivation of tobacco. The refugees who settled in the area, coming from Eastern Thrace and Asia Minor in the first years of the 1920s, replanted only small family vineyards and this redefined viticulture in the area all the way to the present day.

B. Cultural, social and economic ties.

Vineyards and wine are inseparably tied to the cultural, social and economic lives of the people of the region from antiquity until the present. These ties continue today, with the organization and hosting of events and meetings promoting wine as well as the cultural tradition of the land.

Before the 20th century came to an end, the very important “**Association of viticulturists and winemakers of Macedonia**” is established. This very important for the viticulture sector association comprises of 33 members and operates guided by unity and solidarity towards the common good of its members and of the Thracian vineyard. It has already included under its wings the other regions of Northern Greece and has been renamed to “Wines of North Greece”.

The following have been established by the initiative and exclusive support of the association’s members:

“The Roads of Wine in North Greece”, an integrated wine-tourism programme. The “Roads of Wine in North Greece” constitutes an excursion recommendation to the modern traveler. Today, the 33 members of the Association recommend 37 visitable wineries on 8 different routes spanning Northern Greece, from end to end, making stops at the most important vineyards of Thrace, Macedonia, Thessaly and Epirus. “The Roads of Wine in North Greece”, an integrated wine-tourism programme. The “Roads of Wine in North Greece” constitutes an excursion recommendation to the modern traveler. Today, the 33 members of the Association recommend 37 visitable wineries on 8 different routes spanning Northern Greece, from end to end, making stops at the most important vineyards of Thrace, Macedonia, Thessaly and Epirus. There are signs showing the way to vineyards and wineries and the map is complemented by noteworthy restaurants, taverns, hostels and hotels, shops selling traditional products and spaces for alternative activities, all of them collaborating members with “Roads of Wine in North Greece”, which have been evaluated based on common specifications and have been awarded the corresponding special sign.

In the context of these event, the taste and promotion of PGI Thrace wines holds a prominent place.

Moreover, the association has established the event “Open Doors”. This is a spring festival at the wineries of Thrace, aiming for each participating winery to set up a happening centered on wine and to bring consumers close to the place where it is produced.

Moreover, the association “Wines of North Greece” has established the realization, on an annual basis, of a wine and distillate tasting event entitled “VorOina”. “VorOina” take place in Athens every January and in Thessaloniki in the autumn (usually in September). It also visits other cities and events have been held in Ioannina, Xanthi, Volos, Larisa and Komotini.

The goal of this very successful event, which attracts many visitors (more than 2,000 in Athens and Thessaloniki) is for the visitors to be introduced to the wine-makers and to taste the fresh and agent PGI Thrace wines, the experimental vinifications, but also the distillates.

The participation of wine aficionados, both by visiting the wineries producing PGI Thrace wines in the context of the “Roads of Wine in North Greece” excursions, as well as by attending the “VorOina” wine tasting happenings, stands as testimony to the reputation of the PGI Thrace label. It is a fact that consumers discover the PGI Thrace wines not solely on account of their quality, but also by means of such events, which introduce them to the producers and their personalities, the Thracian terroir, and the history of the land. This blend of knowledge and information renders Thracian wines (PGI Thrace) widely known.

Their uninterruptedly increasing market share and the awards they have won in international events and competitions demonstrate that PGI Thrace wines have been winning over both the appreciation and preference of wine aficionados. Finally, continuous investments by businesses in the area, both with respect to production as well as the marketing of PGI Thrace wines prove the potential of the label.

C. Geographic environment and geographic origin

Maroneia

A wide-reaching historical retrospection of the wine of Maroneia will take us a long way back in time. In the latter Bronze age, Cicones arrived and put down their roots in the coast of Ismarus. These were one of the most civilized Thracian tribes and led by Euphemus sided with Priam in the Trojan war. This was the reason, Homer tells us, that when Ulysses reached their land and in order to avenge them, conquered their city. Following this, he once again embarked on his journey back home, taking with him the wine offered by Maron, a priest of Apollo who lived there. This is the fiery, sweet as honey and aromatic wine the Homeric hero later used to intoxicate Cyclops Polyphemus, thus saving his comrades from the Cyclops' cave.

But all of these happened in the era of myths. In the modern era, the few remaining vineyards in the area were uprooted at approximately the middle of the previous century, as they presented no commercial interest or prospect.

The revival of Maroneias' vineyard begun in the early 90s, when grapevines were amphitheatrically planted on the low slopes of the area, with their back facing Ismarus and the mountain range of Rhodope in the background, to protect them from northern winds. Facing them is the Aegean Sea, making winter cold milder, while bringing a local wind from Samothrace to cool them in the summer. As for the soil, its deep red colour testifies the presence of clay and lays the ground for the production of wines with a rich taste.

Mainly international varieties were chosen to be grown. White: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasia, Roditis and red: Syrah, Merlot, Grenache Rouge, Limnio.

Abdera

There was a grant city here in ancient times, the birthplace of Democritus, revealed by excavations in all of its glory. In the famous archaic city of Abdera grapevines were cultivated with care. Indeed, the region was considered in the Byzantine era as one of the top vineyards of the empire.

The modern historical journey of Abdera vineyard corresponded to that of Maroneia. This meant that it was abandoned in favour of other cultivations, principally of tobacco. Vine growing activity resurfaced after 1997, after the approval of the Local Avdira Wine label for the white, rose and red wines produced from Zoumiatiko, Roditis, Pamidi and the known cosmopolitan varieties.

Most vineyards in the region extend over slopes and small hills. Their soils are also of medium mechanical composition (SL, SCL) with neutral pH and some calcium carbonate. The climate of the region is classified as Mediterranean, with a light tendency towards the mainland climate. There are strong northeastern winds blowing in the area during the winter, while in the spring and summer their intensity is low to medium.

Details of the product

The combination of these climate conditions, the variety of soils in the region, the cultivated grapevine varieties, the cultivation methods and winemaking techniques implemented, all contribute to the quality characteristics of PGI Thrace wines.

Causal interaction

The uniqueness of PGI Thrace wines is attributable to the special features of the region (soil-climate, effect of winds during summer). The excellent climate, soil and morphological aspects of the region of Thrace, combined with the cultivated varieties and cultivation techniques applied, ensure the production of this unique wine, with Protected Geographical Indication (PGI) Thrace. The increase in investments by the wineries active in the region, both with respect to production technology as well as the commercial promotion and marketing of PGI Thrace wines, their increasing market share, the realization of PGI Thrace wine-tasting events (“Wine Roads of North Greece” and “VorOina”, organized by the Winemakers of North Greece) and the participation of the general public in them, all bring to prominence and increase the identifiability of PGI Thrace wines and render these wines truly unique.

Details of the geographic region – liqueur wine

A1. Historical relation with respect to liqueur wine

The red and white liqueur wines have been traditionally produced in this region for many decades now, when viticulturists would prepare, besides the dry wines, also a quantity of liqueur wine for family use. This was the special wine to be served in feasts, celebrations and their festivals.

In the passage of time, these wines began to gain reputation also outside their region of production and began to be known for their quality and special sensory characteristics across all of Greece.

Their systematic production and distribution from the wineries of the region commenced some years ago, and followed traditional techniques, combining them with modern technology.

In this period, their fame grew more and their reputation wider and their name is now indissolubly connected to their region of origin, since the combination of the varieties, soil and climate conditions and production method offer them their special characteristics.

B. Cultural, social and economic ties.

Vineyards and wine are irrevocably tied to the cultural, social and economic life of the people of the area from antiquity until the present. This relation continues to the present, with the organization and hosting of events and meetings promoting wine, but also the cultural tradition of the land.

C1 Geographic environment and geographic origin for liqueur wines

High temperatures at the end of summer act beneficially in order to attain a high concentration of sugars in the grapes which, combined with the long spells of sunshine, contribute to the production of high quality liqueur wines with great commercial value.

Details of the product

The combination of these climate conditions, coupled with the variety of soils in the region, the vine varieties cultivated, the applied cultivation and wine-making techniques, contribute to the quality characteristics of PGI Thrace wines.

Causal interaction for liqueur wines

Liqueur wines produced in Thrace are unique and their uniqueness is attributable to the excellent combination of the soil and, principally, of the climate of the region where they are produced.

3.3 Additional provisions concerning the labelling of wines

A) Indications concerning specific production methods

The use of the following indications is allowed under certain conditions:

- "NEW WINE" or "YOUNG WINE"
- "BARREL MATURATION" or "BARREL MATURED"
- "BARREL AGED" or "BARREL AGING"
- "BARREL-MADE AND MATURED" or "BARREL-MAKING AND MATURATION"
- "BARREL MADE" or "BARREL MAKING"

B) Indication of the harvest year on the label

In the case of the use of the indication “NEW WINE” or “YOUNG WINE”, the wine labels must include the harvest year of the grapes.

C) Traditional terms

The traditional terms allowed for the labelling of wines with Protected Geographical Indication (PGI) Thrace are the following:

WHITE FROM WHITE GRAPES / Blanc de blancs, WHITE FROM RED GRAPES / Blanc de noir, WHITE FROM ROSE GRAPES OR WHITE FROM GREY GRAPES

/

Blanc de gris, KOKKINELI / kokineli, HILL WINE / Vin de collines.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1237

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1237

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Alföldi kamillavirágzat

GOOD(S)

1. **Herbs, herbal teas.**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. The name of the applicant group without any personal details: “Alföldi vadontermő kamillavirág gyűjtők és feldolgozók csoportosulása” (Grouping of wild chamomile flower collectors and processors in the Great Plain of Hungary).

Address H-1135 Budapest, Csata utca 27
Hungary

GEOGRAPHICAL AREA

The area where the wild growing “Alföldi kamillavirágzat” is gathered and processed covers the administrative area of individual agglomerations in the counties of Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun- Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun and Pest. The names of the agglomerations found in the counties were defined accurately under the product specification. The geographical description “Alföldi kamillavirágzat” may be applied to products prepared from material

collected within the administrative boundaries of the listed places.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission - Commission Implementing Regulation (EU) No 165/2012 of 24 February 2012.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1237

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1237

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Alföldi kamillavirágzat

PRODUIT(S)

1. **Plantes, tisanes.**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Nom du groupement de déposants sans détail
personnel: "Alföldi vadontermő kamillavirág gyűjtők és
feldolgozók
csoportosulása" (Groupement de cueilleurs et de transformateurs
de fleurs de camomille sauvage dans la Grande Plaine de
Hongrie).

Adresse H-1135 Budapest, Csata utca 27

Hongrie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de récolte et de transformation de la culture sauvage "Alföldi kamillavirágzat" couvre la zone administrative des différentes agglomérations des comtés de Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun- Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun et Pest. Les noms des agglomérations présentes dans les comtés ont été déterminés avec précision dans le cadre du cahier des charges. La désignation géographique "Alföldi

kamillavirágzat" peut être appliquée aux produits préparés à partir de matières récoltées dans les limites administratives des lieux énumérés.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne - Règlement d'exécution (UE) n° 165/2012 de la Commission du 24 février 2012.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1237

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1237

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alföldi kamillavirágzat

PRODUCTO(S)

1. **Hierbas, infusiones.**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. El nombre del grupo solicitante sin ningún dato personal: "Alföldi vadontermő kamillavirág gyűjtők és feldolgozók csoportosulása" (Agrupación de recolectores y transformadores de flores silvestres de manzanilla de la Gran Llanura de Hungría).

Dirección H-1135 Budapest, Csata utca 27
Hungría

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de recolección y transformación del cultivo silvestre "Alföldi kamillavirágzat" abarca el área administrativa de las aglomeraciones individuales de los condados de Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun- Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun y Pest. Los nombres de las aglomeraciones encontradas en las comarcas se definieron con precisión en las especificaciones del producto. La denominación geográfica "Alföldi kamillavirágzat" puede aplicarse a los productos preparados a partir de material recogido dentro de los límites

administrativos de los lugares enumerados.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea - Reglamento de Ejecución (UE) nº 165/2012 de la Comisión, de 24 de febrero de 2012.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

ALFÖLDI KAMILLAVIRÁGZAT

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

1. Description:

'Alföldi kamillavirágzat' is a dried, selected flower from the wild chamomile flower (*Matricaria chamomilla* L.), hand-picked from the saline soils of the Great Hungarian Plain. This dried product the *Chamomillae anthodium* — commonly known as Wild Camomile — is listed as an official medicine in the up-to-date version of the Hungarian Pharmacopœia and the European Pharmacopœia, and it is used as precious basic material in the sachets and bagged infusion prepared from the camomile flower.

The flower of 'Alföldi kamillavirágzat' is strong, aromatic, sweet-smelling, slightly bitter-tasting and, during processing, does not disintegrate, is less powdery and its essential oil preserves better than the herbal medicine made from cultivated camomile.

There are considerably larger quantities — at least 20 % several times more — of α -bisabolol (a component with antiphlogistic and anti-ulcerative effects) in the essential oil of 'Alföldi kamillavirágzat' than in cultivated camomile.

2. Geographical area:

The area where the wild growing 'Alföldi kamillavirágzat' is gathered and processed covers the administrative area of individual agglomerations in the counties of Szabolcs-Szatmár-Bereg, Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Jász-Nagykun-Szolnok, Hajdú-Bihar, Békés, Csongrád, Bács-Kiskun and Pest. The names of the agglomerations found in the counties were defined accurately under the product specification. The geographical description 'Alföldi kamillavirágzat' may be applied to products prepared from material collected within the administrative boundaries of the listed places.

3. Proof of origin:

The origin of the 'Alföldi kamillavirágzat' is established by organoleptic and technical tests, as well as by the implementation of a tracing system.

The entire process of producing the 'Alföldi kamillavirágzat' must be implemented under strict manufacturing and inspection conditions, with the quality-assurance system extending to inspection of the documented source of gathering, consequently,

the journey of the product from gathering to delivery of the finished product is identifiable and verifiable.

The Purchasing Standard on the quality rules for wild medicinal plants and their basic materials established by the group sets out the quality standards for gathering:

Many individual gatherers pick the flowers in the camomile fields during the camomile flower's short harvesting season of a few weeks. There are purchasing points in the region, where the gatherers hand over the freshly picked plants. The buyers transport the loose raw goods of appropriate quality to processing plants in the region without delay within four to eight hours. The accompanying transport certificate includes a delivery letter and a declaration, on which the transporter states the name of the area where the goods have been gathered.

Proof of purchase is issued upon the quantity and quality acceptance of the lower quantity raw basic material picked by individual gatherers, indicating the name of the place where the goods were gathered and substantiated by the gatherer's signature. If the basic material arrives at the processing plant in dried form, a certificate of origin and area of gathering must in any event be requested.

To ensure traceability during the drying process the logbook must document the amount and place of gathering of the product, as well as the location of gathering and the purchase points. A production report must be drafted on drying in every case.

An average quality sample taken from the batches packaged in 10 kg cardboard boxes in the course of official sampling represents the quality of the entire batch. If the product meets the requirements of the European Pharmacopœia and the up-to-date version of the Hungarian Pharmacopœia and the α -bisabolol content of the essential oil constituent required by the product specification is established, the cardboard boxes receive a 'green' label, while the product receives a qualification document by indicating quantity and quality. The qualification document number is a specific identification of the 'Alföldi kamillavirágzat' and refers exclusively to the product tested. If the product does not meet the requirements, it may not be placed on the market as 'Alföldi kamillavirágzat'.

During the process of putting the camomile into sachets and bags, a bagging logbook must be kept for every single operation. The distribution permit number appears alongside the amounts used and measured. The permit number and the manufacturing number specified in the bagging logbooks appear on the commercial packaging of the

end products. These data can be used to trace the date of manufacture, as well as the identification number, amount and origin of the batch used.

4. Method of production:

(a) Gathering and transport

The flowers are picked in May and June, but often also as early as late April. The wild camomile is gathered using a camomile comb which can be made from wood, iron or tin. The flower is detached from the stem with the help of the teeth of the comb, then emptied into sacks. Flowers collected cold in sacks can be kept for up to four hours without any deterioration in quality. Larger quantities must be spread out in a 15-20 cm deep layer and may be placed in sacks using a wooden scoop only immediately before transport. As the camomile flower is fairly fragile, it should not be pressed or turned unnecessarily.

(b) Drying

Camomile flowers can be dried naturally or artificially.

The traditional method of drying camomile flowers is natural drying in a loft. The cleaned flowers are spread out in the loft in an inch-deep layer. The flowers dry within five to six days in an airy loft that is easy to ventilate.

When camomile flowers are dried artificially, the untreated flowers are spread out on a clean surface in a 15-20 cm deep layer, then gathered in baskets or other means of transport and tipped onto the conveyor belt. Drying can be carried out in a drier, on a crop-drying floor or in what is known as a tunnel-drying system.

(c) Stem removal, selection by hand

The adapted riddle system processes the dried camomile flowers which were tipped onto the stem-removing machine, removes the fallen petals, the middlings, the buds and any remaining impurities. The swing blades at the bottom and end of the riddle or topping rolls remove the stems, then the product arrives on the selection belt where it is subject to a further selection by hand and is packaged into 10 kg cardboard boxes for storage.

(d) Packaging

'Alföldi kamillavirágzat' is marketed in accordance with health and consumer protection requirements:

- in aroma-preserving tea bags containing a net weight of 1,2 g,
- in aroma-preserving full sachets containing a net weight of 2 g,
- as bagged flowers in 50 g units,
- in large cardboard boxes in 10 kg units.

5 Link:

History

Dr Ferenc Simonffy refers to the link between the southern part of the Great Hungarian plain and wild camomile in his book *Adatok Székkutas jelenéből és múltjából – Történelmi megemlékezés a volt vásárhelyi 'Nagypusztáról'* (Data from the present and the past of Székkutas — A historical commemoration of the former 'Great Pusztá' of Vásárhely), in which he writes that 'camomile mainly grows in the saline areas of the Pusztá.' The author mentions that a succession of customers came from the Northern countries (Sweden, Denmark, Finland and Canada). According to the medical and chemical experts of those countries, 'these plants cannot be grown artificially because cultivated camomile does not contain the substances found in camomile growing wild and on saline soil'.

After the First World War, the rise in demand on the German market created the background for camomile's success. The *Herbária Országos Gyógynövény és Selyemgubóforgalmi Szövetkezeti Vállalat* (Herbarium National Medicinal Plant and Silk Cocoon Trading Cooperative) started production with a simple dryer in Székkutas in 1936-1937, initially engaging in the preservation and drying of vegetables. On 23 February 1939 the central representatives of the cooperative decided to extend their activities to include the gathering and industrial drying of camomile and to build a factory necessary for this purpose.

Geographical link

The development of gathering, processing and sale of wild camomile is a valuable model example for the regional use of flora. The 'Alföldi kamillavirágzat' owes its unique characteristics (see 4.2) to the ecological features of the habitat, that is the soil, the number of hours of sunshine and annual precipitation.

First-class produce can be obtained from plants growing on the Great Hungarian Plain's saline Puszta that can hardly be used for any other purpose, but is rich in sunshine. *Matricaria chamomilla*, the basic material of 'Alföldi kamillavirágzat', is able to accumulate 10 mg/g of sodium salts in its root cells. This explains why it is able to utilise moisture on the saline soils of the Great Plain that cannot be used by other plants.

The number of hours of sunshine in the Great Plain varies between 2 000 and 2 100 a year, with an annual precipitation of around 500 to 600 mm. The high level of sunshine allows for an increased level of active agent accumulation while weather with less sunshine reduces the accumulation of active agents. Foreign research has also confirmed that high sunshine levels and heat (the main climatic features of the Great Plain area) have a beneficial effect on and influence the composition of the essential oil content of camomile (Saleh, 1973). Research results have also proven that lower precipitation levels lead to a reduction in the plant height and flower size of camomile (Gosztola et al., 2008). Also, alkaline and saline soils lead to diminished growth (Sztefanov et al., 2003; Balak et al., 1999). Numerous research projects conducted in Hungary into natural, wild-growing camomile have revealed that there is a sharp differentiation between the camomile populations of the Transdanubia and Great Plain areas in terms of morphology and content. Wild-growing camomile from areas with neutral or slightly acidic soils is of more robust growth and has larger flowers but its essential oil has a lower α -bisabolol content, while camomile picked in the more continental, saline areas of the Great Plain is smaller in growth, has a compact flower, but its essential oil contains a large amount of the valuable, antispasmodic and anti-inflammatory α -bisabolol, the main component of the essential oil. This reaches 20 % in any event, but may be as high as 45-58 % depending on the year (Gosztola et al., 2005; Sztefanov et al., 2003).

It can be established from the link between the product and the geographical environment of the Great Hungarian Plain — examined with respect to climate and soil

— that the basic material of 'Alföldi kamillavirágzat' consists of the low-growing camomile plant high in α -bisabolol, which grows exclusively in habitats of the Great Plain with the ecological conditions mentioned above.

6. Labelling:

Besides the details set forth in relevant legislation, the following must also be present on the consumer label:

- product name ‘Alföldi Kamillavirágzat’,
- the indication ‘wild growing’,
- ‘filteres tea’ (sachets) or ‘tasakolt tea’ (bagged tea) under the product name,
- graphical depiction of a camomile flower,
- ‘Protected designation of origin’ or its abbreviation (PDO),
- the Community logo (following registration).

If the product is packaged outside the geographical area indicated above, traceability to the place of origin must be guaranteed. The protected name, logo and corresponding Community symbol must be placed on the packaging of ‘Alföldi kamillavirágzat’ even in this case.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1238

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1238

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Salame Felino

GOOD(S)

1. **Salami, sausage.**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP.

Address Consorzio di Tutela del Salame
Felino IGP
Strada, Ponte Caprazucca, 6/a
43121
Parma Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the geographical indication “Salame Felino” includes the whole Province of Parma - Italy, as specified in Commission implementing Regulation (EU) No 186/2013 of 5 March 2013.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission implementing Regulation (EU) No 186/2013 of 5 March 2013.

PGI-IT-0597

March 06, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1238

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1238

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Salame Felino

PRODUIT(S)

1. **Salami, saucisson.**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP.

Adresse Consorzio di Tutela del Salame
Felino IGP
Strada, Ponte Caprazucca, 6/a
43121
Parma
Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de l'indication géographique "Salame Felino" comprend l'ensemble de la province de Parme, Italie, tel que précisé dans le règlement d'exécution (UE) n° 186/2013 de la Commission du 5 mars 2013.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS
LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n° 186/2013 de la Commission du 5 mars 2013.

PGI-IT-0597

06.03.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1238

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1238

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Salame Felino

PRODUCTO(S)

1. **Salami, salchicha.**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Consorzio di Tutela del Salame Felino IGP.

Dirección Consorzio di Tutela del Salame
Felino IGP
Strada, Ponte Caprazucca, 6/a
43121
Parma
Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la indicación geográfica "Salame Felino" incluye toda la provincia de Parma - Italia, tal como se especifica en el Reglamento de Ejecución (UE) nº 186/2013 de la Comisión, de 5 de marzo de 2013.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 186/2013 de la
Comisión, de 5 de marzo de 2013.

PGI-IT-0597

06.03.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y
Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e
Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3))¹**
**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**
**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘SALAME FELINO’

EC No: IT-PGI-0005-0597-

11.04.2007 PGI (X) PDO ()

1. Name

‘Salame Felino’

2. Member State or third country

Italy

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.2: Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

When released for consumption, ‘Salame Felino’ PGI must be cylindrical, with one end fatter than the other. Its outer surface must be of a whitish/greyish colour and slightly powdery owing to the surface development of a small quantity of indigenous mould.

‘Salame Felino’ PGI must have the following characteristics:

- weight: between 200 g and 4,5 kg;
- size: irregular cylindrical shape, between 15 cm and 130 cm long;
- organoleptic characteristics: when cut, the slices must be firm but not springy; they must be homogeneous and lean, ruby red in colour, free of blemishes, and have a mild and delicate flavour;
- chemical and chemico-physical characteristics:

total protein	min. 23 %
collagen/protein ratio	max. 0,10

water/protein ratio	max. 2,00
fat/protein ratio	max. 1,50
pH	> 5,3
total lactobacilli	> 100 000

3.3. *Raw materials (for processed products only)*

'Salame Felino' PGI is produced from pig meat in the manner described below:

- the animals used must be purebred pigs of the basic traditional Large White and Landrace breeds or animals derived from those breeds, as well as improved types as listed in the Italian Herd Book;
- also allowed are animals derived from the Duroc breed, as well as improved types as listed in the Italian Herd Book;
- animals of other breeds, crossbred or hybrid, are also allowed, provided that their carcasses come under classes U, R or O, as defined in the pig carcass classification table in Annex V to Regulation (EC) No 1234/2007, as amended;
- in line with tradition, animals carrying unfavourable traits, and in particular susceptibility to stress (PSS), are in any case not permitted; nowadays, such traits can be objectively detected in animals post mortem and in cured products;
- purebred Belgian Landrace, Hampshire, Pietrain, Duroc and Spotted Poland animals are in any case not permitted;
- the genetic types used must allow the achievement of high weights and good yields and, in any case, an average live weight per animal of 160 kg +/- 10 %;
- the minimum age at slaughter is nine months;
- boars and sows must not be used;
- the pigs must be slaughtered in an optimum state of health and completely bled;
- the cuts of meat used to produce 'Salame Felino' PGI must be pieces of choice muscle or fat tissue such as the forward part of the belly (*testa di pancetta*) and/or minced meat from under the shoulder (*trito di banco sottospalla*). The meat used must not have undergone any freezing.

The muscle and fat tissue must be carefully cleaned, with the soft adipose tissue and larger pieces of connective matter being removed.

The meat (muscle and fat tissue) used for 'Salame Felino' PGI must be put into a cold store at a temperature of not less than – 1 °C and arranged in such a way as to allow the muscle tissue to dry out well.

The mix must be minced using a meat grinder (fitted with perforated plates with 6-8 mm holes).

The meat must then be mixed with salt (2-2,8 %), whole pepper and/or pepper pieces (0,03-0,06 %) and ground garlic.

Use may also be made of:

- dry white wine, up to a maximum of 400 cl per 100 kg of meat, so as to accentuate the aroma and flavour;
- sugar and/or dextrose and/or fructose: 0-0,3 %;
- fermentation starter cultures: such starter cultures must be used in line with best practice, taking into consideration the specific characteristics of the starter cultures for 'Salame Felino'. Their function is to develop the product's aroma and flavour through their lipolytic and proteolytic effect, stabilising the colour and limiting acidification;
- sodium and/or potassium nitrate (maximum 300 mg/kg), sodium and/or potassium nitrite (maximum 150 mg/kg), ascorbic acid and its sodium salt (maximum 1 g/kg).

3.4. Feed (for products of animal origin only)

Marketed feed must comply with trade standards. The feed should preferably be in liquid form (swill or mash), and is traditionally mixed with whey. For the feed permitted for animals up to 80 kg live weight, the dry matter content from grain must not be less than 45 % of the total. For the feed permitted during the fattening stage, the dry matter from grain must not be less than 55 % of the total.

3.5. Specific steps in production that must take place in the defined geographical area

The specific steps in production are:

- mincing with a meat grinder;
- mixing the mince and the added salt, pepper and garlic; wine, sugars, fermentation starter cultures, sodium or potassium nitrate, sodium or potassium nitrite and ascorbic acid and its sodium salt may also be used;
- filling the mix into natural hog casing;

- tying with twine (not netted);
- drying and curing.

3.6. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.*

'Salame Felino' must be sliced and packaged under the surveillance of the authorised body in line with the provisions of the monitoring plan.

Indeed, owing to the delicate nature of the product, and because the slicing and packaging stages are potentially harmful, it is essential that the period during which the slices remain in contact with the air is as short as possible, so as to prevent them taking on a brown colour.

3.7. *Specific rules concerning labelling*

'Salame Felino' PGI may be released for consumption either whole, with only the label and possibly the seal; thickly cut, in vacuum packs or in a protective atmosphere; or sliced, in vacuum packs or in a protective atmosphere.

The name 'Salame Felino' followed by the wording 'Protected Geographical Indication' or the abbreviation 'PGI' (translated into the language in which the product is being marketed) must be affixed to the label or, where relevant, the seal, in clear, indelible characters that can be easily distinguished from any other writing on the label/seal, followed by the Community graphic symbol and the company mark.

4. Concise definition of the geographical area

The 'Salame Felino' PGI production area is the administrative territory of the Province of Parma.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

The 'Salame Felino' PGI production area, which covers the whole Province of Parma, is marked by the presence of both hilly and flat areas, as well as lakes and salt mines.

The geographical area was defined by making reference to an in-depth historical reconstruction of the production practices that gave rise to the creation of this typical product. These practices are linked to the age-old traditions of pork butchery and curing which have been facilitated by the presence, since antiquity, of salt mines and distinctive climatic conditions resulting from the presence of specific levels of humidity, exposure to marine air currents and the concentration of large wooded areas.

In the Parma hills, it has always been possible to combine the techniques of the plain with the salt of Salsomaggiore.

The phrase ‘techniques of the plain’ means those methods for processing and curing pig meat that developed as far back as the Etruscan and Roman period owing to the presence of pig farms dedicated, among other things, to supplying food for the Roman legions. In the hills around the plain, these techniques were combined with the opportunity to make easier use of the salt from the Salsomaggiore mines as a result of the hills being the traditional focal point for processing the salt, which, being a precious substance, was processed in areas that were located far from communication routes and were thus more secure from possible raids.

Indeed, because of the presence of these salt mines, the salting and processing of pig meat has, since 1300, led to the manufacture of products that are recognised at both national and international level.

5.2. Specificity of the product

‘Salame Felino’ PGI differs from other products in the same commercial category owing to its firmness and non-springy consistency, its uniformity, and its ruby red colour. Its flavour is mild and delicate.

Unlike the vast majority of salamis on the market, ‘Salame Felino’ is packed exclusively in natural casings (i.e. never synthetic ones). It is free of lactose and powdered milk and has a moderately high pH, with the resultant improvement in the organoleptic qualities.

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)

‘Salame Felino’ PGI’s reputation is attested to by a copious bibliography of references and citations.

The first references date back as far as certain Latin authors of the 1st century AD (Apicius — De re coquinaria).

‘Salame Felino’ was well known in the courts that subsequently established themselves in the capital, from the Farnese to the Bourbons to Duchess Marie Louise.

The oldest depiction of the product seems to be found in the decoration of the interior of the Baptistery of Parma (1196-1307). On the frieze slab dedicated to the Aquarius sign of the zodiac, two salamis can be seen at the hearth on a rotating saucepan stand. These salamis are of a size and shape that can still be found today and are the same as those of ‘Salame Felino’ PGI.

A 1766 census of the pig population revealed that the Marquisate of Felino was the most lively pig market in the district. Dating from the same period are price lists for the Felino area quoting prices for lean and fatty salami. Reports of customs and culinary traditions for the early 19th century reveal that there was a distinctive method of processing pig meat into salami in the area around the town of Felino.

The entry 'Salame Felino' appeared in the Italian dictionary in 1905 and, in 1912, the production of salami in Felino was examined in the Ministry of Agriculture's report on economic performance for the year.

Since 1927, the relevant local public institutions have granted salami produced in the Province of Parma the name 'Salame Felino'. Indeed, this name must obviously have already enjoyed particular renown and reputation, and thus been particularly recognisable, if the Office and Provincial Council of the National Economy felt that promoting its commercial use was a means of boosting the prosperity of the province. Still today, the fact that the production of 'Salame Felino' is rooted in the territory of the Province of Parma can be seen through research and studies into the area's gastronomic culture. Indeed, many reviews have linked 'Salame Felino' to the province's gastronomy, citing it as one of Parma's most highly appreciated sausage meat products, the quality of which is inextricably linked to the centuries-old tradition that developed and is maintained unchanged only in the valleys of the Province of Parma. To this should be added the many events that continue to be organised both in Italy and abroad by both the local and the provincial authorities of Parma in honour of 'Salame Felino', with stands being set up to offer tastings and information material on the characteristics of the product and its historical production in the Province of Parma.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1239

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1239

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

Transliteration ZIVANIA, TZIVANIA, ZIVANA

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of Zivania is limited to the territory of the Republic of Cyprus.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

The protection by the EU of Zivania as a Geographical Indication (GI) for a grape marc spirit or grape marc as defined by article 37 of Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, guarantees that Zivania identifies a traditional spirit drink that is originated in the Republic of Cyprus, and that its quality and distinctive characteristics are essentially or exclusively due to this particular geographical environment with its inherent natural and human factors.

Zivania is registered since 13/02/2008 as a Cypriot GI with a technical file number PGI-CY-01942 in the e-Ambrosia database.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1239

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1239

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

Translittération ZIVANIA, TZIVANIA, ZIVANA

PRODUIT(S)

1. **Spiritueux**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les cahiers des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production de Zivania est limitée au territoire de la République de Chypre.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

La protection par l'UE de Zivania en tant qu'indication géographique (IG) pour un spiritueux de marc de raisin ou un marc de raisin tel que défini par l'article 37 du Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms des boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses, l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcooliques, garantit que Zivania désigne une boisson spiritueuse traditionnelle originaire de la République de Chypre, et que sa qualité et ses caractéristiques distinctives sont essentiellement ou exclusivement dues à cette aire géographique particulière avec ses facteurs naturels et humains inhérents.

Zivania est enregistré depuis le 13/02/2008 en tant qu'IG chypriote sous le numéro de dossier PGI-CY-01942 dans la base de données e-Ambrosia.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1239

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1239

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

Transcripción ZIVANIA, TZIVANIA, ZIVANA

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de Zivania ha sido limitada al territorio de la República de Chipre.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

La protección por parte de la UE de Zivania como Indicación Geográfica (IG) de una bebida espirituosa de orujo de uva u orujo de uva, tal como se define en el artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la definición, designación, presentación y etiquetado de bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de bebidas espirituosas en la presentación y el etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas, la utilización de alcohol etílico y de destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, garantiza que Zivania identifica una bebida espirituosa tradicional originaria de la República de Chipre, y que su calidad y sus características distintivas se deben esencial o exclusivamente a este entorno geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes.

Zivania está inscrita desde el 13/02/2008 como IG chipriota con un número de ficha técnica IGP-CY-01942 en la base de datos e-Ambrosia.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. TECHNICAL FILE

(As derived and translated in English from the technical file number PGI- CY-01942 registered in EU e-Ambrosia)

1.1 NAME AND TYPE

1.1.1 NAME (S)

Zιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania

1.1.2 CATEGORY

Category (6) Grape Marc Spirit or Grape Marc as mentioned in annex III of Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and Council

1.1.3 APPLICANT (S) COUNTRY (IES)

CYPRUS / KYPROS / KIBRIS

1.1.4 LANGUAGE OF APPLICATION

-Greek at the EU level

-English at the level of third countries and WIPO

1.1.5 TYPE OF GEOGRAPHICAL INDICATION

Protected Geographical Indication (file number PGI-CY-01942)

1.2 COMMUNICATION CONTACTS

1.2.1 NAME AND TITLE OF THE APPLICANT

Name and title of the applicant:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Legal status, size and composition:	Public Administration
Nationality:	Cypriot
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy
	ekoumasta@da.moa.gov.cy

1.2.2 CONTACTS OF THE INTERMEDIARY BODY

Name of the intermediary body:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Address:	197 Franklin Roosevelt,

	3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy
	ekoumasta@da.moa.gov.cy

1.2.3 CONTACTS OF THE INTERESTED PART

Name and title of the part with legitimate interest:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Legal status, size and composition:	Public Administration
Nationality:	Cypriot
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy

	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy
	ekoumasta@da.moa.gov.cy

1.2.4 CONTACTS OF THE COMPETENT AUTHORITY FOR CONTROLS

Name of the intermediary body:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	sconstantinou@da.moa.gov.cy

1.2.5 CONTACTS OF THE BODIES FOR CONTROLS

Name of the intermediary body:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692

	3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	sconstantinou@da.moa.gov.cy

1.3 DESCRIPTION OF THE SPIRIT

Category:	(6) - Grape Marc Spirit or Grape Marc
Title - Name of the product:	Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania
Natural, chemical or/and organoleptic characteristics:	<p>-It is a spirit drink that is registered under the definition of category (6) -Grape Marc Spirit or Grape Marc in annex III of Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and Council</p> <p>-It is produced exclusively from grape marc fermented and directly distilled by water vapour</p> <p>-A quantity of healthy lees may be added to the grape marc that does not exceed 2% of grape marc used.</p> <p>-It is mostly produced by grape marc of native varieties of Cyprus</p>

	<p>-It can be exclusively produced from grape marc of others non Cypriot native varieties with the condition of using a single varietal fermentation and distillation. The single fermented and distilled grape marc of this variety shall be included in the Regulatory Administrational Act (K.D.P.) 49/2016 referred as the Department of Agriculture (Wine Registry and Planting of Vineyards) Decree of 2016. The variety name shall be mentioned on the label</p> <p>-The main native varieties of Cyprus are the Local Mavron (R) and Xinisteri (W). However, it is clarified that other rare native varieties of Cyprus exist as the reds Maratheftiko (R), Giannoudi (R) and Ofthalmo (R), and the whites Spourtiko (W), Promara (W), Morokanella (W) and Vasilissa (W)</p>
<p>Natural characteristics:</p>	<p>Before the human consumption, Zivania shall be a colorless and transparent liquid with the absence of sediment or suspension</p>
<p>Chemical characteristics:</p>	<p>Provided in the current national legislation</p>

Actual alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.)	43-52
Total acidity (g/hl of alcohol at 100% expressed as acetic acid)	<220
Methanol (g/hl of alcohol at 100%)	<200
Higher alcohols (g/hl of alcohol at 100%)	180-600
Esters (g/hl of alcohol at 100%)	50-250
Aldehydes (g/hl of alcohol at 100%)	3-50
Copper (mg/l)	<7
Iron (mg/l)	<3
Organoleptic characteristics:	
Visual aspect: transparent liquid	
Nose: intense aromatic persistence with amylic odour due to the raw materials used in its production (grape marc with/without lees), hints of aromas of over matured grapes, raisins and spices	
Taste: warm, rich and viscous body due to the alcohol and other oily substances, intense aromatic persistence and after taste due to the esters, higher alcohols and aldehydes (furfural)	
Special characteristics (compared to other spirits within the same category):	
The Cypriot Zivania is a spirit drink that is registered under the definition of category (6) - Grape Marc Spirit or Grape Marc in annex	

III of Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and of the Council

Within the same category are registered similar European spirit drinks such as the different French Marcs, the Portuguese Aguardente, the Spanish Orujo, the Italian Grappa and the Greek spirits Tsipouro/Tsikoudia

On the basis of experimental data analysis and results that differentiate the Cypriot Zivania from other similar spirits, there are established statistically significant differences in copper, magnesium and zincous, which are linked to the soil profile of Cyprus (Ballabio et al., 2007; Kokkinofa et al., 2003; Kokkinofa & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004).

More particularly, this outcome is found to be related to the soil characteristics of some semi-mountainous / mountainous wine regions of Cyprus, which are mainly shallow, steep, poor in organic matter, eroded and settled on calcareous mother rock.

Similarly, in some other wine regions of Cyprus, in the south-eastern slopes of Troodos mountainous range, the vineyards are established in volcanic soil and terraces supported by traditional stone walls. In various Zivania analyses compared with analyses in similar foreign spirits, the outcomes revealed a positive correlation with a higher concentration in copper.

In addition, the climate of Cyprus is typical Mediterranean with mild winters and long and hot summers. It is not unusual to have very dry winters and summers with prolonged heat, which drastically influence the anatomy, physiology and metabolism of the vine, as well as the production - quality of the produced wine products.

Considering the aforementioned soil characteristics and climate conditions of the Cypriot terroir, some native varieties have proved a remarkable adjustment than others foreign varieties. The most

adjusted of these varieties in the dry and anhydrous ecosystem of Cyprus are the Local Mavro (R) and Xynisteri (W), which are associated with the distinctive organoleptic character of Zivania (Kokkinofta & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004).

Additionally, Kokkinofta et al. (2003) and Kokkinofta and Theocharis (2005), correlated the higher concentration in furfural with the simple and direct distillation process of Zivania in traditional copper alembics. The same authors (Kokkinofta et al., 2003; Kokkinofta & Theocharis, 2005), alleged that distillation of fermented grape marc in traditional stills is a probable source of copper and a factor of authenticity of Cypriot Zivania.

Comparing the technological level of Zivania production with similar known spirits, it is believed that the Cypriot Spirit (Zivania) remains authentic with no exogenous intervention. In others words, it is a transparent liquid, with the typical odour of the raw material-the fermented grape marc-and relatively neutral in the palate. In opposition, similar foreign spirits are subject to flavouring or/and sweetening or/and coloring.

Furthermore, various results from academic research on the matter of authenticity and geographical origin of Zivania (Ballabio et al., 2007; Kokkinofta et al., 2003; Kokkinofta & Theocharis, 2005; Petrakis et al., 2004) have shown that Zivania is geographically differentiated from other similar spirits at the concentration level of cations and furfural.

1.4 DEMARCATED GEOGRAPHICAL AREA

1.4.1 DESCRIPTION OF THE DEMARCATED GEOGRAPHICAL AREA

CYPRUS / KYPROS / KIBRIS

1.4.2 NUTS AREA

CYPRUS / KYPROS / KIBRIS

1.5 PRODUCTION METHOD OF THE SPIRIT

<p>Method:</p>	<ul style="list-style-type: none"> -The basic production method of Zivania is legally provided in the current national acts K.D.P. 263/1998, K.D.P. 83/2000 and K.D.P. 125/2002 -The harvest of healthy grapes shall be carried out at the right technological maturity -The healthy grapes shall be destemmed and crushed by a stainless steel destemmer - crusher -The grapes mush shall be left to be fermented in appropriate vessels or in some cases in a traditional clay jar, without the addition of sulfur dioxide -The alcoholic fermentation shall be carried out at 28°C-30°C, where a dual physical and biological effect is achieved simultaneously- the extraction of substances from the grape skins and the yeast fermentation of the whole mush, respectively
-----------------------	---

	<p>-Traditionally, the grape marc remains in the whole mush until the completion of alcoholic fermentation</p> <p>-At the completion of alcoholic fermentation, the free run wine shall be pumped in a different vessel. This wine shall not be subject to distillation</p> <p>-The fermented grape marc shall be directly distilled in discontinued alembics, eventually with a quantity of healthy lees that does not exceed 2% of grape marc used. The use of iron made alembics' is forbidden</p> <p>-The above distillate that is produced exclusively from grape marc fermented and directly distilled refers to Zivania</p> <p>-Zivania is mostly produced by grape marc of native varieties of Cyprus</p> <p>-It can be exclusively produced from grape marc of others non Cypriot native varieties with the condition of using a single varietal fermentation and distillation. The single fermented and distilled grape marc of this variety shall be included in the Regulatory</p>
--	--

	<p>Administrational Act (K.D.P.) 49/2016 referred as the Department of Agriculture (Wine Registry and Planting of Vineyards) Decree of 2016. The variety name shall be mentioned on the label</p> <p>-At the end of distillation, Zivania shall be diluted with water at the desired actual alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.) within the range of 43-52% vol. The quality of the water used shall be in compliance with the Food (Control and Sales) Law 54(I)/1996</p> <p>-Zivania shall be stored in appropriate vessels as long as it is required for further homogenization, stabilization and maturation of its ingredients</p> <p>-The quality, authentic and homogenous character of Zivania reflect the Cypriot terroir, which in its own turn, contains the long experience and endured know-how of the wine-growers of Cyprus (see point 1.6 below)</p> <p>-This authenticity and distinction of Cypriot Zivania from other similar known spirits in the market, has been empirically validated by the</p>
--	---

	use of advanced chemiometrical approaching (Ballabio et al., 2007; Kokkinofta et al., 2003)
--	---

1.6 LINK WITH THE GEOGRAPHICAL ENVIRONMENT OF ORIGIN

Name of the product:	Ζιβανία / Τζιβανία / Ζιβάνα / Zivania
Important details for the geographical area or the origin relevant to the link:	<p>-The influence of the natural environment of every geographical zone, in relation to the production potential and the human factor, has an elemental role to the vine efficiency in terms of wine composition and quality produced</p> <p>-The aforementioned is a simplified expression of the OIV resolution VITI 333/2010 that defines vitivincultural “terroir”-a concept which refers to an area in which collective knowledge of the interactions between the identifiable physical and biological environment and applied vitivincultural practices develops, providing distinctive characteristics for the products originating from this area. “Terroir” includes specific soil, topography, climate, landscape characteristics and biodiversity features</p>

	<p>-In the light of above, the authenticity of Zivania is a mix of particular soil characteristics and climate conditions in Cyprus, the grape varieties used for the process of fermentation and distillation, and the accumulated know-how of the wine-growers over the years</p>
<p>Special characteristics of the spirit drink linked with the geographical environment of origin:</p>	<p>-As mentioned at point 1.3 above, the human factor is a fundamental pillar of the wine geographical regions in Cyprus. For at least 5.500 years of vitivinicultural tradition, undoubtedly, the Cypriot wine-growers have accumulated important experience and mastery in vine cultivation, wine production and distillation</p> <p>-Consequently, the strong cultural activity carried out from the local authorities in various wine communities in Cyprus, particularly, around the seasonal production of different wine products, contributed the most to the brand empowerment of Zivania, in Cyprus and overseas. The most popular Zivania feasts in Cyprus are those organized annually by the communities of the Valley of the river Kouris-Xsilourikou, Alona, Polystypos, Pelentri, Omodos and Koilani</p>

<p>Causal relationship between the geographical area and the product:</p>	<p>-Zivania reflects its terroir of origin, which is Cyprus wine region. The organoleptic character can be considered as a mirror of the native grape varieties used for the fermentation and single distillation in traditional alembics</p> <p>-Straight forward is the relationship between the soil profiles of Cyprus mostly in terms of its richness in minerals, which are found in important concentrations in the analytical outline of Zivania</p> <p>-In general, all information given at point 1.3, point 1.5 and point 1.6 above, underpin the causal relationship between the geographical area Cyprus and the product Zivania</p> <p>References:</p> <p>Ballabio, D., Kokkinofa, R., Todeschini, R., and Theocharis, C. (2007). Characterization of the traditional Cypriot spirit Zivania by means of counterpropagation artificial neural networks. <i>Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems</i>, 87, 78-84</p> <p>Kokkinofa, R., Petrakis, P., Mavromoustakos, T., and Theocharis, C. (2003). Authenticity</p>
--	---

	<p>of the traditional Cypriot spirit “Zivania” on the basis of metal content using a combination of coupled plasma spectroscopy and statistical analysis. Journal of Agricultural Food Chemistry. 51, 6233-6239</p> <p>Kokkinofta, R. and Theocharis, C. (2005). Chemometric characterization of the Cypriot spirit “Zivania”. Journal of Agricultural Food Chemistry</p> <p>Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 110/2008 σχετικά με τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση, την επισήμανση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων των αλκοολούχων ποτών και την κατάργηση του Κανονισμού (ΕΟΚ) 1576/89 του Συμβουλίου</p> <p>Petrakis, P.; Touris, I., Liouni, M., Zervou, M., Kyrikou, I., Kokkinofta, R., Theocharis, C., and Mavromoustakos, T. (2004). Authenticity of the traditional Cypriot spirit “Zivania” on the basis of ¹H NMR spectroscopy diagnostic parameters and statistical analysis. Journal of Agricultural Food Chemistry</p>
--	---

1.7 REQUIREMENTS AT THE UNION, NATIONAL OR REGIONAL LEVEL

1.8 SUPPLEMENTARY ELEMENT WITH THE GEOGRAPHICAL INDICATION

1.9 SPECIAL LABELLING RULES

<p>Description of the rule:</p>	<p>-Stable and colorless adhesive labels on the packaging of Zivania or an embossed matter</p> <p>-At the same field of vision shall be indicated on the label:</p> <p>(a) The name “Zivania” shall be indicated in characters using a font size of at least seven (7) mm height</p> <p>(b) The contacts of the producer and the bottler (name, address, place of provenance etc.) with capital characters using a font size not higher than those used for the name and not lower than three (3) mm</p> <p>In case where:</p> <p>(a) The bottler is not the producer; the bottler’s name shall be indicated solely</p> <p>(b) When the producer or the bottler is bottling in favour of a third person, the name of this person shall be indicated who has the</p>
--	---

	<p>responsibility for the product quality</p> <p>-The alcoholic strength by volume shall be indicated by a figure or half a figure and shall not be lower or higher from 0,2 % vol. of the alcoholic strength by volume as derived from the product analysis</p> <p>-The number of the alcoholic strength by volume shall be followed by the symbol % vol. and shall be indicated in characters using a font size of at least 0.005m height, if the nominal volume is greater than 100 cl</p> <p>-If the nominal volume is lower or equal than 100 cl and greater than 20cl, the alcoholic strength by volume shall be indicated in characters using a font size of at least 0.003m height</p> <p>-If the nominal volume is lower or equal than 20 cl, the alcoholic strength by volume shall be indicated in characters using a font size of at least 0.002m height</p> <p>-The nominal volume shall be indicated in liters, centiliters or milliliters and shall be expressed in units of volume or by the symbol of this unit according to the</p>
--	---

	<p>provisions regarding weights and measures</p> <p>-These units of volume shall be indicated in characters using a font size of at least 0.005m height, if the nominal volume is greater than 100 cl</p> <p>-If these units of volume are lower or equal than 100 cl and greater than 20cl, It shall be indicated in characters using a font size of at least 0.003m height</p> <p>-If these units of volume are lower or equal than 20 cl and greater than 20cl, it shall be indicated in characters using a font size of at least 0.002m height</p> <p>-In case of using a different grape variety than from the native grape varieties of Cyprus, the name of this variety shall be indicated on the label</p> <p>-On the packaging of “Zivania”, it can be indicated different indications such as the commercial name, the place of production etc, if only they do not provide consumer misleading with false information</p>
--	--

	<p>-In case of using carton boxes, bags, wooden boxes or other means for the repackaging of “Zivania”, the compulsory indications shall be conformed to the authorized indications of the bottles or other packaging</p> <p>-The provided indications for “Zivania” shall be in one or both official languages of the Republic of Cyprus and in any of the official languages of the European Union, so that consumer can easily understand every one of those indications, unless the information is provided by other means. These indications can be repeated in another language</p>
--	--

2. OTHER INFORMATION

2.1 SUPPORTING DOCUMENTS

-Official letter to the European Commission-Unit B.3-Geographical Indications for PGI-CY-01942-Zivania-15th December 2017 for updating the Technical File.

-Official letter to the European Commission-Unit B.3-Geographical Indications for PGI-CY-01942-Zivania-9th May 2018 for updating the Technical File.

-Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and Council.

-Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and Council.

-Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and Council.

-Excise Duty Law 91(I)/2004.

-Food (Control and Sales) Law 54(I)/1996.

-Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 263/1998 referred as the Regulatory and Control of the Vine Products Industry (Control of Zivania) Act of 1998.

-Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 83/2000 referred as the Regulatory and Control of the Vine Products Industry (Control of Zivania) Act of 2000.

-Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 125/2002 referred as the Regulatory and Control of the Vine Products Industry (Control of Zivania) Act of 2002.

-Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 49/2016 referred as the Department of Agriculture (Wine Registry and Planting of Vineyards) Decree of 2016.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1240

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1240

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Κουμανδαρία

Transliteration KOYMANDARIA

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specifications.

GEOGRAPHICAL AREA

The demarcated geographical area of Commandaria comprises fourteen wine communities in Cyprus as follows:

Άγιος Γεώργιος Συλίκου, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλιό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι, και Συλίκου.

Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiyi, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

Transliteration Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiya, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

The recognition by the EU of Commandaria as a Protected Designation of Origin (PDO) for a wine as defined by article 107 of Regulation (EU) 1308/2013 of the European Parliament and of the Council establishing a common organization of agricultural markets, guarantees that Commandaria identifies a sweet wine that is originated in the Republic of Cyprus, and that its quality and distinctive characteristics are essentially or exclusively due to this particular geographical environment with its inherent natural and human factors.

Commandaria is registered since 17/02/2006 as a Cypriot PDO with a file number PDO-CYA1622 in the e-Ambrosia database.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1240

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1240

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Κουμανδαρία

Translittération KOYMANDARIA

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les cahiers des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée de Commandaria comprend quatorze communautés viticoles de Chypre, à savoir:

Άγιος Γεώργιος Συλίκου, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλιό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι, και Συλίκου.

Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiysi, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

Translittération Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiya, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

La reconnaissance par l'UE de Commandaria en tant qu'appellation d'origine protégée (AOP) pour un vin, tel que défini par l'article 107 du Règlement (UE) 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil portant organisation commune des marchés agricoles, garantit que Commandaria désigne un vin doux originaire de la République de Chypre, et que sa qualité et ses caractéristiques distinctives sont essentiellement ou exclusivement dues à cette aire géographique particulière avec ses facteurs naturels et humains inhérents.

Commandaria est enregistré depuis le 17/02/2006 en tant qu'AOP chypriote sous le numéro de dossier PDO-CYA1622 dans la base de données e-Ambrosia.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1240

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1240

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κουμανδαρία

Transcripción

KOYMANDARIA

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada de Commandaria comprende catorce comunidades vitivinícolas de Chipre:

Άγιος Γεώργιος Συλίκου, Άγιος Κωνσταντίνος, Άγιος Μάμμας, Άγιος Παύλος, Αψιού, Γεράσα, Δωρός, Ζωοπηγή, Καλό Χωριό, Καπηλιό, Λάνια, Λουβαράς, Μονάγρι, και Συλίκου.

Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiysi, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

Transcripción Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiya, Kalo Chorio, Kapilio, Lania Louvaras, Monagri, and Silikou.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

El reconocimiento por parte de la UE de Commandaria como Denominación de Origen Protegida (DOP) de un vino, tal y como se define en el artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se crea una organización común de mercados agrícolas, garantiza que Commandaria identifica un vino dulce originario de la República de Chipre, y que su calidad y características distintivas se deben esencial o exclusivamente a este entorno geográfico particular con sus factores naturales y humanos inherentes.

Commandaria está registrada desde el 17/02/2006 como DOP chipriota con un número de expediente DOP-CYA1622 en la base de datos e-Ambrosia.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**ADDITIONAL REQUIREMENTS
UNDER RULE 5(3) OF COMMON REGULATIONS UNDER THE LISBON
AGREEMENT AND THE GENEVA ACT-PARTICULARS CONCERNING THE
QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTICS FOR KOYMANΔΑΡΙΑ PDO-
CY- A1622**

(Derived and Translated in English from the Technical File / Single
Document Registered in EU e-Ambrosia)

I. NAME (S) OF APPLICATION FOR REGISTRATION

Κουμανδάρια (el)

II. APPLICANT CONTACTS

Name and title of the applicant:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Legal status, size and composition:	Public Administration
Nationality:	Cypriot
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy

	ekoumasta@da.moa.gov.cy
--	-------------------------

III. PRODUCT SPECIFICATIONS

The product specifications are integrated in the Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 314/2016 of 25th October 2016, referred as the Department of Agriculture (Commandaria) Decree, and described in detail at point V below.

IV. NATIONAL DECISION OF APPROVAL FOR PROTECTION

The Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 314/2016 of 25th October 2016, referred as the Department of Agriculture (Commandaria) Decree, and repeals the Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 214/2005.

V. SINGLE DOCUMENT

Name (or names) for registration:	Κουμανδάρια (in Greek)
Equivalent term (or terms):	Commandaria (in English)
Traditionally used designation:	-Κουμανδάρια (in Greek) -Commandaria (in English)
Legal base	Article 94 of Regulation (EU) 1308/2013
The technical file contains approved modifications according:	-Article 105 of Regulation (EU) 1308/2013 -Date of application through ISAAM on 28/12/17
Type of Geographical Indication	Protected Designation of Origin (PDO-CY-A1622)

1. CATEGORIES OF GRAPEVINE PRODUCTS

Legal base:	Part II, Annex VII of Regulation (EU) 1308/2013
Category (3)	Liqueur Wine

Category (15)	Wine from sundried grapes
---------------	---------------------------

2. DESCRIPTION OF THE WINE (S)

Category (3) - Liqueur Wine	
Basic analytical characteristics (average values)	
Actual alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.)	15.00
Total alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.)	25.60
Sum of glucose and fructose (g/l)	180
Total acidity (meq/l)	70
pH	3.8
Volatile acidity (meq/l)	18
Total sulfur dioxide (mg/l)	53
Basic organoleptic characteristics	
Visual aspect: deep and intense colour	
Nose: intense bouquet with concentrated aromas, long aromatic persistence and exceptional complexity	
Taste: rich and round body, exceptional balance between alcohol, and acid to sugar ratio, long aromatic persistence	

Category (15) - Wine from sundried grapes
Basic analytical characteristics (average values)

Actual alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.)	12.00
Total alcoholic strength by volume at 20 degrees Centigrade (% vol.)	24.90
Sum of glucose and fructose (g/l)	220
Total acidity (meq/l)	76
pH	3.7
Volatile acidity (meq/l)	23
Total sulfur dioxide (mg/l)	70
Basic organoleptic characteristics	
Visual aspect: intense colour	
Nose: moderate intense bouquet with concentrated aromas and very good complexity	
Taste: rich body, very good balance between alcohol, and acid to sugar ratio, medium aromatic persistence	

3. TRADITIONAL INDICATIONS

a. Element a)

Wine with Controlled Appellation of Origin (O.E.O.P.).

b. Element b)

- Moni
- Monastiri
- Ktima
- Ampelonas (-es)

4. OENOLOGICAL PRACTICES

4.1 Specific oenological practices

Category (3) - Liqueur Wine	
Specific oenological practices	<p>-No specific restrictions.</p> <p>-The oenological practice of sweetening the Commandaria base wine is potentially permitted according to the provisions of Commission Delegated Regulation (EU) 2019/934, only after written authorization of the Department of Agriculture, and only with sweetening products produced from within the boundaries of the demarcated geographical area Commandaria.</p>
Relevant restriction on making the wines	<p>-It is produced from grape must of at least 204 g/l natural sugars at the harvest of the variety Xinisteri and 230 g/l natural sugars at the harvest of the variety Local Mavron, respectively.</p> <p>-After the sun drying, the grape must of both varieties-Xynisteri and Local Mavron-shall contain at least 374 g/l of natural sugars.</p> <p>-The extraction of the sundried grape must shall exclusively carried out with discontinue press.</p>

	<p>-The produced Commandaria base wine shall present without fortification a minimum percentage of actual alcohol by volume of 9.5 % vol. and the volatile acidity of the product shall not exceed 25 meq/l.</p> <p>-The oenological practice of fortification the Commandaria base wine is permitted for the production of Liqueur Wine by the use of neutral alcohol of wine and/or agricultural origin according to the provisions of annex I of Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and Council.</p> <p>-The Commandaria base wine is aged in oak wood casks for at least a period of two years.</p> <p>-The wine making is exclusively permitted within the boundaries of the demarcated geographical area Commandaria.</p> <p>-The Commandaria base wine is permitted to be transferred outside of the demarcated geographical area Commandaria, only for the scope of ageing and application of authorized oenological practices, and only when full compliance with the provisions of the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016, is achieved.</p>
Cultural practice	-The vineyards shall:

	<p>(a) Be registered in the Wine Registry.</p> <p>(b) Be not less than five years old.</p> <p>(c) Comprise at least 200 vines per decare.</p> <p>(d) Be formatted in a traditional gobelet shape.</p> <p>-Every viticultural year, the soil of the vineyards may be harrow cultivated or treated by chemical products.</p> <p>-Every viticultural year, the vines shall be pruned.</p> <p>-The irrigation of the vineyards is permitted only after written authorizations of the Department of Agriculture for the scope of endurance against severe drought occurred and better canopy/fruit management.</p> <p>-The harvest of grapes shall be placed in appropriate plastic cases.</p>
Category (15) - Wine from sundried grapes	
Specific oenological practices	<p>-The fortification of Commandaria base wine is restricted.</p> <p>-The oenological practice of sweetening the Commandaria base wine is potentially permitted</p>

	<p>according to the provisions of Commission Delegated Regulation (EU) 2019/934, only after written authorization of the Department of Agriculture, and only with sweetening products produced from within the boundaries of the demarcated geographical area Commandaria.</p>
<p>Relevant restriction on making the wines</p>	<p>-It is produced from grape must of at least 204 g/l natural sugars at the harvest of the variety Xinisteri and 230 g/l natural sugars at the harvest of the variety Local Mavro, respectively.</p> <p>-After the sun drying, the grape must of both varieties-Xynisteri and Local Mavro-shall contain at least 374 g/l of natural sugars.</p> <p>-The extraction of the sundried grape must shall exclusively carried out with discontinue press.</p> <p>-The produced Commandaria base wine shall present, without fortification, a minimum percentage of actual alcohol by volume of 9.5 % vol. and the volatile acidity of the product shall not exceed 25 meq/l.</p> <p>-The oenological practice of fortification the Commandaria base wine is permitted for the production of Liqueur Wine by the use of:</p>

	<p>(a) Neutral alcohol of wine and/or agricultural origin according to the provisions of annex I of Regulation (EU) 110/2008 of the European Parliament and Council.</p> <p>(b) Wine distillate according to the provisions of annex II of Regulation (EU) 110/2008 of the European Parliament and Council.</p> <p>-The Commandaria base wine is aged in oak wood casks for at least a period of two years.</p> <p>-The wine making is exclusively permitted within the boundaries of the demarcated geographical area Commandaria.</p> <p>-The Commandaria base wine is permitted to be transferred outside of the demarcated geographical area Commandaria, only for the scope of ageing and application of authorized oenological practices, and only when full compliance with the provisions of the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016, is achieved.</p>
<p>Cultural practice</p>	<p>-The vineyards shall:</p> <p>(a) Be registered in the Wine Registry.</p> <p>(b) Be not less than five years old.</p>

	<p>(c) Comprise at least 200 vines per decare.</p> <p>(d) Be formatted in a traditional gobelet shape.</p> <p>-Every viticultural year, the soil of the vineyards may be harrow cultivated or treated by chemical products.</p> <p>-Every viticultural year, the vines shall be pruned.</p> <p>-The irrigation of the vineyards is permitted only after written authorization of the Department of Agriculture for the scope of endurance against severe drought occurred and better canopy/fruit management.</p> <p>-The harvest of grapes shall be placed in appropriate plastic cases.</p>
--	---

4.2 Maximun yields

The maximum regulated yield is 6.000 kg per ha for both grape varieties- Xynisteri and Local Mavro, respectively.

5. DEMARCATED GEOGRAPHICAL AREA

The demarcated geographical area of Commandaria comprises fourteen wine communities as follows: Ayios Georgios Silikou, Ayios Konstantinos, Ayios Mamas, Ayios Pavlos, Apsiou, Yerasa, Doros, Zoopiya, Kalo Chorio, Kapilio, Lania, Louvaras, Monagri and Silikou

5a NUTS area

CYPRUS / KYPROS / KIBRIS

5b Map of the demarcated geographical area

As per attached file.

6. MAIN WINE GRAPE VARIETY (IES)

The two exclusive grape varieties are:

-Xinisteri (white).

-Local Mavro (red).

7. LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA**7.1 Natural factors**

The demarcated geographical area of Commandaria is located north of Limassol district and the vineyards included within are planted from 400 m. - 900 m. above the sea level.

At the north-western side, the vineyards are planted on poor calcareous soil, with an average natural slope of 10 - 30° and an altitude of 400 m. - 700 m. At the north-eastern side, the vast majority of the vineyards are planted on volcanic soil as extended from Troodos mountainous range. Henceforth, the slope of the vineyards exceeds 30° and the altitude reaches 900 m. Therefore, the vineyards are installed in terraces with traditional stone walls as a main anti-erosion measure.

The summer is hot and dry and winter is mild to cold at the northern slopes with an altitude more than 800 m. On the basis of temperature records kept 1991- 2005, the daily average temperature is 17.7 °C. The daily average temperature in summer is 24.3 - 27.0 °C and in winter is 8.9 - 10.5 °C.

The daily average sunshine is 8.4 hours.

The annual average precipitation is 650 mm. December, January, February and March are the wettest months, while the others are more or less dry.

7.2 Human factors

The demarcated geographical area of Commandaria took its name from the foundation of “La Grande Commanderie”, since the era of the crusaders, the knights of the St. John’s Temple that conquered Cyprus at the 12th century. Therefore, Commandaria is considered as the wine with the oldest designation of origin.

Till today, Commandaria is produced with the same method as described by Hesiod in his manuscript “Achievements and Days” of 10th century B.C. “...they were used to let the grapes ten days under the sun and ten nights, and five days in the shade, and 8 days in the vessels...”.

During the period 1920-1925, where the cooperative movement extended all over Cyprus, the Commandaria production passed under the control of different communal wine enterprises within the demarcated geographical area.

The indigenous grape varieties Xinisteri and Local Mavro are exclusively those traditionally planted in the area of Commandaria by the local growers from generation to generation.

The maximum yield in the vineyards was defined by the wine growers on the basis of experiential evidence collected during the years of traditional practice and, at last, this has been legally framed in 1990. The grapes after the harvest are sundried for an approximate period of two (2) weeks until the natural sugar concentration attains the desire legal level. The duration of sun drying process is relative to the climate conditions of the post-harvest season.

The authorized oenological practices are those defined by the current EU legislation.

The cultivated Commandaria area varies according to the topography, the structure and the texture of the soil. Usually, older vineyards are scattered, while younger ones are shaped in geometrical patterns in lines. They shall comprise at least 200 vines per decare and be formatted in traditional gobelet. Where possible, the soil of the vineyards is mechanically harrow cultivated.

The construction of traditional stone walls is also a critical human factor due to the steep topography and soil inclination.

7.3 Product details

As presented at point V 2 above (Description of the Wine).

8. FURTHER CONDITIONS

8.1 Legal framework

- Regulation (EU) 1308/2013 of the European Parliament and of the Council.
- Commission Delegated Regulation (EU) 2019/934.
- Commission Delegated Regulation (EU) 2019/33.
- Commission Implementing Regulation (EU) 2019/34.
- Commission Delegated Regulation (EU) 2018/273.
- Commission Implementing Regulation (EU) 2018/274.
- Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and Council.
- Regulation (EC) 110/2008 of the European Parliament and Council.
- Excise Duty Law 91(I)/2004.
- Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 314/2016 referred as the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016.

8.2 Type of further condition

A derogation of production in the demarcated geographical area Commandaria is permitted in certain cases outlined at point 8.3 (a) and (b) below.

8.3 Description of the condition

According to the provisions of the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016, the wine making is exclusively permitted within the boundaries of the demarcated geographical area Commandaria.

However:

- (a) The Commandaria base wine is permitted to be transferred outside of the demarcated geographical area Commandaria, only for the scope of ageing and application of authorized oenological practices, and only when full compliance with the provisions of the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016, is achieved.

- (b) The fortification of the Commandaria base wine is exclusively permitted for the production of Liqueur Wine under the provisions of annex I and II of Regulation (EU) 110/2008 of the European Parliament and Council.

9. SUPPORTING DOCUMENTS

9a Other documents

Regulatory Administrative Act (K.D.P.) 314/2016 referred as the Department of Agriculture (Commandaria) Decree of 2016.

VI. OTHER INFORMATION

1. CONTACTS OF THE INTERMEDIARY BODY

Name of the intermediary body:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus
Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy
	ekoumasta@da.moa.gov.cy

2. CONTACTS OF THE PART WITH LEGITIMATE INTEREST

Name and title of the part with legitimate interest:	Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment
Legal status, size and composition:	Public Administration
Nationality:	Cypriot
Address:	197 Franklin Roosevelt, 3045 Limassol, Cyprus
	P.O.BOX 55692 3781 Limassol, Cyprus

Telephone:	+357 25 877010
Fax:	+357 25 306532
Electronic address:	vitioeno@da.moa.gov.cy
	tgeorgiou@da.moa.gov.cy
	mshiakalli@da.moa.gov.cy
	ekoumasta@da.moa.gov.cy

3. LINK TO THE PRODUCT SPECIFICATIONS

-Department of Agriculture-Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment.

-e-Ambrosia.

4. LANGUAGE OF APPLICATION

-Greek at the EU level.

-English at the level of third countries.

5. LINK WITH E-AMBROSIA

<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register>

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1241

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1241

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Gioia del Colle

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C. "Gioia del Colle".

Address Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C.
"Gioia del Colle"
Via Paolo Cassano, 311
70023 Gioia del Colle (BA)
Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the designation of origin "Gioia del Colle" includes the districts of Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0520710 del 11/10/2021 2 Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi and other areas of the province of Bari - Italy, as specified in the book of specification of the

designation of origin “Gioia del Colle” (registration file number PDO-IT-A0549).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PDO-IT-A0549

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1241

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1241

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Gioia del Colle

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C. "Gioia del Colle".

Adresse Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C.
"Gioia del Colle"
Via Paolo Cassano, 311
70023 Gioia del Colle (BA)
Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine "Gioia del Colle" comprend les districts de Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0520710 del 11/10/2021 2 Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi et autres aires de la province de Bari - Italie, tel qu'indiqué dans le cahier des charges de

l'appellation d'origine "Gioia del Colle" (numéro de dossier d'enregistrement AOP-IT-A0549).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) No 1308/2013.

AOP-IT-A0549

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1241

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1241

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Gioia del Colle

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C. "Gioia del Colle".

Dirección Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei Vini D.O.C.
"Gioia del Colle"
Via Paolo Cassano, 311
70023 Gioia del Colle (BA)
Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la denominación de origen "Gioia del Colle" comprende los municipios de Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.0520710 del 11/10/2021 2 Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi y otras zonas de la provincia de Bari (Italia), tal como se especifica en el

pliego de condiciones de la denominación de origen "Gioia del Colle" (número de registro PDO-IT-A0549).

**FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN**

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

PDO-IT-A0549

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common
Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act
– Particulars concerning the quality, reputation or
characteristics**

Name and wines

The protected designation of origin 'Gioia del Colle' is reserved for red, rosé and white wines which meet the conditions and requirements laid down in this production specification.

Ampelographic base

'Gioia del Colle' wines, red or rosé, must be obtained from grapes from vineyards composed of vines: Primitivo: 50% to 60%;

Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia nera alone or jointly from 40% to 50%, with the maximum limit of 10% for Malvasia.

White 'Gioia del Colle' wine must be obtained from grapes from vineyards composed of vines: Trebbiano Toscano: from 50% to 70%;

other white grape varieties suitable for cultivation in the Puglia Region, from 30% to 50%, for the homogeneous area "Murgia centrale", registered in the national register of vine varieties for approved wine grapes, with D.M. 7 May 2004 and subsequent updates, listed in Annex 1 of this specification. 'Gioia del Colle' Primitivo wine must be obtained from the grapes from the vineyards composed of the Primitivo grape variety alone.

Aleatico 'Gioia del Colle' wine must be obtained from grapes from vineyards composed of the Aleatico grape variety for at least 85%.

The grapes from the Negroamaro, Malvasia nera, Primitivo vines, present in the vineyards up to a total maximum of 15%, can contribute to the production of the 'Gioia del Colle' Aleatico wine alone or jointly.

Grape production area

Grapes must be produced within Bari province in a production area including the entire territory of the following municipalities: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi and the part of the municipality of Altamura, excluding the territory belonging to the 'Gravina' wine production area referred to Article 3 of the specification published in Official Journal No 10 of 12 January 1983.

Rules for viticulture

The environmental and cultivation conditions of the vineyards intended for the production of 'Gioia del Colle' wines must be the traditional ones of the area and in any case, designed to give grapes and wine the specific quality characteristics. Planting distances, forms of rearing and pruning systems must be the ones generally used and, in any case, not able to change the characteristics of grapes and wines. Any practice of forcing is prohibited. The maximum yield of grapes permitted for the production of Rosso or Rosato 'Gioia del Colle' wines must not exceed 12 tons/Ha and, in the case of white, to tons of grapes per hectare in a specialized crop.

At these limits, even in exceptionally favorable years, the yield must be reported by sorting the grapes, provided that the production does not exceed the limit by 20%.

The maximum yield of grapes in wine must not exceed 70% for red 'Gioia del Colle' wines and 60% for rosé and white 'Gioia del Colle' wines. The maximum yield of grapes permitted for the production of 'Gioia del Colle' wines must not exceed 80 quintals of grapes per hectare in specialized cultivation. The maximum yield of grapes in wine must not exceed 65% for primitive and Aleatico 'Gioia del Colle' wines. If the grape-wine yield exceeds the above limits, the surplus will not be entitled to the P.D.O..

Grapes intended for vinification must ensure that 'Gioia del Colle' wines have a natural alcoholic title of at least:

- Rosso 11.00% vol;
- Rosato 10.50% vol;
- Bianco 10.00% vol;
- Primitivo 13.50% vol;
- Aleatico 14.00% vol.

Rules for winemaking

Winemaking operations, including compulsory ageing, must be carried out within the production area defined in Article 3 above. However, in view of traditional production situations, such operations may be carried out throughout the territory of the municipalities, even if they are only partially included in the demarcated area. Only local, loyal and constant oenological practices designed to give wines their special characteristics are permitted in winemaking. The residual must of the grapes intended for the production of Rosato 'Gioia del Colle' wine cannot be used for the preparation of Red 'Gioia del Colle' wine.

Consumer characteristics

'Gioia del Colle' wines must meet the following characteristics when released for consumption:

"Gioia del Colle" Rosso:

color: red from ruby to garnet;
smell: pleasant vinous with characteristic scent;
flavour: dry, harmonious, rightly tannic;
minimum total alcoholic strength by volume: 11.50% vol;
minimum total acidity: 4.5 g/l;
minimum non-reducing extract: 22.0 g/l.

"Gioia del Colle" Rosato:

color: delicate ruby;
smell: slightly vinous, with characteristic scent of fruity if young;
taste: dry, fresh, harmonious, pleasant;
minimum total alcoholic strength: 11.00% vol;
minimum total acidity: 5.0 g/l;
minimum non-reducing extract: 18.0 g/l.

"Gioia del Colle" Bianco:

color: white tending to straw;
smell: pleasant, with fruity, delicate characteristics;
flavour: dry, fresh, harmonious;
minimum total alcoholic strength by volume: 10.50% vol;
minimum total acidity: 5.0 g/l;
minimum non-reducing extract: 16.0 g/l.

"Gioia del Colle" Primitivo:

color: red tending to violet and orange with aging;
smell: characteristic light aroma;
flavor: pleasant, full, harmonious, tending to velvety with aging; it can also be slightly amiable and in this case the sugar content must not exceed 10 grams per liter; minimum total alcoholic strength by volume: 13.00% vol;
minimum total acidity: 4.5 g/l;
minimum non-reducing extract: 24.0 g/l.

"Gioia del Colle" Aleatico Dolce:

color: garnet red more or less intense, with violet reflections, tending to orange with aging;
smell: characteristic delicate aroma that blends with the scent that wine acquires with aging;
flavor: full, moderately sweet, velvety;

minimum total alcoholic strength by volume: 15,00% vol. of which at least 13,00% vol.

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 22.0 g/l.

“Gioia del Colle” Aleatico Liquoroso Dolce:

liqueur wine obtained by alcoholization with basic wines or musts which meet the conditions laid down in this specification for the 'aleatic' type;

color: more or less intense garnet red with violet reflections, tending to orange with aging;

smell: characteristic delicate aroma that blends with the scent that wine acquires with aging;

flavor: full, warm, sweet, harmonious, pleasant;

minimum total alcoholic strength by volume: 18,50% vol. of which at least 16,00% vol.

minimum total acidity: 4.5 g/l;

minimum non-reducing extract: 22.0 g/l.

It is in the faculty of the Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies to modify, by its decree, for the above wines, the minimum limits indicated for total acidity and the non-reducing extract.

Designation and presentation

The 'Gioia del Colle' Primitivo wine, obtained from grapes ensuring a natural alcoholic strength by volume of 14.00% vol and released for consumption with an actual alcoholic strength by volume of 14.00% vol, after two years of ageing may have the term “Riserva” on the label. The aging period runs from the first of November of the year of production of the grapes. Aleatico 'Gioia del Colle' wine may not be released for consumption before 1st March following the year in which the grapes are produced.

Aleatico 'Gioia del Colle' wine obtained from grapes which ensure a natural alcoholic strength by volume of 15.00% vol and is released for consumption after at least two years, one of which in wooden barrels may bear the term “Riserva” on the label. The aging period runs from January 1st following the year of production of the grapes and, for the liquor type, from the date of alcoholization. The name referred in Article 1 shall be prohibited from adding any qualification other than that provided for in this specification, including the adjectives 'extra', 'superiore', 'fine', “scelto”, “selezionato” and similar.

The words “Amabile”, “dolce” and “liquoroso” must be indicated in order to designate the corresponding types of 'Gioia del Colle' wines with these characteristics and, in

the case of “Riserva” types, it is compulsory to indicate the year of production of the grapes.

The use of indications referring to names or social reasons or private trademarks is permitted, provided that they have no laudable meaning and are not such as to mislead the buyer; as well as the names of farms and vineyards from which the grapes from which the wine, so qualified, has actually come, was obtained.

Link with the geographical environment

A) Information about the area.

1. Natural factors relevant to the linkage.

The geographical area delimited by the production specification is called "Murgia di sud-est" and is part of the wider area of the Murgia, on the border between the upper Murgia and the Murgia of the Trulli". From a cartographic point of view, the area is oriented in the south of the Bari province. The municipalities within the delimited area are: Acquaviva delle Fonti, Adelfia, Casamassima, Cassano Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Grumo Appula, Noci, Putignano, Rutigliano, Sammichele di Bari, Sannicandro di Bari, Santeramo in Colle, Turi and that of the municipality of Altamura with the exclusion of the territory belonging to the wine production area 'Gravina' referred to in Article 3 of the specification published in the Official Journal no. 10 of 12 January 1983.

Soil pedology presents the classic red lands derived from the dissolution of limestone rocks, of which they represent the insoluble residues made of iron and aluminum oxides and hydroxides. These are land that, because of their richness in potassium and its relative poverty of organic matter, constitute a privileged substrate for the cultivation of grape varieties for fine red wines but also white wines. Soils, clay, clay-limestone, have a high presence of skeleton that reaches about 60% of the total constituents.

The altitude of the areas cultivated with vines is between 200 and 450 meters above sea level and with an altimetric excursion, therefore, of 250 meters. The slopes are slight, and the prevailing exposures are oriented southeast. The climate is of the arid warm type, with a very variable rainfall and precipitation that, depending on the vintages, ranges from 800 mm to 400 mm of water, concentrated for about 70% in the autumn-winter period. Given the trend related to the vegetative period of the vine, which is included from April to September, there are very modest precipitation values around 300 mm. of rain. They are not rare summers without any precipitation. The average multi-year thermal trend is characterized by high temperatures that rarely exceed 30 C° and fall below 0 c°. During the summer, minimum temperatures are unlikely to fall below 18°C.

2. Human factors relevant for the linkage

Geographically speaking, Gioia del Colle is located in the center of the denomination area, and it is a small agglomeration of houses surrounding the beautiful castle that Frederick II of Svevia built in 1230. The cultivation of the vine and the production of wine in the territory of Gioia del Colle were already active between the 8th and 3rd centuries BC (Peucezia), as evidenced by the numerous finds of bins intended to contain wine in the archaeological area of Monte Sannace, the largest peucetic town known, a few kilometers away from Gioia del Colle (some finds can be admired in the archaeological museum located inside the castle).

The only historical documents certain of the origin of Primitivo, (the most representative vine of the PDO Gioia del Colle) date back to the beginning of the last century when in 1919 the Director of the Consortium for the Defense of Viticulture of Bari, Prof. G. Musci, declared in his publication, that the "Primicerio" priest Francesco Filippo Indellicati was the first to make a sort of "clonal selection" of Primitivo. The priest was born and raised in Gioia del Colle in addition to being the Primicerio of the local Mother Church (Chiesa Madre) was also a great expert in botany and agronomy. At the end of the century, probably in 1799, he noticed the disordered growth in the Gioia del Colle' countryside of a lot of wine grapes, a very frequent event in that area. Among the various grapes mixed with each other, a variety was seen to ripen before the others, despite having a fairly late flowering. For this feature he called it "Primaticcia or Primativo" from the Latin "Primativus". The "Primicerio" made a careful selection of the crops of the variety and planted them in the countryside of Gioia del Colle in an area called "Liponti" which is still part of the district called "Terzi". The plot was the extension of eight neighborhoods that today correspond to about 0,15 hectares for a total of 625 strains, which are the first monoculture to remember Primitivo wine in these areas.

From 1820 onwards the vine also extended to the countryside of Acquaviva delle Fonti where immediately there was a greater final alcohol content than in Gioia del Colle. This situation made the municipality of Acquaviva the seat where the price of grapes was defined at the harvest. Subsequently, the vine began its expansion in the neighboring municipalities involving Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Noci and Castellana Grotte, reaching the Adriatic coast and expanding also in other directions such as Santeramo in Colle, Altamura and Gravina.

According to a report from the beginning of the last century by Musci in the time interval between 1820 and the end of the 19th century the vine was cultivated in Puglia in the following municipalities: Gioia del Colle, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Altamura, Gravina, Cassano delle Murge, Sammichele di Bari, Casamassima, Grumo Appula, Toritto, Sannicandro di Bari, Turi, Bitritto, Modugno, Bitonto, Palo del Colle, Adelfia, Rutigliano, Conversano, Castellana Grotte, Putignano, Noci and Alberobello.

Decisive elements to impress the peculiarities of a wine are the vine and the

environment, the latter understood both from a physical point of view (climate and soil) and from an anthropological point of view (traditions, technique, professionalism). Of fundamental importance are therefore the human factors present in the territory of production that have affected the characteristics of wine.

The territory interested by the production of "Gioia del Colle" wines has an agricultural landscape characterized by residual oak woods that constituted the natural cover of the territory before the presence of man mixed with Mediterranean fruit growing, almonds and cherry trees, to the cultivation of olive trees and large plots intended for the production of fodder for breeding. The rural landscape is currently characterized by typical, elegant and linear dry-stone walls that delimit and support the agricultural soil slowly accumulated over time and on which man has planted the vineyards that give the wines affected by this specification. Stone, in symbiosis with the vine, is an integral part of Murgia, and characterizes it in multiple agronomic and oenological aspects.

The incidence of human factors, throughout history, refers in particular to the precise definition of the following technical production aspects, which form an integral part of the current production specification:

- ampelographic basis of the vineyards: the vines suitable for the production of the wine in question, are those traditionally cultivated in the geographical area considered: Primitivo which represents about 60% of the vineyard area of the territory, Montepulciano, Sangiovese, Negroamaro, Aleatic black Malvasia between those with red berry and Trebbiano among those with white berry;

- trelling systems, crop distances, pruning systems and planting costs: these elements are also traditional ones and, in any case, should be considered in order to pursue the best and rational arrangement on the surface of the vines, both to facilitate the execution of cultivation operations and to allow the rational management of the canopy, allowing to obtain an adequate leaf surface well exposed and to contain the yields of wine production within the limits set by the specification. In particular, forms of breeding mainly used in the area are the Alberello (bush-trained), the Controspalliera (espallier) and the Tendone (canopied vineyards): the first form represents 20%, the second 70% and the third 10% of the total.

The pruning systems adopted are for breeding in Alberello the short pruning (at the time of pruning 2 spurs with 3-4 buds for each of the 2 or 3 branches) are left, for Controspalliera mixed pruning (spur and fruit head with about 8-10 buds). The implant density ranges from 4,500 strains for the espallier to about 10,000 stumps for the Alberello up to 2500 for the Tendone.

B: Information on the quality or characteristics of the product essentially or exclusively belonging to the geographical environment.

The wines belonging to this specification have, from an analytical and organoleptic

point of view, very clear and peculiar characteristics, described in Article 6, which allow a clear identification and typically linked to the geographical environment.

In particular, all wines have balanced chemical-physical characteristics in all types, while the taste and smell are found prevalent aromas typical of the vines: there is a marked minerality supported by a good acidity as it is known that the maximum qualitative expressions of the vine are on mineral soils, with little organic substance and not too rich in water, an element that the "carsic" nature of the soil represents in an ideal way.

It is also necessary to point out that the main characteristic of the primitive vine continues to be that although it shoots with considerable delay compared to other vines, it manages to complete its vegetative cycle in a relatively short time (ripening takes place between the end of August and the beginning of September).

The combination of both characteristics explains the rapid spread of primitive throughout the hilly area called "Murgia" and not only, therefore, for its early maturation. In fact, the humidity on the one hand and the spring temperature on the other, contribute to frequent frosts, which would damage other vines with early budding. Sprouting with considerable delay, the primitive can thus avoid the damage resulting from the onset of such nefarious atmospheric events.

C: Description of the causal interaction between the elements referred to in point (A) and those referred to in point (B).

The millenarian wine history of the area, from Magna Grecia, to the Middle Ages, up to the present day, attested by a lot of documents, the presence of disused wine factories identified as examples of industrial archeology, the presence for decades of specialized research institutes in the territory, is fundamental proof of the close connection and interaction between human factors and the quality and peculiar characteristics of the "Gioia del Colle" wine.

Weaving and the chemical-physical structure of the soils also interact decisively with the physiology of the vine, contributing to the achievement of the peculiar physico-chemical and organoleptic characteristics of the "Gioia del Colle" wines. In particular, these are lands which have a limited nutrient content and which are ill-suited to the intensive use of other agricultural crops (including in relation to their stocking); but precisely because of these characteristics they are suitable for quality viticulture, with low production yields, giving the wines particular vigor and complexity.

This conformation makes this plateau the ideal habitat for the vineyard that has its roots in the limestone layer immediately below the thin layer of fertile soil, with the consequence that the vineyards here implanted have naturally low yields per hectare and a great minerality supported by good acidity as it is known that the maximum qualitative expressions of the vine are on mineral soils, with little organic substance and not too rich in water, an element that the karst nature of the soil represents in an ideal way.

Man, intervening in the territory, has over time handed down the traditional cultivation and oenological techniques, which in the modern era, thanks to scientific and technological progress, have been greatly refined obtaining oenological results of considerable interest and wines that nowadays enjoy considerable fame for their particular qualities at international level.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1242

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1242

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

Transliteration Bulgarsko rozovo maslo

GOOD(S)

1. **Essential oils**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Union “Bulgarian rose oil”.

Address Union “Bulgarian rose oil”
8 Tsar Kaloyan str.
4000 Plovdiv
Bulgaria

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical region where “Bulgarsko rozovo maslo” is produced includes the following municipalities in Bulgaria:

- in Plovdiv Province: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie and Hisarya;
- in Stara Zagora Province: Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak,

Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya and Stara Zagora;
- in Pazardzhik Province: Belovo, Bratsigovo,
Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera and Strelcha;
- in Sofia Province: Ihtiman, Koprivshtitsa and Mirkovo.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission implementing regulation (EU) No 1020/2014 of 25 September 2014 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Българско розово масло (Bulgarsko rozovo maslo) (PGI)).

OJ L 283, 27.09.2014.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1242

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1242

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

Translittération Bulgarsko rozovo maslo

PRODUIT(S)

1. **Huiles essentielles**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Union "Huile de rose bulgare".

Adresse Union "Bulgarian rose oil"
8 Tsar Kaloyan str.
4000 Plovdiv
Bulgarie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de "Bulgarsko rozovo maslo" comprend les municipalités suivantes de la Bulgarie:

- dans la province de Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie et Hisarya;
- dans la province de Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo,

Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya et Stara Zagora;
- dans la province de Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo,
Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera et Strelcha;
- dans la province de Sofia: Ihtiman, Koprivshitsa et Mirkovo.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) No 1020/2014 de la Commission du 25 septembre 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées (Българско розово масло (Bulgarsko rozovo maslo) (IGP)).

JO L 283, 27.09.2014.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1242

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1242

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Българско розово масло / Bulgarsko rozovo maslo

Transcripción Bulgarsko rozovo maslo

PRODUCTO(S)

1. **Aceites esenciales**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Sindicato "Aceite de rosa de Bulgaria".

Dirección Union "Bulgarian rose oil"
8 Tsar Kaloyan
str. 4000 Plovdiv
Bulgaria

ZONA GEOGRÁFICA

La región geográfica donde se produce el "Bulgarsko rozovo maslo" comprende los siguientes municipios de Bulgaria:

- en la provincia de Plovdiv: Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie e Hisarya;
- en la provincia de Stara Zagora: Bratya Daskalovi, Gurkovo,

Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya y Stara Zagora;
- en la provincia de Pazardzhik: Belovo, Bratsigovo,
Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera y Strelcha;
- en la provincia de Sofía: Ihtiman, Koprivshtitsa y Mirkovo.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 1020/2014 de la Comisión, de 25 de septiembre de 2014, por el que se inscribe una denominación en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas [Българско розово масло (Bulgarsko rozovo maslo) (IGP)].

OJ L 283, 27.09.2014.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘БЪЛГАРСКО РОЗОВО МАСЛО’ / ‘BULGARSKO ROZOVO MASLO’

EC No BG-PGI-0005-01050 – 26.10.2012

PGI (X) PDO ()

1. Name

‘Българско розово масло’ / ‘Bulgarsko rozovo maslo’

2. Member State or Third Country

Bulgaria

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 3.2: Essential oils

3.2. Description of product to which the name in point 1 applies

‘Bulgarsko rozovo maslo’ is an essential oil obtained by means of the steam distillation of flowers of the Damask rose (*Rosa damascena* Mill.).

External appearance : Oily transparent liquid

Colour : Yellow or yellowish green

Smell : Characteristic aroma of roses

Physico-chemical indicators : These are determined by means of gas chromatography. The representative and typical constituents that have been identified are present in the following proportions, and this is what determines the oil’s chromatographic profile:

Constituents	Content (%)
ETHANOL	up to 3,0
LINALOL	between 1,0 and 3,0
PHENYLETHYL ALCOHOL	up to 3,0
CITRONELLOL	between 24,0 and 35,0

NEROL	between 5,0 and 12,0
GERANIOL	between 13,0 and 22,0
GERANYL ACETATE	up to 1,5
EUGENOL	up to 2,5
METHYLEUGENOL	up to 2,0
FARNESOL	at least 1,4
HYDROCARBONS:	
C ₁₇ (heptadecane)	between 1,0 and 2,5
C ₁₉ (nonadecane) ⁽³⁾	between 8,0 and 15,0
C ₁₉ (nonadecene) ⁽⁴⁾	between 2,0 and 5,0
C ₂₁ (heneicosane)	between 3,0 and 5,5
C ₂₃ (tricosane)	between 0,5 and 1,5

3.3. Raw materials (for processed products only)

(a) Damask rose (*Rosa damascena* Mill.)

Fresh rose blossom comprising the petals and sepals of roses of the species *Rosa damascena* Mill., with shoots, leaves and buds removed, and without any mechanical impurities (e.g. mud, stones).

(b) Water

3.4. Feed (for products of animal origin only)

—

3.5. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

Picking, transporting and storage of rose blossom:

The picking of rose blossom usually begins in May, starting in fields at elevations of 300-400 m above sea-level and continuing for about 20-25 days, when the rose blossoms have attained the required maturity and have 14-40 pinkish red petals and a pleasant and characteristic fragrance. The picking of rose blossom begins at 5-6 a.m. and continues until 11-12 noon. The quality of 'Bulgarsko rozovo maslo' is guaranteed by compliance with the requirement that the rose blossoms be processed not later than

10-15 hours after they have been picked, so as to preserve the raw material's freshness and quality.

The blossom is transported to the distilleries immediately after picking, and distilling is carried out round the clock. The rose blossom is sorted, some for immediate processing and some for storage for no more than 15 hours (when the weather is cool and the temperature of the blossom is no more than 20° C) prior to distillation, depending on the time when it was picked.

Processing of the rose blossom – processing stages:

Distillation: The rose blossom is placed in the still in a volume equal to 100 kg per cubic metre and is mixed with water in a ratio of 1:4 to 1:5; this mixture is heated and is transformed by the steam and water into a boiling paste, which is stirred using an automatic device. The essential oils extracted by the steam are cooled and conveyed into receiving flasks, in which they are collected. About 3 500 kg of rose blossom is needed to obtain 1 kg of rose oil.

Cohobation (concentration) of the distilled liquid: is carried out in a continuously operating cohobation column in which the initial distillate undergoes multiple redistillation.

Separation, dehydration and filtration of the rose oil: the essential oil is separated in Florentine vessels, after which any mechanical impurities and water are removed by heating it to 30 °C and filtration.

Blending: Commercial batches are prepared by combining (blending) the rose oil produced in one installation (companies' own blends) or by blending oil produced in various installations.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.

Storage: On separate protected premises, including in bank vaults, at a temperature of 15 ± 5 °C, out of direct sunlight and away from heat sources, in sealed heat-resistant glass vessels with a capacity of up to 5 000 g fitted with special stoppers preventing direct contact with air, or in lacquer-coated aluminium tanks.

Transport and packaging: In lacquer-coated aluminium tanks or in traditional cylindrical vessels (*konkumi*) whose necks are closed by means of corks and a welded metal plate on top), or in glass jars and vials. The traditional vessels are wrapped in white cloth with traditional accessories, namely a tricolour ribbon and string and a guarantee certificate tied around their necks. Packagings differ and vary in weight from 0,5 g to 5 000 g. The traditional vessels or tanks are transported in standard wooden cases, boxes certified for the carriage of hazardous goods, or ordinary strong corrugated cardboard boxes, subject to a weight limit of 10 kg net.

3.7. *Specific rules concerning labelling*

—

4. Concise definition of the geographical area

The geographical region where ‘Bulgarsko rozovo maslo’ is produced includes the following municipalities:

- **in Plovdiv Province:** Brezovo, Kaloyanovo, Karlovo, Sopot, Stamboliyski, Saedinenie and Hisarya,
- **in Stara Zagora Province:** Bratya Daskalovi, Gurkovo, Kazanlak, Maglizh, Nikolaevo, Pavel Banya and Stara Zagora,
- **in Pazardzhik Province:** Belovo, Bratsigovo, Pazardzhik, Panagyurishte, Peshtera and Strelcha,
- **in Sofia Province:** Ihtiman, Koprivshtitsa and Mirkovo

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

Natural and climatic factors

The Damask rose is traditionally grown in the Valley of Roses (Rozovata Dolina) in Central Bulgaria at elevations between 370 and 625 m. The region is characterised by light, sandy brown forest soils which do not retain water, and climatic conditions favourable for growing roses. Thanks to the mild winters and an average annual temperature of 10,6 °C, the blossoms bud in February. The high humidity levels in May and June are optimal for slow and even blooming during the harvesting period.

Historical and human factors

The production of ‘Bulgarsko rozovo maslo’ is a traditional occupation of the population of the Rozovata Dolina. Over its more than 300-year history the local population has accumulated specialist knowledge of high-quality seed development and rose cultivation and brought technological innovation to the industry. The harvest takes place over a 20 to 30-day period and requires special skills: between several hours before daybreak and the early morning only blossoms with at least one open petal are picked with the sepals, without damaging the stem or the branches. Closed buds are left on the stem for later harvesting. Only experienced distillers are qualified to judge when the blossom is ready to be put in the stills, determine the ratio of blossom to water and decide the optimal distillation temperature. These skills are handed down

from generation to generation and serve to improve the stills in which 'Bulgarsko rozovo maslo' is made, ensuring a consistently high quality of the end product.

5.2. Specificity of the product

The specific and distinctive characteristics of 'Bulgarsko rozovo maslo' are its rich aroma, its pale, yellowish-green colour, its very good fixative qualities, its long-lasting aroma, and its balanced composition of volatile substances and hydrocarbons.

The chemical characteristics of 'Bulgarsko rozovo maslo' are closely linked to the region's geographical traits and set it apart from rose oils produced in other parts of the world. These are: a 24-35 % citronellol content (compared with 39-49 % for producers elsewhere in the world); a ratio of citronellol to geraniol of 1,1:2,5 (compared with 2,3:4,8 for producers elsewhere in the world); A distinguishing characteristic of 'Bulgarsko rozovo maslo' is the presence of a great many typical components such as farnesol and geranyl acetate, and a low methyleugenol content.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

The specific qualities of 'Bulgarsko rozovo maslo' result from the combined action of factors linked to the geographical area. Climatic conditions influencing the even blooming, the yield and the blossom's oil content are the mild temperatures (15–25

°C), the high atmospheric humidity (over 60 %), the limited variation between day-time and night-time temperatures, and the sufficient degree of soil moisture. These conditions ensure that the roses bloom evenly and fully and accumulate large quantities of high-quality rose oil. To extract as much of the valuable constituents as possible, the technique used to produce 'Bulgarsko rozovo maslo' requires the rose blossom to be processed round the clock, immediately after harvesting; for this reason the distilleries are located in close proximity to the rose fields.

Production of 'Bulgarsko rozovo maslo', and its development, started in the 17th century and has been described by Dr Kosyo Zarev in his book *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Rose production and traditional cultivation in Bulgaria), published in 2008. In the late 18th and early 19th centuries, 'Bulgarsko rozovo maslo' captured markets around the world. Bulgaria became the main supplier to Europe's perfume industry. 'Bulgarsko rozovo maslo' used to be widely applied in medicine as a valuable drug, and in cooking as aromatic seasoning.

Soon after the fledgling Bulgarian Principality was created in 1878 the first laws were enacted regulating the quality and purity of 'Bulgarsko rozovo maslo'. A book entitled '*Parva konferentsia varhu Rozovata industria*' ('The first conference on the rose industry'), published in 1906, explains: 'After the ministerial decree banning the

import of geraniums was issued in 1889, the price of “Bulgarsko rozovo maslo” immediately soared to unimaginable heights.’

Official reports to the Bulgarian Foreign Ministry from its consulates and legations in New York (USA), Vichy (France) and North Perth (Australia) and testimony from 1939- 45 point to a strong interest in ‘Bulgarsko rozovo maslo’, which continued even during World War II. A letter of 19 December 1939 from the Royal Bulgarian Consulate to the Ministry, still written in old Bulgarian spelling, reports that ‘Mr William A. Hoffman, a chemical engineer currently based in New York, has informed us that that he wishes and is able to set up a regular trade in “Bulgarsko rozovo maslo” on very favourable terms for both parties’. In a letter dated 20 January 1941, an economic adviser to the Ministry, Mr K. Dobrev, informed the Royal Legation in Vichy of ‘conditions under which “Bulgarsko rozovo maslo” could be sold in occupied France’. A letter dated 24 February 1944 informed the Ministry that ‘the price of “Bulgarsko rozovo maslo” now stands at 5 000 Swiss Francs per kilogramme.’ The East-West Trading Company of Australia wrote on 5 October 1945 that ‘moreover we would be very interested in “Bulgarsko rozovo maslo” or in representing its manufacturers in Australia’.

‘Bulgarsko rozovo maslo’ has built up and maintained its international popularity and worldwide reputation by winning numerous awards at international exhibitions and fairs from the 1880s to the present day. In a chapter entitled ‘Awards won by Bulgarian rose oil’ in his book *Bulgarskoto rozoproizvodstvo i traditsionnata kultura* (Rose production and traditional cultivation in Bulgaria), Dr Kosyo Zarev writes: ‘The high-quality of Bulgarian rose oil has won dozens of medals and awards at many exhibitions, shows and trade fairs’. Zarev goes on to mention that manufacturing and trading companies for ‘Bulgarsko rozovo maslo’ won gold, silver and bronze medals in the late 19th and early 20th centuries at fairs in Vienna (1873), Philadelphia (1876), Chicago (1895), Grasse (1902), Paris, Antwerp (1894), Amsterdam, Liège, Milan and London. The book also mentions the awards ‘Bulgarsko rozovo maslo’ has won in Bulgaria itself, namely the Plovdiv Fair and the 1968 Third International Essential Oils Conference.

Festivities marking the tricentenary of Bulgaria’s rose oil industry were held in 1964. and the Bulgarian Chamber of Commerce and Bulgarian Rose Directorate awarded gold medals and awards to various organisations that had contributed to the industry’s development. The traditional Rose Festival has been held every year since 1903, with recreations of rose picking and distilling as some of its regular features.

Before the Second World War, ‘Bulgarsko rozovo maslo’ met 70-90 % of world demand for rose oil. Currently Bulgaria produces 1,5 to 2 tonnes annually, which is mainly exported. It now meets 40-50 % of global demand, according to a report by the Institute for Roses and Essential Oil Crops in Kazanlak issued for the jubilee scientific session of 2 July 2007.

In 1994 'Bulgarsko rozovo maslo' was entered in the Bulgarian State Patents Register as a protected designation of origin under No 052-01.

(3) a saturated hydrocarbon with the chemical formula $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{17}\text{CH}_3$

(4) a non-saturated hydrocarbon (with one or more double carbon bonds) with the chemical formula $\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{16}\text{CH} = \text{CH}_2$

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1243

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1243

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pálinka

GOOD(S)

1. **Fruit Spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification

GEOGRAPHICAL AREA

Hungary. Burgenland, Wien, Niederösterreich, Steiermark provinces in Austria in case of barackpálinka (apricot pálinka).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Regulation (EU) 2019/787 Article 37.

Pálinka PGI-HU+AT-02048 registered 13/02/2008.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1243

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1243

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pálinka

PRODUIT(S)

1. **Eau-de-vie de fruit**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Hongrie. Provinces de Burgenland, Wien, Niederösterreich, Steiermark en Autriche s'agissant de barackpálinka (abricot pálinka).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 37 du règlement (UE) 2019/787.

Pálinka IGP-HU+AT-02048 enregistrée le 13/02/2008.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1243

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1243

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pálinka

PRODUCTO(S)

1. **Bebida espirituosa de frutas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto

ZONA GEOGRÁFICA

Hungría. Burgenland, Viena, Baja Austria, provincias austriacas de Estiria en el caso de la barackpálinka (palinka de albaricoque).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787.

Pálinka PGI-HU+AT-02048 registrado el 13 de febrero de 2008.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

Pálinka

‘Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics’

1. Description of the spirit drink

1.1 Physical, chemical and/or organoleptic characteristics

1.1.1 The chemical and physical characteristics of ‘Pálinka’ meet the specifications set out for fruit spirits. No flavouring or colouring shall be added to ‘Pálinka’ produced in Hungary.

1.1.2 Apricot ‘Pálinka’ produced in Austria has the following specific characteristics:

Minimum alcoholic strength of 38 % vol and maximum total dry extract content of 5 g/l, of which maximum 4 g/l of sugar (calculated as invert sugar) in the finished product

Ethyl carbamate: maximum 1 mg/l in the finished product;

Volatile matter content: minimum 400 g/hl of pure alcohol

Ethylacetate: maximum 350 g/hl of pure alcohol

Total isobuthanol and isoamyl alcohol: minimum 100 g/hl of pure alcohol

Total 1-propanol, isobuthanol and isoamyl alcohol: minimum 150 g/hl of pure alcohol, maximum 1 000 g/hl of pure alcohol

1.2 Organoleptic characteristics:

1.2.1 ‘Pálinka’ produced in Hungary

(a) Clear, colourless, or occasionally pale yellow, retaining the characteristic taste and aroma of the fruit used to produce it.

Distinctive taste and aroma of the various types of fruit:

Distinctive properties of ‘Pálinka’ produced from pome fruits (e.g. apple, pear or quince): in apple ‘Pálinka’, a slight tartness, alongside fresh citrus notes and spicy waxiness. In pear ‘Pálinka’, the taste depends largely on the pear variety used (e.g. Williams pears have a more intense, buttery, creamy texture), usually full-flavoured, with a piquant, deep-citrusy taste. Also in quince ‘Pálinka’, the taste depends on the

particular characteristics of the variety (quince pear or quince apple), and the 'Pálinka' is usually characterised by an intense, rich, full flavour and a somewhat robust yet creamy texture.

Distinctive properties of 'Pálinka' produced from stone fruits (e.g. sweet cherry, sour cherry, apricot or plum): these 'Pálinkas' are often characterised by a pleasant fruit-stone flavour. It is not unusual for them to have a floral, perfumed, spicy, jam-like character. They have pronounced aromas and tastes. The pleasant fruit-stone flavour forms part of the traditional taste of stone fruits.

Distinctive properties of 'Pálinka' produced from grapes (e.g. fragrant white grapes, red grapes): as in winemaking, the final product depends largely on the grape variety. 'Pálinka' produced from fragrant grape varieties (e.g. Irsai Olivér) may vary according to the grape's muscatel, fragrant, elderflower, orangey, delicate seed-oil character, complemented by a delicate spiciness. 'Pálinka' made from red grapes, on the other hand (e.g. Cabernet franc), is more full-bodied, with a richer spiciness. It may have an oily texture and pronounced black and red berry aromas.

Distinctive properties of 'Pálinka' produced from wild berries: wild fruits are generally more rustic, with strong, pronounced aromas and tastes. Their fruity character can fade into the background, giving way to other complex aromas. The berry fruits (e.g. strawberry or raspberry) have a very intense, elegant, silky character, and their extraordinary expressiveness dominates in the glass. Depending on the fruit, they may also have herbal, lavender, menthol or medicinal herb aromas.

(b) In the case of matured and old 'Pálinka', a yellowish, amber colour, retaining the fruit's essential bouquet and aroma, in addition to its mature character.

(c) In the case of 'Pálinka' matured on a bed of fruit, the bouquet is refined thanks to the maturing on the bed of fruit, and the colour matches that of the fruit.

1.2.2 Apricot 'Pálinka' produced in Austria is a clear, colourless apricot spirit, with the distinctive floral aroma of ripe apricot and the taste of the whole fruit, with a discreet fruit-stone flavour that never dominates.

Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)

1.3 Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)

1.3.1 'Pálinka' may be produced only from fruit (including the pulp) grown in Hungary.

Products made from fruit concentrate or dried or desiccated fruit cannot be called 'Pálinka'.

Hungarian 'Pálinka' is a fruit spirit produced and bottled in Hungary.

No sweetener shall be added to 'Pálinka' produced in Hungary, not even to round off the final taste of the product.

1.3.2 In Austria, 'Pálinka' can be made only from apricots (*Prunus Armeniaca* L.) originating from the provinces along Austria's eastern border and from Hungary.

The total alcoholic strength of Austrian apricot 'Pálinka' is greater than that of other apricot spirits.

2. Description of the defined geographical area

'Pálinka' may be produced anywhere in Hungary and in the Austrian provinces of Lower Austria, Burgenland, Styria and Vienna.

3. Method for obtaining the spirit drink

'Pálinka' is produced in the following five, distinct stages:

- careful selection of the fruit;
- mashing;
- distilling and refining of the mash;
- resting, maturation;
- production, treatment and bottling of the 'Pálinka'.

Other specific procedures may be used for 'Pálinka' produced in Hungary.

3.1 Selection of fruit

The basic ingredient of 'Pálinka' must be ripe, good-quality fruit.

3.2 Mashing

The fruit must be prepared for fermentation in such a way as to ensure the optimum process. The fruit is left uncovered so that the fermentation process can be completed properly. The temperature for fermentation must be selected in such a way that the

primary flavour elements are not adversely affected and the secondary flavour elements are formed to the proper quality standard.

In Austria, apricots should be stoned before mashing, to ensure the fruit-stone flavour is discreet. The fermented mash made from the stoned apricots may be stored only for a short while, up to the distillation stage, and the stones which are stored cannot be added to the distillation device.

In addition to water, the following ancillary materials may be used during mashing:

- pressed or dried yeast;
- acids for adjusting the pH;
- nutritive salt for the yeast;
- enzymes for releasing the aroma materials and sugars and for breaking down the pectin;
- anti-foaming agent.

3.3 Distillation

3.3.1 In Hungary, 'Pálinka' may be produced using distillation equipment suitable for double fractional distillation, based on the method with a boiler (distilling, refining), or using distillation equipment based on another technical solution which guarantees the appropriate organoleptic quality. It is vitally important to carefully separate the 'head' and 'tail' fractions, which exert an unpleasant influence on the flavour and aroma. During distillation, part of the original stone content of the stoned fruit may be added to the mash in order to achieve the characteristic taste. The use of anti-foaming agents is permitted during the distillation process.

3.3.2 In Austria, apricot 'Pálinka' may be distilled only in simple or reinforced distillation devices. Continuous distillation is incompatible with traditional production and cannot be used.

In line with Austrian 'Pálinka' traditions, Austrian 'Pálinka' can be produced only in distilleries based in the provinces of Lower Austria, Burgenland, Styria or Vienna.

3.4 Resting, maturation

Resting

The 'Pálinka' must be rested until it becomes well balanced. The vessel used for resting must be made of a material that does not negatively alter or damage the flavour or taste constituents of the 'Pálinka'.

Maturation

Maturation must be carried out in a wooden cask to ensure that 'Pálinka' acquires new flavour elements, partly through oxidation and partly through dissolution. The minimum maturation period is three months.

3.5 Production, treatment and bottling of 'Pálinka'

In Hungary, treated or untreated water of drinking quality may be added to rested and/or matured 'Pálinka' to adjust the final alcoholic strength, and it may also be cooled and filtered.

In Austria, the water used to adjust the consumption strength usually comes from the east of the country, provided it does not exceed a degree of hardness of 8.4°dH. If no water of that quality is available locally, then permuted or other softened water may be used, even if it is from outside Austria's eastern provinces. Where water with a low mineral content, e.g. softened water, is used, if the final product is opalescent, it should undergo a final filtering.

Bottling

'Pálinka' produced in Hungary can be bottled only in Hungary, so as to ensure the protected product is fully traceable and to protect the geographical indication. The inspection and supervisory powers of the excise and food chain safety authorities are organised on a regional basis, so it is essential that production, treatment and bottling take place in Hungary.

This rule on bottling does not apply to Austrian 'Pálinka'.

3.6 'Pálinka' made using special procedures

3.6.1 'Pálinka' made using pot stills: 'Pálinka' produced using distilling equipment with a maximum volume of 1 000 litres and a copper surface, by means of at least double fractional distillation.

3.6.2 Matured 'Pálinka': 'Pálinka' matured for at least three months in a wooden cask with a volume of less than 1 000 litres, or for at least six months in a wooden cask with a volume of 1 000 litres or more. The maximum dry matter content of 'Pálinka' matured in a wooden cask is 4 g/l. For matured 'Pálinka', only matured 'Pálinka' bearing the

same name may be blended, and only the maturation period/age of the youngest matured 'Pálinka' may be shown on the label. The maturation period and the product's age may be displayed on the label, along with a reference to the material of the wooden cask. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

3.6.3 Old 'Pálinka': 'Pálinka' matured for at least one year in a wooden cask with a volume of less than 1 000 litres, or for at least two years in a wooden cask with a volume of 1 000 litres or more. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

3.6.4 'Pálinka' matured on a bed of fruit: 'Pálinka' matured for at least three months with fruit grown in Hungary. The bed of fruit must be identical to the variety of the 'Pálinka' if it is designated with the name of a single fruit. It may also contain several varieties of fruit, but in that case it must be designated as 'Pálinka' matured on a bed of mixed fruit (vegyes gyümölcs ágyaspálinka). At least 10 kg of ripe, or at least 5 kg of dried, fruit must be used for every 100 litres of 'Pálinka' matured on a bed of fruit. The net quantity of 'Pálinka' must be displayed on the bottle's label. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

4. Link with the geographical environment of origin

4.1 Details of the geographical area or origin relevant to the link

The basis for good 'Pálinka' is high-quality fruit with outstanding qualities. This can only be achieved by selecting the most suitable production sites for fruit.

This opportunity has long been exploited in Hungary. Once the distillation process had also become well-known in Europe in the 11th century, distillation was for a long time synonymous in Hungary with wine distillation and grain spirit production. The story about 'aqua vitae' and Queen Elizabeth of Hungary (the wife of Charles I) originates from the 14th century, while 'spirit' was regarded as a medicinal product up until the 16th century. By the mid-18th century, 'Pálinka' was already being distilled in Hungary in its current form, and from an increasing variety of fruit.

Also in the mid-18th century, a severe shortage of grain led Maria Theresa to decree a ban on the production of grain spirits. A similar ban was imposed by a governor-general council decree of 1789, though it did allow 'Pálinka' to be made from fruit. The ban on production was extended to the production of 'Pálinka' from potatoes in the

Zemplén and Sopron areas in 1816. (Balázs, Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, 1998, p. 29)

A 'Pálinka' tax was introduced in Hungary on 29 September 1850. The records and the data they contain on 'Pálinka' distillation can be said to be reliable from that year on. By 1936, apricot 'Pálinka' had become known as the 'world-famous Hungarian' drink.

In artisan distilleries, pot-still distillation was being perfected and handed down through the generations. To this day, it is essentially produced the same way, yielding a spirit originating only from high-quality fruit in what is a particularly refined distillation process.

Austria was politically linked to Hungary for centuries through the monarchy, leading to joint

developments in the social and economic sphere. The countries were separated after World War I but would continue to share cultural and gastronomic traditions.

An outstanding horticultural tradition, soil conditions and the climate of Pannonia and the Great Plain allow fruit of the highest quality to be grown in Hungary and Austria alike, which in turn produces fruit spirit of the highest quality. The possibilities afforded by these types of fruit to produce spirit drinks have long been recognised and exploited in both countries. Apricot growing in particular has a tradition dating back centuries in Austria's eastern provinces and in Hungary and forms the cornerstone of the exceptionally high-quality raw material.

It is no wonder, then, that apricot spirit is so significant to the regions where apricots are traditionally grown and is immensely popular to this day.

4.2 Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

In recognition of the high quality of 'Pálinka' attributable to the geographical area and above all the reputation it has enjoyed for so long, the Agreement on Hungary's accession to the European Union (Official Journal of the European Union L 236 of 23 September 2003, p. 33) allowed the designation 'Pálinka' to be used in Hungary and, under Article 1(4)(i)(4) of Regulation (EEC) No 1576/89, in Austria.

The name 'fruit spirit' may be replaced by the designation 'Pálinka' only for spirit drinks produced in Hungary and for apricot distillates produced in the Austrian provinces of Lower Austria, Burgenland, Styria and Vienna (Article 1(4)(i)(4) of Regulation (EEC) No 1576/89).

'Pálinka' enjoys a long-standing tradition in Hungary.

'The word "Pálinka" first appeared in etymological dictionaries in 1630.' [...] '... [i]t would be a while before fruit "Pálinka" would gain ground in Hungary, around the same time as grain "Pálinka". According to László Zolnay, there were attempts to prepare fruit "Pálinka" in Buda as early as the late 15th century. [...] The first known, definite reference to fruit "Pálinka" dates from 1658.' 'According to Sándor Takáts, "Pálinka" distillation was first pursued in breweries in the 17th century [...].' 'The first independent "Pálinka" distillers' guild was founded in Pest in 1836.' 'A governor-general council decree was issued on 9 August 1851 laying down the procedure for granting master status to distillers. Distillers would deposit their masterwork with the town's chief medical officer.' 'The demise of guilds in the 19th century coincided with the release of a series of textbooks and useful publications on "Pálinka" distillation. One of the most eminent authors was Lajos Mitterpacher, who wrote several textbooks on vine- dressing and "Pálinka" and vinegar distillation along the Western model (e.g. Mitterpacher (1817)).' (Dr Balázs, Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, p. 23-41)

According to the by-laws of a manorial estate from 1729 (Dombóvár, 25 May 1729) "'Pálinka" distillation was the privilege of the landowner; serfs and all others were forbidden to distil it. Anyone caught breaking the rule could have their cauldron, i.e. pot-still, seized by the bailiff on behalf of the landowner.' (Dr Merényi, Lajos. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9th edition, 1902, p. 125-127)

'Pálinka' is the only spirit drink that forms part of meals every day, from birth to death, from sowing to harvest. That is why it is considered Hungary's national drink.

'Hungarians even include "Pálinka" in a greeting: Pálinkás jó reggelt! ('Good morning everyone!', literally 'Good morning on a "Pálinka"!') [...] Hungarians clearly acknowledge the

fortifying powers of "Pálinka". But they also say "a litre is no more use than a glass". In other words: in moderation.' (Balázs, Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavasz/023-032-balazs-geza.pdf)

Endre Kardeván writes: "'Pálinka" is a treasure as precious to Hungarians as vodka is to the Russians, cognac to the French or whisky to the Scots. Its reputation is based on extensive collaboration, with producers and consumers having a common interest in preserving and developing it.' <http://2010-2014.kormany.hu/hu/vidékfejlesztési-minisztérium/elelmiszerlanc-felügyeletert-es-agrar-szakigazgatásert-felelos-allamtitkarsag/hirek/a-palinka-a-magyar-gasztronomia-egyik-legjobb-erteke>

As Hungary's national drink, even now 'Pálinka' forms the subject on an increasing volume of literature. In *A jó magyar pálinka* [Good old Hungarian 'Pálinka'], Imre Dlusztus and Kálmán Soós present the process of 'Pálinka' distillation, as well as outstanding Hungarian 'Pálinkas' and their producers. The Hungarian nation's relationship to 'Pálinka' has been immortalised in epitaphs, folk songs, dance lyrics, Easter 'sprinkling poems', legends, fairy-tales, anecdotes and poems. (Balázs, Géza: *Nagy párlat- és pálinkakönyv. Veszprémi Nyomda*, p. 115-120)

A fundamental change was brought about in the 1980s with the adoption of Decree No 25/1982 by the Minister for Agriculture and Food on 10 December 1982, allowing 'Pálinka' made from fruit to be produced by private individuals. '500-litre stills could be rented out on operating licences. The necessary skills could be acquired by attending courses held each year. [...] As a result of the decree, previously abandoned distilleries in many rural areas have gained a new lease of life in recent years. [...] By the end of 1984, 88 private distilleries had opened nationwide, bringing the total number of distilleries operating in the country to 864. Even Budapest has seen private distilleries open.' (Dr Balázs, Géza: *A magyar pálinka*, Aula Kiadó, 1998, p. 41)

More recently, work has begun on setting the requirements for distilling quality 'Pálinka' and making preparations for organising national 'Pálinka' competitions.

In 2008, the Hungarian Parliament adopted Act LXXIII of 2008 on Pálinka, grape marc Pálinka and the Pálinka National Council (the Pálinka Act). The Pálinka Act regulates the use of the name 'Pálinka', as well as the particular procedures applied in the production of 'Pálinka', the marketing of 'Pálinka' and the Pálinka National Council. A 2015 amendment to the Pálinka Act transformed the Pálinka National Council into a public body in 2016.

Initially, the national 'Pálinka' competitions were jointly organised by the Association of Food Producers and the State Spirit Drink Research Institute. Once the Pálinka Act entered into force, the Pálinka National Council became responsible for organising them. In earlier years, the Pálinka National Council would organise the competitions by issuing calls for applications. Since 2014, it has organised the national competitions itself.

As testimony to the recognition enjoyed by 'Pálinka', each year since 2009 the Pálinka National Council has organised a 'Pálinka Day' on St Nicholas Day, 6 December, in honour of the patron saint of 'Pálinka' producers.

To enhance the reputation of 'Pálinka', Hungary launched the National Pálinka Excellence Programme in 2014 as part of the national competition. The Pálinka

Excellence Award is conferred each year by an independent panel of experts, the Pálinka Evaluation Committee. The Committee produces a professional assessment of the entries submitted, the results of which are published in the annual 'Pálinka Excellence Award Book'. A Pálinka Tasting Day attended by Hungarian-based foreign ambassadors and diplomats has been held each year since the National Pálinka Excellence Programme began in 2014. Budapest's diplomats had the following to say about 'Pálinka' in the '2017 Pálinka Excellence Award Book':

This is what the Slovak ambassador to Budapest, Rastislav Kácer, had to say about 'Pálinka': 'Maybe I'm biased because I'm Slovakian, but if I had to choose just one of the world's finest spirits, I'd choose "Pálinka". The pure, strong "Pálinka" made from fruit without any artificial additives is a true embodiment of the traditions of Central Europe.' (Kielmayer, Kristian – Szöllősi, Edit (ed.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Ministry of Agriculture, 2017, p. 29)

This is what India's ambassador to Budapest, Rahul Chhabra, had to say about 'Pálinka': 'I must admit that when I first tried "Pálinka", I was almost shocked by how strong it was, but I was immediately won over by its intense, fruity taste. Ever since then, I enjoy one or two glasses on special occasions, and I recommend it whole- heartedly to my friends and family.' (Kielmayer, Kristian – Szöllősi, Edit (ed.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Ministry of Agriculture, 2017, p. 28)

Gordan Grlić Radman, Croatia's ambassador to Budapest, says the following about 'Pálinka': 'I'm truly amazed how many types of "Pálinka" there are on the market. Congratulations, Hungary, on managing to preserve the tradition of preparing this wonderful, delicious drink!' (Kielmayer, Kristian – Szöllősi, Edit (ed.) Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Ministry of Agriculture, 2017, p. 27)

'Pálinka' has recently won several gold medals at competitions in Austria, e.g. at 'Destillata', which is a clear testimony to the quality, popularity and notoriety of this geographical indication, and strengthens and reinforces its reputation. Last but not least, the reputation of the geographical indication 'Pálinka' is borne out by its very own grand, inextricably linked history.

Causal link between the geographical area and the product

References

Balázs, Géza - Pálinka, a hungarikum, Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Tamás, Jenő: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok, Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Balázs, Géza: A magyar pálinka, Aula Kiadó, Budapest, 1998, p. 29

Balázs, Géza: Az égetett szeszitalok megjelenése, Néprajzi látóhatár VI. 1997

Balázs, Géza: Nagy párlat- és pálinkakönyv. Inter Kultúra-, Nyelv- és Médiakutató Központ Nonprofit Kft.

Balázs, Géza: A magyar pálinka folklórja és névkincse.

http://www.nyf.hu/vpkocsi/letoltheto_dokumentumok/2008_tavasz/023-032-balazs-geza.pdf

Dlusztus, Imre – Soós, Kálmán: A jó magyar pálinka Mihazánk Könyvkiadó 2013

Dr Merényi, Lajos: Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9th edition. 1902. p. 125-127

Némethy, Endre: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához, Ethnographia 1945.

Dr Sólyom, Lajos: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára, Mezőgazdasági Kiadó, 1986

Pálinkakiválóságok könyve 2015. Budapest, Ministry of Agriculture, 2015 Pálinkakiválóságok könyve 2016. Budapest, Ministry of Agriculture, 2016 Pálinkakiválóságok könyve 2017. Budapest, Ministry of Agriculture, 2017

5. Specific labelling rules

Description of the rule

5.1. In Hungary

(a) The name of the fruit comes after the geographical indication 'Pálinka' if it is produced from a single type of fruit.

(b) 'Pálinka' produced by blending various 'Pálinkas' made from a single type of fruit to achieve a special flavour are known as fruit 'Pálinka' (gyümölcspálinka) or blended fruit 'Pálinka' (vegyes gyümölcspálinka). The types of 'Pálinka' used during blending must be indicated on the label in descending order of quantity used.

(c) 'Pálinka' produced by mashing different types of fruit or by distilling the mash of various types of fruit is known as blended fruit 'Pálinka' (vegyes gyümölcspálinka). The types of fruit used to make 'Pálinka' may be indicated on the label in descending order of quantity used.

(d) The name may also refer to the specific procedures under point 5.6 applied in the course of production of the 'Pálinka'.

(e) In addition to the elements specified in the legislation and mentioned above, the expression 'oltalom alatt álló földrajzi jelzés' [protected geographical indication] may also be displayed on the label alongside the name 'Pálinka'.

5.2. In Austria

(a) In Austria, the distillery producing the product must be indicated. The EU symbol for protected geographical indications may be used in accordance with Annex V to Regulation (EC) No 1898/2006 and Article 22 of Commission Implementing Regulation (EU) No 716/2013.

(b) 'Pálinka' is well-established in trade as a continuation of the tradition of indicating apricot 'Pálinka' produced from Austrian apricots.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1244

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1244

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Törkölypálinka

GOOD(S)

1. **Grape marc spirit**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

Hungary.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.
Regulation (EU) 2019/787 Article 37.
Törkölypálinka PGI-HU-02031 registered 13/02/2008.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1244

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1244

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Törkölypálinka

PRODUIT(S)

1. **Eau-de-vie de marc de raisin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Hongrie.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 37 du règlement (UE) 2019/787.

Törkölypálinka IGP-HU-02031 enregistrée le 13/02/2008.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1244

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1244

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Törkölypálinka

PRODUCTO(S)

1. **Aguardiente de orujo de uva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Hungría.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 37 del Reglamento (UE) 2019/787.

Törkölypálinka PGI-HU-02031 registrado el 13 de febrero de 2008.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

Törkölypálinka

‘Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics’

1. Description of the spirit drink

Physical, chemical and/or organoleptic characteristics

1.1. Chemical and physical properties:

The product's chemical and physical properties comply with the specifications set out for grape marc spirits.

The minimum volatile substance content for grape marc pálinka is 180 g/hl of 100 % alcohol volume, which gives the product its traditional richer, fuller-bodied flavour and aroma.

Furthermore, no flavouring, colouring or sweetener shall be added to the grape marc pálinka, not even to round off the final taste of the product.

The minimum alcoholic strength for grape marc pálinka is 37.5 % v/v.

1.2. Organoleptic characteristics:

Clear, colourless, possibly pale yellow in the case of grape marc pálinka made from red grape marc, with a pleasant flavour and aroma typical of grape marc.

The flavour of the grape marc pálinka is determined by the grape variety. Grape marc pálinka is characterised by full-bodied seed (seed oil) and skin flavours, a long-lasting, slightly bitter finish and a perceptible note of grape seed on the palate.

The aroma of grape marc pálinka is dominated by the slightly bitter qualities of the grapes used, seasoned with a waxy honey aroma and a pleasant acidity from skin and seeds. Smoky, ripe grape notes can also be detected in its complex aroma.

Matured and old grape marc pálinka has a yellowish, amber colour, and the aromas arising during the maturation process in a wooden cask can be clearly detected, in addition to the grape marc's basic flavour and aroma.

1.3. Specific characteristics (compared to spirit drinks of the same category)

Grape marc pálinka is a grape marc spirit made and bottled from grape marc produced in Hungary.

Since flavouring and sweetening is not permitted, and as a result of the high volatile substance content, the aroma of the grape is more typically detectable in grape marc pálinka than in grape marc spirits.

2. Description of the defined geographical area

Grape marc pálinka may be made from grape marc produced exclusively in Hungary, with the processes of fermenting, distillation, maturation, resting and bottling also being carried out in Hungary.

3. Method for obtaining the spirit drink

Selection of raw material

(a) Grape marc is the good-quality residue from the pressing of grapes, whether fermented or not.

(b) Wine lees may be added to the fermented grape marc, up to a maximum of 25 kg per 100 kg, but the quantity of alcohol derived from the lees shall not exceed 35 % of the total quantity of alcohol in the finished product. The wine lees may be added to the grape marc either before distillation or, after being distilled simultaneously, both may be blended together later on.

(c) Only grape marc and wine lees obtained during the wine-making process carried out according to the relevant applicable Hungarian legislation may be used. During production of grape marc pálinka, grape marc or wine lees altered with beet, cane, iso- or fruit sugar may not be used.

Fermentation and storage

Unfermented grape marc must be fermented and stored in a compressed state, isolated from air.

The following ancillary materials may be used during fermentation:

- pressed or dried yeast
- acids for adjusting the pH
- nutritive salt for the yeast

- enzymes for releasing the aroma materials and sugars and for decomposing pectin
- anti-foaming agent.

During fermentation and until its subsequent distillation, the grape marc must be stored in a compressed state, isolated from air.

Distillation

The process of distilling grape marc directly with steam or after adding water may be carried out in one or two stages using fractional or continuous distillation equipment. It is vitally important to carefully separate the 'head' and 'tail' fractions, which exert an unpleasant influence on the flavour and aroma. The distillation process must be carried out so that the resulting distillate has an alcoholic strength of less than 86 % v/v. Redistillation at the same alcoholic strength is permitted.

Resting, maturation

Grape marc pálinka must continue to be rested until it becomes well-balanced. The vessel used for resting must be made of a material with which the constituents of grape marc pálinka will not react or which cannot release any material which is harmful to health. The grape marc pálinka may be rested in a wooden cask.

Maturation takes place under oxidative conditions in a wooden cask with the aim of ensuring that the grape marc pálinka incorporates new flavour elements arising during maturation. This occurs partly through the hydrolysis and release of the wood's constituents and partly as a result of the oxidative conversion of the constituents in the fresh grape marc pálinka and the material released from the wood.

Bottling

Treated or untreated water of drinking quality may be added to the rested and/or matured grape marc pálinka to set the final alcoholic strength, and it may also be cooled and filtered. If necessary, further treatment is also carried out using appropriate processing aids to refine the product and remove any heavy metals. The grape marc pálinka can then be bottled. The bottling process can take place only in the relevant geographical area in order to ensure the traceability of the protected origin product and full protection of the registered geographical indication.

Grape marc pálinka is made from grape marc. There are strict regulations in Hungary governing the proof of Hungarian origin and traceability of the raw materials, i.e. the grapes. Tracking and inspection is carried out in Hungary via the wine communities system.

Section 7(5) of Decree No 127/2009 of 29 September 2009 of the Minister for Agriculture and Rural Development on the system for providing vine and wine data and issuing certificates of origin and on producing, placing on the market and labelling wine products requires the completion of a harvest declaration. The harvest declaration pursuant to Annex 4 to Decree No 127/2009 of 29 September 2009 of the Minister for Agriculture and Rural Development enables clear and accurate tracking of the origin of the grapes and therefore of the grape marc. This is only possible within the framework of the wine communities system established in Hungary.

Under Section 4(1) of Decree No 70/2012 of 16 July 2012 of the Minister for Rural Development on the withdrawal of by-products obtained during grape processing and wine preparation and on subsidised distillation, grape marc pálinka may only be produced using grape marc withdrawn under supervision.

Grape marc pálinka may be transported in bulk within the geographical area (within Hungary) under a rigorous tracking system (National Food Chain Safety Office, excise register). The pálinka supervisory authority's jurisdiction is limited to Hungary, so only within this geographical area is it possible to fully monitor the movements of the bulk product until bottling and rule out the possibility of mixing with grape marc pálinka of other origin.

Under the applicable legislation, the grape marc pálinka produced can be certifiably traced from the grapes used right through to bottling.

Grape marc pálinka made using a special process

1. Pot-stilled grape marc pálinka: grape marc pálinka produced using distilling equipment with a maximum volume of 1 000 litres and a copper surface, by means of at least double fractional distillation.
2. Matured grape marc pálinka: grape marc pálinka matured for at least three months in a wooden cask with a volume of less than 1 000 litres, or for at least six months in a cask with a volume of 1 000 litres or more. The maximum dry matter content of grape marc pálinka matured in wooden casks is 4 g/l. Different batches of matured grape marc pálinka can be blended, but only the maturation period and age of the most recently matured grape marc pálinka may be displayed on the label. The maturation period and the product's age may be displayed on the label, along with a reference to the wooden cask's material. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

3. Old grape marc pálinka: grape marc pálinka matured for at least one year in a wooden cask with a volume of less than 1 000 litres, or for at least two years in a cask with a volume of 1 000 litres or more. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

4. 'Embedded' grape marc pálinka: grape marc pálinka matured for at least three months along with grapes produced in Hungary. A minimum of 10 kg of ripe grapes or a minimum of 5 kg of dried grapes must be used for 100 litres of embedded grape marc pálinka. The grape variety may only be displayed on the label if both the marc used as the basis for the pálinka and the fruit base have been produced using the same grape variety. The net quantity of pálinka must be displayed on the bottle's label. The maturation period must be documented in a verifiable manner at the place of maturation.

4. Link with the geographical environment of origin

Details of the geographical area or origin relevant to the link

The widespread existence of grape marc pálinka is supported by a reference in a county decree passed between 1810 and 1816, saying that the distillation of pálinka was restricted to protect food cereals and potato supplies. At certain times, it was only possible to distil pálinka from grape marc and wine lees.

The pálinka tax was introduced in Hungary on 29 September 1850. One thing which can be said regarding pálinka distillation from that year is that the records available and the information contained in them are reliable. In the 1950s, grape marc pálinka accounted for 30 % of the entire pálinka production in Hungary.

Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area

The basis of a good grape marc pálinka is provided by the grape marc produced during the gentle processing of the grapes, which have outstanding qualities. Hungary has excellent features conducive to viticulture. As a result of its climate, soil properties and high-level production culture, the aroma and bouquet of the grape varieties produced in the country are outstanding. Consequently, the grape marc produced during their processing is particularly suitable for making good-quality, fruity grape marc pálinkas.

This opportunity has long been exploited in Hungary. Once the distillation process had also become well known in Europe in the 11th century, distillation was for a long time synonymous in Hungary with wine distillation and grain spirit production. The story about 'aqua vitae' and Queen Elizabeth of Hungary originates from the 14th century, while 'spirit' was regarded as a medicinal product up until the 16th century. From the

mid-18th century, pálinka was already distilled in Hungary in the way we currently know it, not to mention from an ever-growing variety of fruit, as well as from grape marc and wine lees.

Causal link between the geographical area and the product

Literary sources documenting the Hungarian tradition of grape marc pálinka production:

László Szathmáry (1880-1944): Újabb adatok a törkölypálinka történetéhez hazánkban [Newer information on the history of grape marc pálinka in Hungary]. In: Általános Szeszipari Közlöny, 1933. No 21–22. p. 2., No 23–24. pp. 4–5.

Grape marc pálinka production in the past: Magyar néprajzi lexikon [Hungarian Ethnographic Lexicon] (short version): <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/5-771.html>

Grape marc pálinka in folk verse (inscription on a pálinka bottle): Zoltán Nagy: Mi a szép? [What is “pretty”?]. In: Gyula Nagy: Parasztélet a vásárhelyi pusztán [Peasant life on Vásárhelyi-Pusztá] (A Békés Megyei Múzeumok Közleményei 4. Békéscsaba, 1975)

http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_BEKE_BMMK_04/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1link*&pg=488&layout=s

At the start of the 19th century, Antal Szirmay described grape marc pálinka production (in his work entitled A tokaji, vagyis hegyaljai szőlőknek ültetéséről, jó műveléséről, a szüretelésről, a boroknak csinálásáról [On the planting, cultivation and harvesting of grapes and winemaking in Tokaj and Hegyalja]): Gábor Szirmay: Az ugocsai szirmai Szirmay család története [The history of the Szirmay family of Szirma in Ugocsa] (Régi magyar családok 7. Debrecen, 2007)

http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_HAJB_Saa_20_Rmcs_07/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1link*&pg=127&layout=s

A reference from 1822: László Fábán: „Szatmári szilva” – régen és ma [‘Szatmár plums’ - then and now] (A Nyíregyházi Jósa András Múzeum évkönyve 43. Nyíregyháza, 2001)

http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_SZSZ_Jame_43/?query=t%C3%B6rk%C3%B6lyp%C3%A1link*&pg=494&layout=s

Advertisement from 1865: In the Eger weekly newspaper, 3 August 1865 / Issue 31.

[http://library.hungaricana.hu/hu/view/EgerHetiLap_1865/?query=ESZO%3D\(t%C3%B6rk%C3%B6ly*\)%20AND%20DATE%3D\(--1900\)&pg=266&layout=s](http://library.hungaricana.hu/hu/view/EgerHetiLap_1865/?query=ESZO%3D(t%C3%B6rk%C3%B6ly*)%20AND%20DATE%3D(--1900)&pg=266&layout=s)

A reference from 1868: In Vadász- és Versenylap, Volume 12, 30 January 1868 /Issue 3.

[http://library.hungaricana.hu/hu/view/VadaszEsVersenylap_1868/?query=ESZO%3D\(t%C3%B6rk%C3%B6ly*\)%20AND%20DATE%3D\(--1900\)&pg=39&layout=s](http://library.hungaricana.hu/hu/view/VadaszEsVersenylap_1868/?query=ESZO%3D(t%C3%B6rk%C3%B6ly*)%20AND%20DATE%3D(--1900)&pg=39&layout=s)

The term 'törkölypálinka' [grape marc pálinka] also appears in a recipe for a stomachic remedy from 1870: Dr József Bencze: A magyar kalendáriumok orvostörténeti vonatkozásairól [Hungarian almanacs in the history of medicine] (Az Országos Orvostörténeti Könyvtár közleményei 30. Budapest, 1964, compiled by Ákos Palla)

http://library.hungaricana.hu/hu/view/ORSZ_ORVO_OK_1964_030/?query=t%C3%B6rk%C3%B6ly%C3%A1link*&pg=51&layout=s

A reference to 'törkölypálinka' from 1874: Krizosztom Kruesz, compiled by Ipoly Fehér: Győr megye és város egyetemes leírása [A general description of the county and town of Győr (Budapest, 1874)

http://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_GYMS_Sk_1874_egyetemes_vagott/?query=t%C3%B6rk%C3%B6ly%C3%A1link*&pg=194&layout=s

Géza Balázs: Pálinka, a hungarikum [Pálinka, Hungaricum], Állami Nyomda Részvénytársaság Budapest, 2004 (ISBN 9789638567437)

Jenő Tamás: Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok [Pálinka. Pálinka and other fine spirits], Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105)

Géza Balázs: A magyar pálinka [Hungarian pálinka], Aula Kiadó, Budapest, 1998, page 29

Géza Balázs: Az égetett szeszitalok megjelenése [The appearance of spirits], Néprajzi látóhatár VI. 1997

Endre Némethy: Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához [Information about carrying out the traditional pálinka distillation process], Ethnographia 1945.

Dr Lajos Sólyom: Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára [Pálinka distillation handbook for smallholdings], Mezőgazdasági Kiadó, 1986

5. Specific labelling rules

Description of the rule: Designation of grape marc pálinka

(a) If the grape marc originates from one variety of grape, the name of the grape variety may be added, directly before the word 'törkölypálinka'.

(b) The geographical name indicating the grape marc's origin may be added directly before the designation specified in point (a). The use of the given geographical name must be proven by presenting a certificate confirming the origin of the grape, as specified in Articles 22-23 of Act XVIII of 2004 on viticulture and the wine industry, for the grape used as the basis for producing the grape marc pálinka.

(c) If the grape marc pálinka is produced exclusively and on a verifiable basis using grapes from the closed historical wine region of Tokaj that have been raisined as a result of noble rot caused by the *Botrytis cinerea* fungus and already used in wine processing operations, the name 'törkölypálinka' may be supplemented with 'aszútörkölyből készült', 'tokaji aszútörkölyből készítve', etc.

In addition to the elements specified in the legislation and mentioned above, the term 'oltalom alatt álló földrajzi jelzés' [protected geographical indication] may be displayed on the label alongside the name 'törkölypálinka'.

We consider it possible to cease displaying the terms 'Aszútörköly-pálinka' and 'protected designation of origin' only after a suitable transition period. The transition period allows producers to use up labels already printed, and is justified in order to prevent substantial economic losses.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1245

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1245

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Franciacorta

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Consorzio per la tutela del Franciacorta.

Address Consorzio per la tutela del Franciacorta
Via Verdi, 53
Erbusco (BS)
Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the appellation of origin “Franciacorta” includes the districts of Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d’Iseo, Cellatica e Gussago, and other areas of the province of Brescia - Italy, as specified in the book of specification of the appellation of origin “FRANCIACORTA” (registration file number PDO-IT-A1034).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PDO-IT-A1034

September 18, 1973

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1245

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1245

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Franciacorta

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Consorzio per la tutela del Franciacorta.

Adresse Consorzio per la tutela del Franciacorta

Via Verdi, 53

Erbusco (BS)

Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine "Franciacorta" comprend les districts de Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago et autres aires de la province de Brescia - Italie, comme indiqué dans le cahier des charges de l'appellation d'origine "FRANCIACORTA" (numéro de dossier d'enregistrement AOP-IT-A1034).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) No 1308/2013.

AOP-IT-A1034

18.09.1973

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1245

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1245

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Franciacorta

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Consorzio per la tutela del Franciacorta.

Dirección Consorzio per la tutela del Franciacorta
Via Verdi, 53
Erbusco (BS)
Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la denominación de origen "Franciacorta" comprende los municipios de Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio d'Iseo, Cellatica e Gussago, y otras zonas de la provincia de Brescia (Italia), tal como se especifica en el pliego de condiciones de la denominación de origen "FRANCIACORTA" (número de registro PDO-IT-A1034).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.

PDO-IT-A1034

18.09.1973

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common
Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act –
Particulars concerning the quality, reputation or characteristics**

Designations and Wines

1.1. The "Franciacorta" controlled and guaranteed designation of origin is reserved for wine obtained exclusively by means of secondary fermentation in bottles and separation from the lees by disgorging; such wine must comply with the conditions and prerequisites set forth in this production rulebook.

1.2. The authorized wine styles are described as follows: "Franciacorta";
"Franciacorta
" Satèn;
"Franciacorta
" Rosé.

Authorized Varietals

2.1. Controlled and guaranteed designation "Franciacorta" wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay and/or Pinot nero. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%, while Erbatmat can be used in a maximum proportion of 10%.

2.2. Controlled and guaranteed designation "Franciacorta" Rosé wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay up to a maximum proportion of 65% and/or Pinot nero for at least 35%. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%, while Erbatmat can be used in a maximum proportion of 10%.

2.3. Controlled and guaranteed designation "Franciacorta" Satèn wine shall be obtained from grapes grown in each estate from the following varietals: Chardonnay min. 50%. Pinot bianco grapes can be used to produce the aforesaid wine up to a maximum proportion of 50%.

Grape Production Area

The production area of the grapes grown to make controlled and guaranteed designation "Franciacorta" wine is fully included in the Province of Brescia; it covers land suitable for producing high quality wine in the entire territory of the municipalities of Paratico, Capriolo, Adro, Erbusco, Cortefranca, Iseo, Ome, Monticelli Brusati, Rodengo Saiano, Paderno Franciacorta, Passirano, Provaglio

d'Iseo, Cellatica and Gussago, as well as the part of the territory of the municipalities of Cologne, Coccaglio, Rovato and Cazzago S. Martino located north of the former A-roads no. 573 and no. 11 and part of the territory of the municipality of Brescia.

The area is demarcated as follows:

From the banks of Lake Iseo along the border of the municipality of Paratico to the border of the municipality of Capriolo and on to that of Adro. It then follows the border of Adro southwards to the border of the municipality of Erbusco, which it follows southwards past the intersection with the municipality of Cologne, continuing on to the south until it reaches the A-road connecting Bergamo to Brescia, which it follows to the intersection with the municipality of Ospitaletto. It then follows the border of this municipality further north until it reaches the border of the municipality of Castegnato, proceeding all the way to former A-road no. 11, which it follows eastwards running through the hamlet of Mandolossa and on to the hamlet called Scuole. From here, it coincides with the northbound road going to the Badia to an elevation of 133 m asl, then follows the road running along with the Sant'Anna hill to the east and heading northeast, climbing to these elevations: 136.9- 138.8-140.2- 150-160-157.9, until it meets up with the road from Brescia to Cellatica, which it follows towards Cellatica. From 139,9 m asl, the area is delimited first by the municipal border of Cellatica, then by Gussago's, encompassing the entire territory of both of the aforesaid townships. It then follows the border of the municipality of Brione, then that of Polaveno up to Lake Iseo, where it follows the shore to Paratico.

The production area identified above does not include the following:

From the western border of the Province on Brescia, near Motorway A4 and the Oglio river, where the municipal borders of Palazzolo sull'Oglio and Capriolo converge, it follows the border of the municipality of Capriolo until it crosses the railroad tracks, with which it coincides running northwards to the station of Paratico, then it follows former A-road no. 469, B-road no. 12 to the village of Clusane, at an elevation of 193.8 m asl. Non including all the territory of Villa Barcella, it runs at an elevation of 205 m and crosses B-road no. 12 again at 197 m. It then follows B- road no. 12 to an elevation of 191 m asl, leaving out the Cascina Beloardo hill, running through these elevations: 189.9-188-195.2. It crosses southbound B-road no. 11 to the Church of San Pietro at Lamosa, where it follows the dirt road to Segaboli, then climbs to 192.3-189.5-187.5-198 and continues towards Il Mulino, the railway station of Provaglio, after which it coincides with the northbound tracks until, before the village of Iseo, it reaches the former A-road no. 510, which it follows to the municipal border of Sulzano and runs along it northwards to the lake. Then it follows the shore of Lake Iseo to Paratico, where, near Sarnico, it reaches the border of the Province of Brescia and follows it back to the starting point in the

municipality of Capriolo.

Rules for Viniculture

4.1. Natural environmental conditions.

The environmental conditions of the vineyards that produce grapes to make controlled and guaranteed designation “Franciacorta” wines shall be the normal conditions for the area, suitable to impart the required quality characteristics to the grapes.

The vineyards shall be planted on land qualified as suitable for the production of the designation wines in question.

Any plots of land that are inadequately sunlit or located in the valley beds, or in damp areas near rivers, creeks or marshes, as described in the maps of the Province of Brescia (SIT), are not eligible for the production of any controlled and guaranteed designation of origin “Franciacorta” wines.

A buffer zone of at least 10 meters from any bodies of water or marshland shall be established for all new vineyards or replanted vineyards

Within the footprint of the “Franciacorta” controlled and guaranteed designation of origin area, any petition for future planting of vineyards to make Franciacorta DOCG on excavated and/or filled land shall be conditional on the submission of a reasoned report written by an expert certified by his/her competent Professional Association, and subject to the favorable opinion of the competent Administration, attesting the suitability for planting of the land in question from a chemical and physical as well as pedological perspective.

All areas above 550 m asl are ineligible, as they are not suitable to ensure the right degree of ripening of the grapes to be used to make “Franciacorta” wine.

4.2. Vine spacing.

For new or replanted vineyards, the density shall not be less than 4,500 vines per hectare, calculated based on a maximum between-row spacing of 2.5 m, with the exception of terraces and/or steep slopes, where the vine density shall not be less than 2,500 vines per hectare.

4.3. Training methods.

In the case of new or replanted vineyards, the permitted vine training methods are: single espalier, vertical shoot positioning, with short or long pruning on one vegetation level (cane or spur pruning).

Different training systems are permitted on terraces, if they can improve vineyard management without negatively affecting grape quality.

4.4. Cultivation prescriptions.

4.4.1 Irrigation.

Emergency irrigation is permitted.

For vineyards in full production (from the fourth year following the first full vinicultural year after planting), all irrigation is prohibited after the end of veraison.

Before then, irrigation aiming at compensating actual evapotranspiration is permitted following duly documented notification to be sent at least 48 hours earlier to the appointed control authority.

4.5. Yield per hectare, grape harvest and natural minimum alcohol strength by volume.

4.5.1 The maximum grape production per hectare is 12 tons.

For the first three years following the first full vinicultural year after planting, the volume of grapes that can be claimed is less than the maximum volume specified in the Rulebook, that is:

First year:

none;

Second year:

none;

Third year: 6 tons/ha, with a maximum yield per hectare of 32.5 hl of base wine.

For vineyards up to three years old, the grape yield limits per hectare shall be adhered to, while excess production is permitted up to 20%, to be used to make DOC “Curtefranca” or IGT “Sebino”.

From the fourth year on, the limit of 12 tons/hectare shall not be exceeded. The natural minimum alcohol strength for wines made from Chardonnay,

Pinot nero and Pinot bianco grapes is 9.5% by vol. For Erbammat grapes only, it is set at 9% by vol.

4.5.2 Grape picking and transportation to the pressing center shall be carried out in such a way as to not affect the wholeness and integrity of the bunches. Hand-picking is compulsory; the grapes must be placed in crates or bins of different capacities not exceeding 0.2 t, and with a load height not exceeding 40 cm.

4.5.3 Every year, the Lombardy Regional Authority, assesses any unfavorable environmental conditions or the need to rebalance the market and may, through a decree and following a proposal by the Consortium, reduce the maximum wine yield to be categorized as fit to become controlled and guaranteed “Franciacorta” wine, and, if necessary, the maximum grape yield per hectare from the limit prescribed in the Rulebook, by immediately notifying this measure to the control authority.

4.5.4 In climatically favorable years, through a deliberation by the Lombardy Regional Authority, following a proposal by the Consortium and having heard the trade organizations, the yield limit per hectare applicable to base wines of 65 hl for all the wines referred to in Article 1 may be increased to 78 hl/hectare. This excess production, equal to a maximum of 13 hl/hectare, may be set aside as yearly wine stock, whose management is regulated by Article 5 below.

4.6 Winemaker's option.

It is permissible to exercise the winemaker's option, with which individual batches of base wine bearing the "Franciacorta" controlled and guaranteed designation of origin may be used to make controlled designation of origin "Curtefranca" still white wine, or typical geographical indication "Sebino", but not vice-versa. However, this must occur before advanced processing, and, in particular, before the *tirage liqueur* is added.

Rules for Vinification, Advanced Processing and Bottling

5.1 Vinification and processing area.

5.1.1 With controlled and guaranteed "Franciacorta" wines, all vinification operations as well as drawing off and bottling (*tirage*), also including bottle-fermentation, disgorging and packaging, must be carried out within the production area defined in Article 3 above.

5.1.2 In compliance with Article 8 of EC Reg. no. 607/2009, bottling or packaging must be carried out in the aforesaid demarcated geographical area in order to safeguard the wines' quality and reputation, or guarantee their origin, or ensure effective controls.

In consideration of traditional practices, the operations described in Art. 5.1.1 above can also be carried out at Companies whose wineries are located in the territory of the San Pancrazio hamlet in the municipality of Palazzolo sull'Oglio and also in the entire territory of the municipalities which are only partially included in the production area as per Art. 3 of this Rulebook.

Such Companies shall demonstrate to the competent Control authority that they have carried out the operations described under Para. 5.1.1 before this Production Rulebook takes effect.

5.2 Rules for Vinification.

5.2.1 Grapes shall be processed to make must exclusively by direct pressing, without destemming the bunches. This requirement shall not apply to Pinot nero grapes vinified to produce a rosé or a red wine, in view of the production of a

controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Rosé.

5.2.2 The different grape varieties pressed must be recorded separately in the appropriate registers.

5.3 Grape/wine yield per hectare.

For all the wines specified in Art. 1, the maximum grapes-to-base wine yield, before secondary fermentation, is equal to 65 hl/ha, while the pressing proportion shall under no circumstances exceed 65%.

If the overall yield exceeded the aforementioned limit (65 hl for DOCG “Franciacorta”, 9.8 hl for DOC “Curtefranca” and 3.2 hl for IGT “Sebino”), all the wine made would lose its right to the controlled and guaranteed “Franciacorta” designation, and may be used to produce IGT “Sebino” (white).

5.4 Wine inventory and wine supply management.

5.4.1 Stock freezing.

In years characterized by favorable weather, as described in Article 4.5.4, a certain proportion of wine can qualify as “yearly wine stock”, to be regulated as follows:

- Upon submission of the yearly grape and wine report, the authorized control agency shall be promptly informed of the volume of the year's wine held as stock;
- The yearly wine stock is confined as bulk wine and cannot be further processed for a minimum of 12 months from the date the corresponding entry is made in the winery's registers;
- The wine held in the yearly stock to make the wines described in Art. 1 shall not be entitled to display any vintage indication;
- The sale of such volume of wine in stock may take place even before release, but only provided that the wine is reclassified as DOC “Curtefranca” or IGT “Sebino”, which, respectively, must and can be released for consumption bearing a vintage year label.

5.4.2 Stock Release.

The wines held in confined stock pursuant to Para. 5.4.1 may be released as follows:

- During years of unfavorable weather, when a lower yield is ascertained, to a proportion of wine in stock as necessary to reach the maximum permitted wine yield of 6,500 liters per hectare which was not obtained with the harvest alone. In this case, each producer having reached the maximum wine yield of 6,500 liters per hectare shall not be authorized to process the wines of the yearly stock by bottle fermentation.

- To meet market demand, that is, processing a volume of wine from the stock specifically authorized by the Consortium, having heard the industry and in agreement with the Regional Authority.

In either case, the total or partial release shall take place on a proposal by the official Consortium, also following specific requests from the producers, through a regional deliberation and under close control by the authorized control authority, after notification to the central Inspectorate for quality protection and food fraud repression competent for the area.

It is permitted to sell wines suitable to become DOCG “Franciacorta” yearly stock in the wine production area defined herein (Article 5), while maintaining the designation, after a minimum of 12 months.

Consequently, the producers who have not reached the maximum yield limit of 6,500 liters per hectare or need higher volumes to meet market demand are allowed to buy yearly wine stocks from other producers.

5.4.3 Other stock regulation methods.

In any case, without prejudice to the wine yield limit of 65 hl/ha as per Para. 5.3, in order to improve or stabilize the functioning of the wine market, including grapes and musts, and to overcome occasional imbalances, the Lombardy Regional Authority, upon a proposal by the Consortium and having heard the trade organizations, may through a specific deliberation introduce other wine stock regulation methods so as to manage available product volumes. The criteria for managing such volumes are predetermined in the aforementioned regional deliberation.

5.5 Production of the various wines.

5.5.1 A *cuvée* can be obtained by blending wines from different vintages, while respecting the prerequisites specified in this Rulebook.

The production of controlled and guaranteed “Franciacorta” vintage and reserve wines is permitted, provided they are made from at least 85% of the wine of the vintage in question.

If a *cuvée* is eligible for vintage indication, then it is compulsory to register it with such vintage indication.

In years of particularly unfavorable weather, the Lombardy Regional Authority, on a proposal by the Consortium, may prohibit any reference to the vintage.

5.5.2 For “Franciacorta” Satèn wine, it is mandatory to add at least 20 g/liter of sugar during bottle fermentation.

5.5.3 Any *cuvées* meant to become “Franciacorta” Rosé must have a rosé color

before bottling (*tirage*).

5.6 Minimum cellaring time.

From the date of *tirage* (bottling), a minimum compulsory period on the lees begins, which shall end with disgorging, that is:

Minimum time period (months):

“Franciacorta” 18;

“Franciacorta” Rosé 24;

“Franciacorta” Satèn 24;

“Franciacorta” millesimato, “Franciacorta” Rosé millesimato, “Franciacorta” Satèn millesimato (vintage) 30;

“Franciacorta” riserva, “Franciacorta” Rosé riserva, “Franciacorta” Satèn riserva (reserve) 60.

Drawing off can begin from 1st February following the harvest in which the grapes to make the youngest base wine were picked.

5.7 In-process bottles.

5.7.1 During bottle-ageing, the bottles waiting to be disgorged, provided they bear a metal top disc with the logo as per Art. 7.3 below and provided with an appropriate accompanying document as well as the corresponding physical and chemical analysis certificate to be supplied to the control authority, may be sold to producers included in the control system within the production area specified in Art. 5.1 above.

Such bottles cannot be sold before nine months have elapsed from *tirage*.

5.7.2 In-process bottle capacity.

The wines listed in Art. 1 can be processed in vessels having a nominal capacity of: 0.187 0.375 0.500 0.750 1.500 3.000 6.000 9.000 12.000 15.000. Only new glass can be used for this purpose.

5.8 Disgorging.

Separation from the lees can only be carried out by disgorging the bottle, either manually or mechanically; as a result, filtration is not permitted.

In the dosage liqueur it is forbidden to use generic or IGT wine; only wine suitable for making DOCG “Franciacorta”, i.e. authorized for DOC “Curtefranca” white, is allowed.

5.9 Physical-chemical and sensory suitability in view of market release.

With the exception of a share equal to 5% of each batch, or up to a maximum of 2,000 pieces of 0.75 liters each, the Company can set aside as "corporate legacy", the certificates of suitability for market release obtained for

expressly disgorged samples of wine (Art. 3, Para. 4 Min. Decree dtd 11/11/11) shall be valid for up to 3 years. At the end of this period, any undisgorged wine shall be submitted to a new physical and chemical examination as well as sensory evaluation.

Characteristics of the Marketed Wines

When released on the market, the wines referred to in Art. 1 must possess the following characteristics:

“Franciacorta”

beading: fine-grained, intense;

color: straw yellow of varying intensity to gold;

odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of bottle fermentation; taste: sapid, fresh, refined and harmonious;

minimum alcohol strength:

11.50% by vol; minimum total

acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract: 14.00 g/l.

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec and demi-sec, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.

“Franciacorta” Rosé

beading: fine-grained,

intense; color: light to

deep rosé;

odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of Pinot nero and bottle fermentation;

taste: sapid, fresh, refined

and harmonious; minimum alcohol

strength: 11.50% by vol;

minimum total acidity: 5.00

g/l; minimum sugar-free

extract: 15.00 g/l

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut, extra dry, sec and demi-sec, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.

“Franciacorta”

Satèn beading:

persistent,

creamy; color:

deep straw yellow;

odor: refined, delicate, with the characteristic aromas of bottle fermentation; taste: sapid, creamy, refined and harmonious;

minimum alcohol strength:

11.50% by vol; minimum total

acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract:

14.50 g/l; maximum pressure:

5 bars.

The only taste variation that can be marketed is brut.

“Franciacorta” millesimato

(vintage) beading: fine-grained, intense;

color: straw yellow of varying intensity to gold;

odor: refined, delicate, ample and complex with the characteristic aromas of bottle fermentation; taste: sapid, refined and harmonious;

minimum alcohol strength:

11.50% by vol; minimum total

acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut and extra dry, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.

“Franciacorta” rosé
millesimato (vintage)

beading: fine-grained,
intense;

color: light to deep pink with possible coppery highlights;

odor: ample and complex with the characteristic aromas of Pinot nero and bottle fermentation; taste: sapid, fresh, refined and harmonious;

minimum alcohol strength:

11.50% by vol; minimum total

acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut, brut

and extra dry, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations

“Franciacorta” Satèn millesimato

(vintage) beading: persistent, creamy;

color: light or deep straw yellow to gold;

odor: refined, complex, with the characteristic aromas of bottle fermentation; taste: sapid, creamy, refined and harmonious;

minimum alcohol strength:

11.50% by vol; minimum total

acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract:

14.50 g/l; maximum pressure:

5 bars.

The only taste variation that can be marketed is brut.

“Franciacorta” riserva

(reserve) beading: fine-grained, intense;

color: straw yellow of varying intensity to gold with possible coppery highlights; odor: complex ageing aromas, typical of extensive bottle-ageing;

taste: sapid, refined and harmonious; minimum alcohol

strength: 11.50% by vol;

minimum total acidity: 5.00 g/l;

minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut and brut, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.

“Franciacorta” rosé riserva

(reserve) beading: fine-grained, intense;

color: light to deep pink with possible coppery highlights;

odor: complex ageing aromas combined with the characteristic aromas of Pinot nero and extensive bottle ageing;

taste: sapid, fresh, refined and harmonious; minimum alcohol

strength: 11.50% by vol;

minimum total acidity: 5.00 g/l;
 minimum sugar-free extract: 15.00 g/l.

The following taste variations can be marketed: dosage zero, extra brut and brut, in correspondence to the sugar levels provided for in European regulations.

“Franciacorta” Satèn Riserva
 (reserve) beading: persistent,
 creamy;
 color: light to deep gold;
 odor: complex ageing aromas, typical of extensive
 bottle ageing; taste: sapid, refined and harmonious;
 minimum alcohol strength:
 11.50% by vol; minimum total
 acidity: 5.00 g/l;
 minimum sugar-free extract:
 15.00 g/l; maximum pressure:
 5 bars.

The only taste variation that can be marketed is brut.

Labelling, Designation and Presentation

7.1 Any reference to the style as well as the compulsory terms describing the taste variation shall be displayed on the label in lettering whose height and size cannot exceed that used for the “Franciacorta” designation.

7.2 When a producer outsources wine processing to third parties, reference shall be made to the entity carrying out the disgorging operations (corporate name or code attributed by ICQRF – Central Quality Protection and Food Fraud Repression Inspectorate - and their address). Such reference shall be included in the same visual field as all the compulsory indications.

7.3 Optional wording.

The optional captions provided for in European and national regulations are permitted.

On the labels and in the designation and presentation of the wines referred to in Art. 1 it is permitted to use the word "Riserva" (reserve). Such term can be used for controlled and guaranteed designation “Franciacorta” vintage wines aged for a minimum of 60 months on the lees. The term "Riserva" shall be accompanied by the year of production of the grapes.

The use of the DOCG caption, including spelled in full, is optional pursuant to Art. 59 of (EC) Reg. no. 607/2009. Indications referring to names, corporate

names and private trademarks that are not misleading for the consumer are permitted.

Controlled and guaranteed designation “Franciacorta” vintage wine labels shall indicate the year of production of the grapes.

The “Franciacorta” designation was granted the exclusive right to use a logo or collective trademark of any size and color, registered on 22nd November 1991, whose ownership and related rights are held collectively by all the producers of the “Franciacorta” designation. The logo consists of the letter “F” (capital F) with battlements on the top.

7.4 Prohibited indications.

For controlled and guaranteed designation “Franciacorta” Rosé, no other designation or color reference is admitted.

On the labels, in order to identify all the wines that fall under the “Franciacorta” designation, it is prohibited to:
specify the processing method, e.g. *metodo classico*, *metodo tradizionale*, *metodo della rifermentazione in bottiglia* (bottle fermentation), and use the phrase “*vino spumante*” (sparkling wine).

Any reference to geographical indications or names of townships, hamlets, areas, zones, places or vineyards is forbidden, with the exception of any place names included in the names of the commercial farm producing the wine.

It is prohibited to specify the year of grape harvest other than in “Franciacorta” vintage and reserve wines.

Packaging

8.1 Nominal volumes, colors, bottle packaging.

The wines referred to in Art. 1 can be marketed in the bottle sizes covered in Art. 5.7.2.

The wines referred to in Art. 1 can be marketed exclusively in vessels with a capacity corresponding to the following nominal volumes: 0.187 (for export only) 0.375 0.500 (for export only) 0.750 1.500 3.000 6.000. Additionally, traditional vessels with a capacity of 9, 12 or 15 liters are also permitted.

Only glass bottles shall be used in the local traditional colors, ranging from white (clear) to green and brown in varying degrees of intensity.

It is also prohibited to add solid substances of any nature to the wine for esthetic purposes, (e.g. food-grade gold).

8.2 Closures and vessels.

Controlled and guaranteed “Franciacorta” wines are capped with natural cork stoppers, with the “Franciacorta” caption fully visible on the part of the cork that sticks out of the bottle, anchored with the traditional wire hood and metal disc.

Geographical Link

A) Information on the geographical area.

1) Natural factors relevant for the link

The Franciacorta area is delimited to the east by the rocky and morainic hills of Rodengo, Ome, Gussago and Cellatica, to the north by the southern shore of Lake Iseo and the terminal fringes of the Rhaetian Alps, to the west by the Oglio river and, finally, to the south by Mount Orfano. It consists of a wide morainic bowl which was formed during the Secondary and Tertiary glaciations as a result of the freeze-thaw cycles of the great Valcamonica glacier, and is characterized by extreme morphological and geological complexity. A common trait of most Franciacorta soils is their morainic origin, which dictates their key characteristics: allochthonous origin, moderate depth, good drainage and moderate to high water reserve. Therefore, the soils in this area are especially suited for viticulture. While some general features characterize the area as a whole, there is a great diversity of soils and landscapes, which influence the vegetation and fruiting patterns, the different grape ripening patterns and, finally, the diversity in the sensory profiles of the base wines. A zoning project in the 1990s identified as many as six different vineyard terrains. This variability lies at the base of the fine art of creating *cuvées*, that is, blending different base wines from specific soil and landscape combinations. Within the area described above, in the interest of grape quality, the Rulebook prescribes that certain zones be excluded, such as the vineyards situated at elevations above 550 m asl, as well as those at a distance of less than 10 meters from watercourses and marshes.

- Franciacorta is part of the Insubrian mesoclimatic area, but also benefits from some Mediterranean influences, as winters are relatively mild and summers not excessively hot, with reasonable daily and yearly temperature differentials.

At a meso-scale level, there are other factors contributing to the rainfall and wind pattern, ensuring steady water supply and preventing excessive humidity:

- Proximity to the plains, as demonstrated by thermal inversions and circulating breezes.

- Proximity to Lake Iseo, with typical effects such as on average temperature, frost mitigation, heavy rainfall and wind pattern.

- Large valley running across the north shore of the Lake and into the Valcamonica, influencing both windfield and rainfall.

Rains are particularly frequent in autumn and spring, with annual precipitation volumes of approx. 1000 mm. During the growing season, on average, rainfall is adequate and well distributed, with levels ranging between 500 and 600 mm.

According to Winkler's bioclimatic index, temperatures vary between 1800 and 2300 degrees/day, depending on elevation, exposure, and the influence of the lake. These readings make adequate grape ripening possible.

2) Human factors relevant for the link

Grapevines naturally occurred in the Franciacorta area as early as during prehistoric times, as demonstrated by pips found near Provaglio d'Iseo, where pile-dwellings had been probably erected. There are countless testimonies of the favor that grape growing enjoyed in this area; among these it is worthwhile remembering the experimental viticulture practiced by the monks in the monastic courts of the area, which took the name of Franciacorta from these "*francae curtes*", the courts exempted from the payment of custom duties because of their deserving efforts in land reclamation and tilling.

The current territory, as demarcated in Art. 3 of this Rulebook, had already been described and delimited in an act written by Doge Francesco Foscari in 1429, when this area was under the rule of the *Serenissima*, the Republic of Venice.

Over the centuries, viticulture had always played an important role in the area's agricultural economy, but in the 1960s, with the creation of the DOC area, a kind of viticultural Renaissance began, making grape growing the main agricultural business in the area. The intimate connection between the wine and the local area is exemplified by the fact that both are identified, just like the production method, by a single term: "Franciacorta".

Ampelography

Traditionally, viticulture in Franciacorta involved growing a number of local red and white varieties. With the granting of the DOC status, in particular for sparkling wines, Pinot, then known as Pinot chardonnay, was identified as the best suited variety. Only in the 1980s did official ampelography clarify its nature, distinguishing between Pinot bianco and Chardonnay, which are still the only two eligible varieties, alongside Pinot nero.

Training methods, vine spacing, pruning

The traditional system used to be the Brescian pergola, which was then gradually replaced by modern upright espaliers, pruned according to the Guyot or the spur cordon technique, which offer better fruit-to-leaf balance and adequate production control within the limits set forth by the Rulebook.

Wine processing practices

These are practices traditionally used to elaborate wines that take a secondary fermentation in the bottle, which, over time, have been modified consistently with technical and scientific advances as well as with pre-defined quality targets. One

case in point, for instance, is the obligation to press the whole bunch without previously destemming it, a very important technique in view of effective must separation.

B) Information pertaining to the quality or characteristics of products essentially or exclusively ascribable to the geographical setting.

The vast diversity of the area in terms of soils and microclimates translates into different grape ripening dynamics and sensory profiles of the base wines, which are extremely diversified and thus make it possible to obtain *cuvées* of significant complexity.

The acidity of the grapes and the musts is high enough, and the pH readings are appropriate to meet the technological winemaking requirements of bottle-fermented wines. Day-night temperature differentials ensure the preservation of the varietal's aromatic make-up.

The sensory profile of the wines is enriched by the ageing process that follows secondary fermentation.

Controlled and guaranteed designation Franciacorta wines generally display a straw yellow color with greenish or golden highlights, or even coppery hues in the Riserva wines.

The beading is fine-grained and persistent, the odor is typically characterized by bottle-fermentation notes, such as bread crust and yeast, enriched by subtle citrus and nutty accents (especially almonds, hazelnuts and dried white figs), which make the sensory profile clearly recognizable as the expression of the local area. The taste is sapid, fresh, refined and harmonious.

C) Description of the causal interaction between the elements described under Item a) and those under Item b).

The Franciacorta area is positioned at the extreme northern boundary of the Po Valley and is indented into the Alps near Lake Iseo. In many respects, the climate is similar to that of the Po Valley, but also benefits from the lake's proximity. In the summer, the heat is mitigated by the cool breezes that blow along the Valcamonica corridor and sweep the lake, while, in the wintertime, the lake releases the warmth it has stored, mitigating the cold temperatures. From a soil perspective, the Franciacorta area is extremely heterogeneous, with six different vineyard terrains identified: thin morainic soils, characterized by thin layers, and positioned on the ridges and steeper slopes of the morainic hills, where potential productivity is low and grapes ripen early (on sensory analysis, spice and vegetal aromas prevail, as well as complexity); fine deposits, which include deep soils with a silt texture,

mostly located in the areas where the glacier retreated and the lake deposits settled (prevailing floral notes); fluvioglacial, characterized by medium-deep soils, with a coarse skeleton, in areas of the Sebinian glacier discharge, where the potential yield is higher and ripening is delayed (medium complexity, with a prevalence of nutty aromas); colluvia with very deep soils, located either on terraced slopes or in subplain areas at the foot of the calcareous hills; and deep morainic, with deep soils and medium or moderately fine textures, coinciding with the most external range of morainic hills that surround the morainic amphitheater (wines strongly characterized by nutty fruitiness, spice and vegetal aromas). Within the colluvial areas, however, there are two different vine behaviors in terms of potential yields and acidity: in the subplain areas (distal colluvia), both the yields and the acidity are significantly higher than in the terraced areas (terrace colluvia).

The presence of wild vines ever since prehistory demonstrates the area's suitability for viticulture, as shown by findings such as pips dating back to prehistory and other archeological materials across the entire area, as well as a variety of references by classical authors, from Pliny to Columella and Virgil. It is a well-known fact that various peoples settled in the Franciacorta, as historiographers have documented: the Cenomani of Gaul, the Romans, the Longobards. Manuscripts of the 9th, 10th and 11th centuries written in prominent urban monasteries prove the extent of grapevine cultivation and demonstrate the continuity, corroborated by meaningful archeological findings in the area, of viticulture in the area from late antiquity to the central centuries of the Middle Ages. The name of *Franzacurta* was first mentioned in an order from Book Eight of the Statutes of Brescia of the year 1277 requesting that the municipalities of Gussago and Rodengo repair the bridge over the Mella river near the hamlet of Mandolossa: «*Pro utilitate Sua propria et omnium amicorum Franzacurta*» (for their own use and that of all friends in Franciacorta). The recipients of the order were well aware of which territories would benefit from their work, thus demonstrating a pre-existing use of the name of Franciacorta, probably associated to the power of certain monastic courts (Rodengo, Provaglio, Rovato), founded by Cluniac monks and exempted from the payment of tithes to the bishop of Brescia, hence free courts, or in the Latin of the time, *francae curtae*.

Recent studies would appear to indicate that their 'free' status was in reference to the goods that passed through Franciacorta on their way to the free city of Brescia, which were exempted from duties in exchange for the upkeep of the route from Brescia to Iseo and thence, along the lake, to the iron mines of the Valcamonica. Whatever the origin of such freedom, the name certainly comes from the Latin

«*francae*» (free) and the role of monasteries, or «*curtae*».

In the early 15th Century, a prolonged period of stability favored agricultural

development and new investments, while the viniculture of Franciacorta concentrated in suburban hilly areas, thanks to the circulation of new training techniques, such as the *piantana* and the *pergola*. As part of this convergence of history, wine and culture in the Franciacorta, one of the first works in the world on the preparation of naturally bottle-fermented wines and their effects on the human body was published. Written by Brescia-born physician Gerolamo Conforti and printed in Italy in 1570, the text bore the tell-tale title of "*Libellus de vino mordaci*" (Pamphlet on effervescent wine).

The author, a physician whose studies preceded the intuitions of Dom Perignon, the illustrious abbot, highlighted the remarkable circulation and widespread consumption of lively, sparkling wines, providing irrefutable proof of the intimate and ancient connection between the area and Franciacorta wine.

More recently, in his 1852 treatise on wine, Gabriele Rosa referred to the white wine of Franciacorta calling it "most excellent, racy and clean-flavored".

In 1967, the DOC Franciacorta was created, one of the first controlled designations of origin in Italy, also including *spumante*. In 1995, the latter was specifically granted the highest status in the Italian wine quality pyramid, that is, the controlled and guaranteed designation status, marking a major milestone in the journey to the recognition of the indissoluble tie between this wine and its area, with the term Franciacorta also designating both the wine and its method of elaboration.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1246

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1246

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dons

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

Defined area: The town of Dons near Kolding, Denmark; more specifically the tunnel valley of fluvioglacial gravel and sand sediments within the cadastral district of Dons By, Almind. The Dons By cadastral district, comprising an area of 853 ha, has been clearly demarcated on plot maps since 1821.

The vineyards are located at an altitude of 25-60 m and within a short distance of the sea, about 7 km from Kolding Fjord.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. The European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2018/606 of 19 April 2018 conferring protection under Article 99 of Regulation (EU) No 1308/2013 of the European Parliament and of the Council on the name “Dons” (PDO).

Published in the Official Journal of the European Union, April 20th, 2018.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1246

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1246

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dons

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Aire définie: La ville de Dons près de Kolding, au Danemark; plus spécifiquement, la vallée tunnel de sédiments fluvioglaciaires composés de sable et de gravier, dans le district cadastral de Dons By, Almind. Le district cadastral de Dons By, qui couvre une superficie de 853 ha, a été clairement délimité sur des cartes de repérage depuis 1821.

Les vignobles sont situés à une altitude comprise entre 25 et 60 m et à proximité de la mer, à environ 7 km du Fjord de Kolding.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. La Commission européenne.

Règlement d'exécution de la Commission (UE) 2018/606 du 19 avril 2018 octroyant la protection conformément à l'article 99 du règlement (UE) No 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil à l'appellation "Dons" (AOP).

Publié au Journal Officiel de l'Union européenne le 20 avril 2018.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1246

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1246

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dons

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Zona delimitada: La ciudad de Dons, cerca de Kolding (Dinamarca); en particular, el valle del túnel de sedimentos fluvio-glaciares de grava y arena situado en el territorio catastral de Dons By, Almind. El territorio catastral de Dons By, con una superficie de 853 hectáreas, está claramente delimitado en los mapas parcelarios desde 1821.

Los viñedos están situados a una altitud de 25 a 60 metros y a poca distancia del mar, a unos 7 km del fiordo de Kolding.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. La Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2018/606 de la Comisión, de 19 de abril de 2018, por el que se aprueba la protección contemplada en el artículo 99 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo para el nombre «Dons» (DOP).

Publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea, el 20 de abril de 2018.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics'

1. Name(s) to be registered

Dons

2. Geographical indication type

PDO — Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine products

5. Quality sparkling wine

4. Description of the

wine(s) Analytical

requirements Acceptance

criteria for Dons

— **Malic acidity:** < 0,3 g/l

— **Carbon dioxide content:** > 4 bar excess pressure at 20 °C

— **Residual sugar content:** < 25 g/l

Organoleptically, Dons quality sparkling wine is characterised by a particularly 'brilliant' acidity. The sparkling wines are light and elegant, dominated by crisp acids resulting from the conversion of its originally high malic acidity into lactic acidity. The nose has a hint of citrus/lime/elder and a characteristic toastiness, with a long after-taste ending on a note of acidity.

In terms of appearance the wine is transparent with hues of white to pink/rosé/light red, and with fine, small and long-lasting bubbles.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume)	
Minimum actual alcoholic strength (in % volume)	10,0

Minimum total acidity	4,5 g/l, expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre)	16,66
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre)	150

5. Wine making practices

a. *Essential oenological practices*

Pressing of the grapes

Specific oenological methods

The pressing method used is gentle pressing of entire grape bunches at a maximum pressure of 1,6 bar.

Harvest, sorting and pressing

Cultivation methods

The grapes must be hand-picked before reaching full physiological maturity to ensure conservation of high acidity, in particular malic acidity.

Grape bunches must be sorted by hand following specific instructions.

Fermentation

Specific oenological practice

The product is made sparkling by a second alcoholic fermentation in a bottle. The cuvee's total alcoholic strength after primary fermentation is at least 9 %.

Before the secondary fermentation the cuvée undergoes malolactic fermentation.

The length of the production process, including ageing, is at least nine months calculated from the start of the fermentation process.

The fermentation is designed to make the cuvée sparkling, and the cuvée must be left to age on the lees inside the bottle for at least 180 days.

After fermentation in the bottle the product is separated from the lees by disgorging.

b. Maximum yields

5 000 kg of grapes per hectare

6. Demarcated area

Defined area: The town of Dons near Kolding, Denmark; more specifically the tunnel valley of fluvioglacial gravel and sand sediments within the cadastral district of Dons By, Almind. The Dons By cadastral district, comprising an area of 853 ha, has been clearly demarcated on plot maps since 1821.

The vineyards are located at an altitude of 25-60 m and within a short distance of the sea, about 7 km from Kolding Fjord.

7. Main wine

grapes Zalas

Perle Cabernet

Cortis Orion

Madeleine Angevine

Solaris

Rondo

Regent

Pinot Noir

8. Description of the link(s)

The vineyards are located around the town of Dons, at an altitude of 25-60 m and within a distance of about 7 km from the sea. The area is a tunnel valley formed by subglacial erosion, with lakes formed as dead-ice kettles with hilly slopes and nutrient-poor heathland on sandy sediments.

The analytical parameters differ from those of classical sparkling wines in terms of a higher lactic acidity attributable to the northern growing conditions.

The profile of the wine, in particular its acidity profile, is attributable to the geographical conditions of the area and its specific terroir, characterised by nutrient-poor sediment gravel and deep sand layers far above the groundwater aquifers, resulting in large rootstocks, and to the selection of relatively hardy varieties.

9. Essential further conditions

Method of production

Legal framework:

EU legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Reference to the production method: The words ‘bottle-fermented’ or ‘bottle-fermented by the traditional method’ must appear on the label, as appropriate and documented in terms of the duration of the fermentation on lees.

EU logo

Legal framework:

EU legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Use of the EU logo: ‘Protected Designation of Origin’ must be indicated together with the EU symbol/logo.

Wine grape variety

Legal framework:

EU legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Vine variety: The label must indicate the wine grape variety from which the product is made insofar as only one variety is used. If the product is made from a cuvée of several vine varieties covered by the product specification, the producer may choose to mention all the varieties in descending order, or not to mention them on the label.

Labelling with the vintage year

Legal framework:

EU legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Vintage year: The label must indicate the vintage year insofar as the wine is produced from one single harvest. If the wine is produced from a cuvée of several vintages, a vintage year need not be indicated.

Bottling

Legal framework:

EU legislation

Type of further condition:

Packaging in the demarcated area

Description of the condition:

Bottling:

Under Section (c) of the product specification, the product must be grown, produced and bottled within the defined area as this has proved a prerequisite for obtaining its specific qualities. Moreover, transport outside the area could affect specific production methods relating to storage, disgorging and ageing, leading to a quality degradation beyond the winemaker's control. There is no production of wine in areas adjacent to that covered by the application.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1247

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1247

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The protected area includes the land located in the sixty-eight municipalities of the Alt Empordà region and in the thirty-six of the Baix Empordà region, five neighboring municipalities of the Gironès regions (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya and Llagostera) and three from Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà and Vilademuls). All of them belong to the province of Girona, and are located in the extreme north of the Autonomous Community of Catalonia. The protected area is located in the Autonomous Community of Catalonia, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2015/385 of March 3, 2015 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Oli de l'Empordà/Aceite de L'Empordà (PDO)].

Official Journal of the European Union L65 dated 10.03.2015.

PDO-ES-1161

March 10, 2015

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1247

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1247

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production protégée par l'appellation comprend les terres situées dans les soixante huit communes de la région de l'Alt Empordà et dans les trente six communes de la région du Baix Empordà, cinq communes limitrophes des régions du Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya et Llagostera) et trois de Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà et Vilademuls). Toutes appartiennent à la province de Gérone et sont situées à l'extrême nord de la communauté autonome de Catalogne. L'aire de production protégée par l'appellation se situe dans la communauté autonome de Catalogne, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2015/385 de la Commission du 3 mars 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Oli de l'Empordà/ Aceite de L'Empordà (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L65 du 10.03.2015.

PDO-ES-1161

10.03.2015

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1247

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1247

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Cataluña. La zona protegida se localiza en la Comunidad Autónoma de Cataluña, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/385 de la Comisión de 3 de marzo de 2015 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Oli de l'Empordà/Aceite de L'Empordà (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L65 de 10.03.2015.

PDO-ES-1161

10.03.2015

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DE L'EMPORDÀ»

N.º UE: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Oli de l'Empordà»/«Aceite de l'Empordà»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5 Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra de las variedades «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» y «Arbequina», obtenido mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de esta DOP se elabora con aceitunas de olivares inscritos, de las variedades autóctonas «Argudell», «Curivell» y «Llei de Cadaqués» y la variedad tradicional «Arbequina». Se consideran como variedades principales la variedad «Argudell», que estará presente en un porcentaje mínimo de aceite del 51 % de la composición varietal, y la variedad «Arbequina», representando la suma del aceite proveniente de estas ambas variedades más del 95 % de la composición.

En el caso de mezcla de aceitunas de distintas variedades en la elaboración del aceite, la composición varietal de estos se calculará en base al rendimiento en aceite de las de las diferentes partidas de aceitunas que lo componen.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Ácidos grasos:

Ácido oleico (%)	67,0 (con valores extremos entre 60-75)
Ácido Linoleico (%)	13,0 (con valores extremos entre 8-18)
Ácido Palmítico (%)	14,0 (con valores extremos entre 11-18)
Estabilidad (valor Rancimat a 120 °C)	Valor medio 9 h, nunca inferior a 6h

Los aceites presentan las siguientes características organolépticas:

Color: de amarillo paja al verde más o menos intenso.

Atributos	Valor adjetivado	Mediana y límites
Defectos	ninguno	0
Aroma frutado verde	Intensidad media o media-intensa y tipo «verde»	5,0 (con valores extremos entre 4-7), donde más de la mitad de los catadores identifican el matiz «verde» en el «tipo de frutado»
Amargo	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)
Picante	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)
Equilibrio	equilibrado	Diferencia entre frutado y [amargo o picante] < 2,0

El perfil sensorial de los aceites de la DOP «Oli de l'Empordà» o «Aceite de L'Empordà», aplicando las disposiciones del Reglamento (CEE) n.º 2568/91 de la Comisión ⁽²⁾ es el siguiente: aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media. En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio debido a su elevado contenido en polifenoles, donde los adjetivos «medio», «equilibrado» y «verde» tienen una equivalencia numérica, fijada por la norma citada.

El perfil sensorial de estos aceites considerando otros descriptores secundarios de tipo aromático (COI/T.20) es el siguiente: «Aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca».

Se trata de aceites vírgenes extra con una elevada estabilidad (valor medio de Rancimat a 120 °C de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6) debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles).

Las citadas características de los aceites de la DOP «Oli d'Empordà», están directamente relacionadas con el predominio de la variedad principal «Argudell». En efecto, esta variedad produce unos aceites de frutado verde, con matices de hierba y alcachofa, siendo amargos y picantes en boca; dichos atributos se mantienen en las mezclas con «Arbequina», que es más neutra en aromas y mucho menos amarga y picante, de manera que la personalidad

sensorial es siempre la que aporta la variedad «Argudell», siendo más concentrada como mayor sea su proporción dentro de la mezcla natural resultante.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La materia prima utilizada para la producción del aceite de oliva del aceite de l'Empordà son aceitunas de la variedad Argudell, Arbequina, Curivell y Llei de Cadaqués cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado correctamente.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, pet, cerámica vitrificada y otros permitidos por la legislación vigente.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Oli de l'Empordà» (en lengua catalana) o «Aceite de L'Empordà» (en lengua castellana) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona delimitada edafológica y climatológicamente está condicionada por tres factores determinantes:

- Suelos: mayoritariamente pobres, ligeros y de reacción ácida o neutros
- Temperatura: Temperatura moderada por efecto regulador del mar
- Viento: viento de componente norte característico de la zona: La tramontana

La zona de cultivo del olivo en L'Empordà se concentra en las zonas de suelos pobres, es decir, en las elevaciones marginales y de penillanura al pie de las estribaciones de los Pirineos (Serra de l'Albera y Serra de Rodes) al norte y de las del Montgrí y la Sierra de Les Gabarres al sur. Los suelos suelen ser suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas o gneis, característicos de las estribaciones pirenaicas.

El clima de la comarca de L'Empordà, en la zona de producción de olivo, se clasifica según Papadakis como Mediterráneo Marítimo y según Thornthwaite como seco subhúmedo en el litoral y subhúmedo en el interior.

Las temperaturas, al igual que la amplitud térmica diaria se ven moderadas por el efecto regulador del mar. El período de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular concentrándose en los meses de septiembre y octubre.

En balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un período de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: «La Tramontana».

Este es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento, siendo uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Por otra parte la presencia de estos vientos los meses fríos de invierno, disminuyen el riesgo de heladas fuertes que afectan al olivar y hacen posible su subsistencia en estas comarcas

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este período.

Factores históricos y humanos

El aceite de oliva extra de L'Empordà está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de la zona protegida.

El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva se conocían hace más de 2 500 años, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo.

El aceite de oliva siempre ha coexistido con otros productos típicamente mediterráneos como el vino, siendo ambos productos muy importantes para el desarrollo económico de los habitantes de la zona. Los cultivos son de carácter minifundista, la propiedad está muy repartida y un porcentaje elevado de aceite se elabora a través de cooperativas

Es un cultivo eminentemente social apoyado en la mano de obra familiar para las distintas labores culturales y especialmente en la recolección.

Las especiales condiciones climáticas de la zona y la mano de obra después de muchas generaciones han dado lugar a la selección de 3 variedades autóctonas que solo se cultivan en la zona geográfica de esta DOP, la mayoritaria «Argudell» y las minoritarias «Curivell» y «Llei de Cadaqués».

Además la variedad Arbequina se ha cultivado como variedad tradicional desde hace más de 100 años.

5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico de este aceite se debe a la presencia de la variedad autóctona «Argudell» con un porcentaje superior al 51 %. Esta variedad está especialmente adaptada a las particulares condiciones climáticas y edáficas de la zona del Empordà, lo cual explica que sea la más extendida en dicha zona, frente a la presión de otras variedades, tanto catalanas como francesas. En efecto, se trata de una variedad muy rústica, adaptada a la pobreza de los suelos, y que soporta los fuertes vientos dominantes (Tramontana), ya que presenta un elevado vigor, baja densidad foliar de copa y los frutos presentan una elevada FRF (fuerza de retención de fruto a las ramas).

Por otra parte, a nivel genético (marcadores moleculares de ADN), se trata de una variedad muy distinta al resto de variedades catalanas, con un coeficiente de similitud con ellas inferior a 0,30 (sobre un valor 1 para genotipos idénticos).

Estabilidad elevada. Se trata de aceites con una elevada estabilidad debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles). El valor medio de Rancimat a 120 °C es de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6 horas.

Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 13 % de linoleico (con valores extremos entre 8 % y 18 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %). Como se trata de la zona olivícola más septentrional de la península ibérica, la producción de las mismas variedades en otras zonas españolas daría lugar a aceites con menores contenidos en ácido oleico, mayores en linoleico y menor estabilidad, que dependen, en gran medida, de la latitud de la zona de producción.

Flavor característico (de acuerdo con la nomenclatura COI-T20 específica de aceites con DOP) con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca. El particular efecto de la zona, favorece una concentración aromática elevada, que se traduce en una intensidad del frutado de aceituna de tipo medio pudiendo llegar a intensa (intensidad entre 4-7) en algunos casos. En boca, la elevada concentración de polifenoles, en relación con otras zonas catalanas, se traduce en una intensidad de amargo y picante de tipo medio (intensidad entre 3-6), manteniendo un claro equilibrio con la intensidad del frutado que presentan (diferencia entre frutado y amargo o picante inferior a 2), según viene definido por las disposiciones del Reglamento (CEE) n.º 2568/91.

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)*

Como se ha descrito anteriormente, es la combinación de la historia, tradición de cultivo y las características del medio natural, las que han hecho posible el cultivo del olivo en estas comarcas y han dado lugar a una estructura varietal muy particular.

En efecto, la selección varietal realizada por el hombre siempre ha buscado cultivares adaptados a los fuertes vientos de la zona, así como a los suelos especialmente pobres de la misma. En este sentido «Argudell» ha sido la variedad que se ha impuesto, por su mejor comportamiento en dichas condiciones. Posteriormente, «Arbequina» también ha demostrado su buena adaptación al medio y ha permitido regularizar las cosechas, sin alterar el perfil de los aceites, dado su carácter poco dominante y a que se utiliza en proporciones reducidas.

Por otra parte, el efecto regulador del Mediterráneo hizo viable el cultivo del olivo en esta latitud donde los fríos intensos de invierno dañarían al olivo, y donde las brisas marinas aportan la humedad suficiente para la brotación y fructificación. Por otra parte, la integral térmica en verano favorece la lipogénesis y la síntesis de ácidos grasos monoinsaturados. Los fuertes vientos de otoño (Tramontana), de carácter seco, evitan problemas sanitarios y favorecen una correcta maduración, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados. Finalmente, los suelos ligeros y ácidos o neutros, procedentes de esquistos o granitos, mayoritarios de la zona y en contraste con otras zonas olivareras de suelos arcillosos y calcáreos, favorecen la acumulación de polifenoles en los frutos.

Todo ello contribuye a un aceite de composición y perfil sensorial particular.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1248

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1248

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address El Consejo Regulador DOP Aceite de Terra Alta/ oli de Terra Alta
C/ Bassa d'en Gaire, 1
43780 Gandesa
Tarragona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area includes the Terra Alta region and some municipalities of the Ribera d'Ebre region, both located in the southwest of the Autonomous Community of Catalunya.

The municipalities that make up this geographical area are the following:

TERRA ALTA

Arnes, Corbera d'Ebre, Pinell de Brai, Batea, Gandesa, Pobla de Massaluca, Bot, Horta de Sant Joan, Prat de Comte, Caseres, La Fatarella, and Vilalba dels Arcs.

RIBERA D'EBRE

Ascó, Flix (all building lots except lots 13, 18, 19, 20 and 21), and Riba roja d'Ebre.

The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 205/2005 of February 4, 2005 supplementing the Annex to Regulation (EC) No. 2400/96 as regards the entry of certain designations in the "Register of protected designations of origin and protected geographical indications" (Valdemone - [PDO], Queso Ibores - [PDO], Pera de Jumilla - [PDO], Aceite de Terra Alta or Oli de Terra Alta - [PDO], Sierra de Cádiz - [PDO], Requeijão Serra da Estrela - [PDO], Zafferano dell'Aquila - [PDO], Zafferano di San Gimignano - [PDO], Mantecadas de Astorga - [PGI] and Pan de Cea - [PGI]).

Official Journal of the European Union L33 dated 05.02.2005.

PDO-ES-0245

February 05, 2005

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1248

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1248

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse El Consejo Regulador DOP Aceite de Terra Alta/ oli de Terra Alta
C/ Bassa d'en Gaire, 1
43780 Gandesa
Tarragona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend la région de Terra Alta et certaines communes de la région de Ribera d'Ebre, toutes deux situées au sud-ouest de la communauté autonome de Catalogne.

Les communes qui composent cette aire géographique sont les suivantes:

TERRA ALTA

Arnes, Corbera d'Ebre, Pinell de Brai, Batea, Gandesa, Pobla de Massaluca, Bot, Horta de Sant Joan, Prat de Comte, Caseres, La Fatarella et Vilalba dels Arcs.

RIBERA D'EBRE

Ascó, Flix (tous les polygones à l'exception des polygones 13, 18, 19, 20 et 21), et Riba roja d'Ebre.

L'aire de production se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) no 205/2005 de la Commission du 4 février 2005 complétant l'annexe du règlement (CE) no 2400/96 en ce qui concerne l'enregistrement de certaines dénominations dans le «Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées» (Valdemone — (AOP), Queso Ibores — (AOP), Pera de Jumilla — (AOP), Aceite de Terra Alta u Oli de Terra Alta — (AOP), Sierra de Cádiz — (AOP), Requeijão Serra da Estrela — (AOP), Zafferano dell'Aquila — (AOP), Zafferano di San Gimignano — (AOP), Mantecadas de Astorga — (IGP) et Pan de Cea — (IGP)).

Journal officiel de l'Union européenne L33 du 05.02.2005.

PDO-ES-0245

05.02.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1248

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1248

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aceite de Terra Alta / Oli de Terra Alta

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección El Consejo Regulador DOP Aceite de Terra Alta/ oli de Terra Alta
C/ Bassa d'en Gaire, 1
43780 Gandesa
Tarragona
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción comprende la comarca de Terra Alta y algunos municipios de la comarca de Ribera d'Ebre, ambas situadas en el sudoeste de la Comunidad Autónoma de Catalunya. Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

Terra Alta
Arnes, Corbera d'Ebre, Pinell de Brai, Batea, Gandesa, Pobla de Massaluca, Bot, Horta de Sant Joan, Prat de Comte, Caseres, La Fatarella, y Vilalba dels Arcs.

Ribera d'Ebre

Ascó, Flix (todos los polígonos excepto los polígonos 13, 18, 19, 20 y 21), y Riba roja d'Ebre.

La zona de producción se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) No 205/2005 de la Comisión de 4 de febrero de 2005 que completa el anexo del Reglamento (CE) no 2400/96 en lo que atañe al registro de determinadas denominaciones en el "Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas" (Valdemone — [DOP], Queso Ibore — [DOP], Pera de Jumilla — [DOP], Aceite de Terra Alta u Oli de Terra Alta — [DOP], Sierra de Cádiz — [DOP], Requeijão Serra da Estrela — [DOP], Zafferano dell'Aquila — [DOP], Zafferano di San Gimignano — [DOP], Mantecadas de Astorga — [IGP] y Pan de Cea — [IGP]).

Diario Oficial de la Unión Europea L33 de 05.02.2005.

PDO-ES-0245

05.02.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«ACEITE DE TERRA ALTA» / «OLI DE TERRA ALTA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01382 — 5.10.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Aceite de Terra Alta» / «Oli de Terra Alta»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto de *Olea Europea* L., de la variedad principal Empeltre o la mezcla de la variedad Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no alteren el aceite, conservando el sabor, el aroma y las características del fruto del que procede.

La Empeltre es la variedad principal y tradicional debido a que predomina en la zona de producción.

Las características del aceite de la Denominación de Origen Terra Alta son las siguientes:

Organolépticas:

Aspecto	Limpio, transparente
Color	A principio de campaña presenta un color verde o amarillo verdoso y a medida que avanza la campaña presenta un color amarillo que puede ir del amarillo pálido al amarillo de oro viejo
Sabor	De buen sabor, aceites de un frutado de medio a intenso y a medida que avanza la campaña pueden ser más dulces con un afrutado ligero. Con connotaciones aromáticas que pueden recordar a la almendra y/o a la nuez.

Mediana de defecto (Md)	de 0
Mediana de frutado (Mf)	de $\geq 2,5$
Mediana de amargo	de ≤ 6
Mediana de picante	de ≤ 6

Fisicoquímicas:

Acidez máxima (% de ácido oleico)	0,50
Máximo de índice de peróxidos (meq. O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ máximo	0,20
K ₂₃₂ máximo	2,50

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

—

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica descrita en el punto 4.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes permitidos por la legislación vigente.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Aceite de Terra Alta» (en castellano) o «Oli de Terra Alta» (en catalán) acompañada de la mención «Denominación

de Origen Protegida» o «DOP», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción comprende la comarca de Terra Alta y algunos municipios de la comarca de Ribera d’Ebre, ambas situadas en el sudoeste de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

Terra Alta			Ribera d’Ebre
Arnes	Corbera d’Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (todos los polígonos excepto los polígonos 13, 18, 19, 20 i 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d’Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica de producción y elaboración de los aceites protegidos corresponde al tramo sur del Valle del Ebro. La diversidad del relieve y el hecho de que sea una región de interior, alejada del mar, hace que sea considerada como una zona de transición entre el clima de montaña y el clima mediterráneo continental. Edafológica y climatológicamente se caracteriza por tres factores determinantes:

- **Altitud:** Se trata de un altiplano de una media 400 m sobre el nivel del mar, formado por suelos calcáreos de fertilidad muy baja.
- **Barreras naturales:** En la comarca confluyen tres nevaduras montañosas: las llamadas de «Pàndols» y «Cavalls» con cotas máximas de 700 m y la más importante, en su extremo septentrional con cotas máximas de 1 400 m, llamada «Els ports de Beseit». Todo ello configura una orografía particular que le proporciona un microclima especial con un clima mediterráneo interior de temperaturas extremas, gran amplitud térmica y sequía estival.
- **Vientos:** Además y como consecuencia también de ello, son de cabal importancia los vientos propios del territorio, no por su fuerza (que no la tienen en exceso) sino por lo que aportan al cultivo. Hay que destacar los dos más importantes y con nombre propio en el territorio, la «Garbinada» y el «Cerç».

La personalidad del aceite protegido por la DOP viene determinada por su variedad principal,

«Empeltre», variedad autóctona y tradicionalmente cultivada en la zona, apreciada por su elevado contenido graso y la excelente calidad de sus aceites. El área de difusión natural y exclusiva de esta variedad se corresponde a todo el valle del Ebro y Baleares. La zona geográfica de la DOP «Aceite de Terra Alta» o «Oli de Terra Alta» corresponde precisamente a la zona sur de dicho valle. Es una variedad perfectamente adaptada a las características edafológicas y climáticas de la zona de producción de la DOP, ya que no ha sido introducida recientemente sino que es el resultado de la selección natural que ha dado lugar a una variedad rústica adaptada a suelos pobres, y resistente a la sequía y al frío. Tanto es así que es la variedad principal y tradicional de la comarca de Terra Alta, siendo incluso la única que se cultiva en algunos lugares. Tan importante y singular es la variedad de olivo Empeltre en la comarca de Terra Alta que en los viveros también es conocida por el nombre de Terra Alta.

La altitud, las barreras naturales que configuran la orografía de la zona y los vientos crean un microclima especial en la zona, que afecta directamente al ciclo biológico del olivo y como consecuencia también a su fruto, la aceituna, y al aceite que se obtiene de él.

En el caso concreto de los vientos, la «Garbinada», viento del suroeste, aporta la humedad necesaria para el cultivo del olivo, y el «Cerç», viento frío y seco del noroeste, gracias a sus características y frecuencia, evita muchos problemas sanitarios (hongos) ayudando a que la materia prima del aceite madure sin problemas y llegue en condiciones excelentes a los molinos.

Desde el punto de vista histórico, el «Aceite de Terra Alta» o «Oli de Terra Alta» es el resultado de una larga tradición ya que en la comarca de la Terra Alta el origen del cultivo de la oliva se atribuye a los árabes. En el año 1192 en el momento de la transición de árabe a cristiana, la obtención de aceite en dicha comarca ya constituía una de las bases de la producción agraria (Cartes de Poblament de Gandesa, 1992). Asimismo, en Batea, municipio de Terra Alta, hacia el año 1787, según afirma Antoni Mascaró en su libro *Mis memorias* (1948), el olivo era el producto más cultivado, seguido del cereal y de la viña. En esta obra se puede leer «[...] la cosecha de aceite que da la opulencia sólida a este país, ha producido este año la cantidad de veintiún mil cántaros, medida de la tierra, de peso cada uno de 38 libras que hacen arrobas castellanas 31 920 [...]». Esto significa una producción de 350 000 kilos de aceite que corresponden aproximadamente a 1 800 000 kilos de olivas, siendo la población de la época de menos de 1 000 habitantes, lo que da idea de la relevancia que tenía la producción de aceite en la zona en el siglo XVIII. A mediados del siglo XIX, su importancia perdura y el aceite ocupaba en la actual Terra Alta el principal espacio de cultivo, muy por encima del producido actualmente (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* de Pascual Madoz, 1847). También alaba su calidad y cita refiriéndose a la zona de Gandesa, «[...] se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno [...]».

Por lo tanto, la selección natural de las aceitunas de la zona geográfica, condicionada por los factores naturales, aptas para la elaboración del aceite y la larga tradición de cultura oleícola

de la zona (ligada a todas las etapas del cultivo y elaboración desde el laboreo pasando por la recolección con el grado de madurez óptimo y la elaboración), permiten obtener aceites de máxima calidad, de buen sabor, gusto frutado y connotaciones aromáticas que pueden recordar a la almendra y/o a la nuez.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1249

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1249

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Aylés

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address PAGO DE AYLÉS
Ctra. A-1101, km 24
CP: 50152,
Mezalocha Zaragoza
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of the "Aylés" farm which may contain vineyards that produce Vino de Pago wine includes the following plots of the municipal district of Mezalocha (Zaragoza):

Polygon 16:

Plot 2, enclosures 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Plot 3, enclosure 1

Plot 4, enclosure 1

Plot 12, enclosures

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Plot 13, enclosure 23

Polygon 19:

Plot 212, enclosure 1

Plot 213, encloses 1 and 3

Plot 214, enclosures 1 and 4.

The enclosures correspond to the references of the "Sistema de Información Geográfica de Parcelas (SIGPAC)" (Geographic Information System for Agricultural Plots).

The production area is located in the Autonomous Community of Aragón, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

December 23, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1249

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1249

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Aylés

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse PAGO DE AYLÉS
Ctra. A-1101, km 24
CP: 50152,
Mezalocha Zaragoza
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire du domaine (finca) "Aylés" susceptible de comporter les vignes produisant le Vino de Pago est constituée des parcelles suivantes dans la municipalité de Mezalocha (Saragosse):

Polygone 16:

Parcelle 2, lots 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 21, 36, 37

Parcelle 3, lot 1

Parcelle 4, lot 1

Parcelle 12, lots 4, 16, 17, 18, 19, 20, 33, 39, 40, 45, 47, 48, 50, 51, 53, 55, 56, 57

Parcelle 13, lot 23

Polygone 19:

Parcelle 212, lot 1

Parcelle 213, lots 1 et 3

Parcelle 214, lots 1 et 4.

Les lots correspondent aux références du "Sistema de Información Geográfica de Parcelas (SIGPAC)" (Système d'information géographique sur les parcelles agricoles).

L'aire de production se situe dans la communauté autonome d'Aragon, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

23.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1249

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1249

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aylés

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección PAGO DE AYLÉS
Ctra. A-1101, km 24
CP: 50152,
Mezalocha Zaragoza
España

ZONA GEOGRÁFICA

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Aragón, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1522

23.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Aylés»

Nº UE: PDO-ES-A1522

DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

Aylés

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 rosado, Vino tinto joven y Vino tinto barrica

Fase visual: Vinos límpidos, brillantes con alta intensidad de color y tonalidad entre rosa y violácea (rosados), y entre roja y violácea (tintos).

Fase olfativa: intensidad alta-muy alta, con presencia de aromas primarios frutales y florales. Los vinos con madera tienen aromas de frutos rojos y los de crianza, con tostados y ahumados, sin predominar sobre los primeros.

Fase gustativa: intensidad alta, complejidad en boca, estructura tánica equilibrada. Postgusto largo y final elegante, amplio y redondo.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	14,17
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	90

Vino tinto crianza

Fase visual: límpido, brillante, intensidad de color alta, con tonos rojos.

Fase olfativa: intensidad media-alta, con presencia de aromas de fruta roja, especiados, minerales y de crianza con tostados y ahumados.

Fase gustativa: intensidad alta, equilibrado en la relación azúcar/acidez, con notable presencia de taninos finos. Postgusto largo, elegante y sutil.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	100

Vino tinto "Tres de 3000"

Fase visual: límpido y brillante, intensidad de color muy alta con una tonalidad muy atractiva (violáceos y rojos).

Fase olfativa: intensidad alta con presencia de aromas frutales muy acentuados (frutos rojos y negros), gran complejidad por los aromas aportados por la barrica nueva (tostados y ahumados) y por los aportados por el suelo (mineralidad).

Fase gustativa: intensidad muy alta, gran presencia y potencia en su paso y entrada en boca y con un postgusto muy largo. Final largo, amplio y con sensaciones muy agradables.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	100

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

La vendimia es mecánica y nocturna, escogiendo las temperaturas mínimas diarias. Solamente se aplicará la vendimia manual en añadas y elaboraciones en las cuales la vendimia mecánica no permita realizar en el viñedo una selección de las distintas calidades.

La vinificación será inmediata y de cada variedad por separado. Para las operaciones de prensado se utilizarán únicamente prensas hidráulicas y neumáticas, obteniéndose un máximo de 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.

Práctica de cultivo

Marco de plantación de 3 x 1 m.

El riego es por goteo teniendo en cuenta el ciclo vegetativo.

La fertilización se aplica para mantener el equilibrio vegetativo.

Las labores de mantenimiento del suelo tienen como fin la lucha contra la erosión y la infiltración de las precipitaciones.

La sanidad de la vid sigue criterios de lucha integrada.

Se realizan controles de previsión de cosecha; si puede superar los rendimientos máximos se procede al aclareo de racimos.

En el envero se realizan controles periódicos de madurez.

Tras la vendimia la vinificación será inmediata.

Restricción pertinente en la vinificación

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo será: 12%vol. para Tinto "joven", rosado y "barrica" y 13%vol. para Tinto "crianza" y "Tres de 3000".

En la vinificación se hará una maceración pre-fermentativa para el tinto y una maceración pelicular en frío para el rosado.

Posteriormente, para los tintos «Crianza» y «Tres de 3000» se realizará una maceración post-fermentativa con los hollejos. Las barricas serán de roble de procedencia francesa, americana y de Europa del Este, de entre 225 y 300 litros de capacidad.

b. Rendimientos máximos

8000 kilogramos de uvas por hectárea

56 hectolitros por hectárea

6. ZONA DELIMITADA

El área de la finca «Aylés» susceptible de contener viñas que produzcan vino de pago comprende las siguientes parcelas del término municipal de Mezalocha (Zaragoza):

Polígono 16:

Parcela 2, recintos 1,3,5,7,8,9,10,12,21,36,37

Parcela 3, recinto 1

Parcela 4, recinto 1

Parcela 12, recintos

4,16,17,18,19,20,33,39,40,45,47,48,50,51,53,55,56,57

Parcela 13, recinto 23

Polígono 19:

Parcela 212, recinto 1

Parcela 213, recintos 1 y 3

Parcela 214, recintos 1 y 4.

Los recintos se corresponden a las referencias del Sistema de Información Geográfica de Parcelas Agrícolas (SIGPAC).

7. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MERLOT

GARNACHA TINTA

TEMPRANILLO

8. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Aylés es una finca agraria en la cuenca del río Huerva con existencia de vid desde principios del siglo XX. Los suelos distintos a los del entorno son ricos en carbonato cálcico, equilibrados en caliza, pobres en materia orgánica y nitrógeno y con arcilla inferior al 45%, lo que se traduce en vinos alcohólicos, ricos en extractos, bien coloreados, aromáticos y de acidez correcta, es decir, vinos de calidad excelente.

La composición química (menor contenido en acetoína y mayor en ésteres que los vinos de su entorno) origina vinos equilibrados sin ser ácidos e intensa expresión de aromas frutales y florales en los vinos jóvenes, así como una mayor identificación de la fruta en los crianzas.

9. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada
Descripción de la condición:	
Al ser Vino de Pago, se delimitó la zona por polígono/parcela/recinto (ref. sigpac). El recinto donde se sitúa la bodega de elaboración, no tiene uso agrícola y no se incluyó en dicha relación, ya que la norma técnica se redactó enumerando las tierras agrícolas donde se podía cultivar las viñas que producen el vino protegido. Acogiéndonos al artículo 6.4a del R 607/09, se especifica que el vino se puede elaborar en la bodega de la finca Aylés, situada en las inmediaciones de la zona delimitada.	

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
El vino será embotellado en las instalaciones bodegueras ubicadas en el pago. El potencial de estos vinos está intrínsecamente ligado a su lugar de origen, al sitio en el que se elaboran. Así pues, será de vital importancia que todos los procesos que tengan algo que ver en la calidad del	

producto se realicen dentro de la propia bodega, evitando de esta manera posibles pérdidas cualitativas derivadas de acciones como bombeos innecesarios, transportes, u otros similares.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1250

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1250

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Condado de Huelva

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area includes the municipalities of 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, all in the province of Huelva.

The maturing and aging area is made up of the municipalities of Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto and Villalba del Alcor.

The production, maturing and aging area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1250

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1250

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Condado de Huelva

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production comprend les communes de 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, toutes dans la province de Huelva.

L'aire d'élevage et de maturation se compose des municipalités de

Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto et Villalba del Alcor.

L'aire de production, d'élevage et de maturation se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1250

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1250

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Condado de Huelva

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción comprende los municipios de 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 y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

La zona de crianza y envejecimiento está constituida por los términos

municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

La zona de producción, crianza y envejecimiento se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1485

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Nombre(s)

Condado de Huelva

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

3. Vino de licor

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Joven: Vino de color amarillo pálido a dorado pálido. Aromas frutales como manzana verde y florales. En boca acidez perceptible.

—Condado de Huelva: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas frutales como fruta de hueso. En boca acidez perceptible.

—Tradicional: Color amarillo pajizo a dorado. Aromas frutales, como fruta de hueso. En boca ligeramente ácido.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Los tipos de vinos Condado de Huelva Blanco, dependiendo del contenido en azúcar, puede ser: «seco», si es inferior o igual a 4 gramos por litro; «semi-seco», si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; «semidulce», si es igual o superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro; o «dulce», si es superior o igual a 45 gramos por litro.

***Los blancos Joven y Tradicional han de tener menos de 5 gramos por litro de contenido en azúcar.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

10

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

2. *Vino tinto y rosado*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vinos tintos:

De color cereza a rojo teja. Intensidad olfativa y frutal perceptible, pudiendo presentar aromas herbáceos de ligeramente perceptible a perceptible. En boca intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible, con astringencia y densidad perceptible.

Vinos rosados:

Color rosado pálido a rosado rojizo, en nariz frutal y floral, en boca intensidad gustativa perceptible, acidez, amargor y astringencia ligeramente perceptible.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Dependiendo del contenido en azúcar, pueden ser: «seco», si es inferior o igual a 4 gramos por litro; «semi- seco», si es superior a 4 gramos por litro e inferior a 12 gramos por litro; «semidulce», si es igual o superior a 12 gramos por litro e inferior a 45 gramos por litro; o «dulce», si es superior o igual a 45 gramos por litro.

***El grado alcohólico adquirido mínimo en el caso de los vinos con la mención de envejecimiento joven, roble y crianza es de 11% vol., y en el de los que tienen las menciones reserva y gran reserva es 12% vol.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

11

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

3. *Vinos generosos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Condado Pálido o Fino: Color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas propios de la crianza como puede ser la levadura. En boca ligeramente amargo y salino.

—Condado Viejo u Oloroso: Color de oro viejo a caoba oscura. Aroma a frutos secos y madera, propios de la crianza oxidativa, pudiendo presentar notas a barniz. En boca persistente pudiendo aparecer untuosidad.

—Amontillado: De color dorado a caoba. Aroma a frutos secos, con final a madera por su doble crianza biológica y oxidativa. En boca levemente ácido, amargo y persistente.

—Palo Cortado: De color castaño a caoba. Con aromas a frutos secos y madera. En boca muy intenso y persistente.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Condado Pálido o Fino ha de tener menos de 5 gramos por litro de azúcares reductores.

***El tipo de vino «Condado Viejo u Oloroso», «Amontillado» y «Palo Cortado», como consecuencia de los procesos de concentración asociados a la crianza oxidativa podrá alcanzar un contenido de azúcares reductores de hasta 9 gramos por litro, siempre que el contenido de acidez total expresada en gramos por litro de ácido tartárico no sea inferior en más de 2 gramos por litros al contenido de azúcares reductores.

****El grado alcohólico adquirido para Condado Pálido o Fino ha de estar comprendido entre 15 y 17% vol.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

16

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

4. Vinos generosos de licor

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Pale Dry: Color amarillo pálido a dorado. De aroma de intensidad media a levaduras.

Boca potente, sabroso y abocado a semidulce.

—Pale Cream: Vino de color amarillo pajizo a oro viejo. Aromas a crianza biológica como pueden ser la levadura.

—Médium: Vino de color ámbar a caoba intensa. Aroma propios de la crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación.

—Cream: Color oro viejo hasta caoba intensa. Aroma a crianza, pudiendo presentar aromas a pasificación. Denso en boca.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Contenido en azúcares reductores en gramos litro: Pale Dry de 5 a 45, Pale Cream de 45 a 115, Médium de 5 a 115, Cream de 115 a 140.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

5. *Vinos de licor dulces*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

—Dulce: Vista: de color dorado a caoba intenso. Con aromas frutales. En boca denso.

—Pedro Ximénez: De color caoba a caoba intenso o azabache. Aromas a pasificación pudiendo presentar notas a raspón. En boca muy denso.

—Moscatel: De color ámbar a caoba intenso. Con aromas propios de la variedad como son las notas florales o frutales, pudiendo presentar aromas de pasificación. En boca ligeramente ácido y denso.

—Mistela: De color dorado a caoba intenso. Aromas frutales. En boca denso.

*Los límites no indicados serán los permitidos de conformidad con la legislación de la UE pertinente.

**Contenido en azúcares reductores en gramos litro: mayor de 45 para dulce, y mayor de 150 para Pedro Ximenez, Moscatel y Mistela.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):

—

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):

15

Acidez total mínima:

—

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):

—

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1. Práctica enológica específica

La zona de producción es la zona geográfica donde se encuentran los viñedos inscritos en suelos de tipo Albarizas, Arenas y Barros. Tras la vinificación, los vinos, pueden ser destinados a crianza biológica y oxidativa, bien por un sistema dinámico, denominado sistema de criaderas y soleras, o, un sistema estático, denominado sistema de añadas. Durante la crianza biológica o bajo velo de flor, se forma una capa o película flotante de levaduras en la superficie libre del vino. En la crianza oxidativa, los vinos envejecen mediante la acción del oxígeno. Otra práctica es el cabeceo, que consiste en la mezcla o combinación de distintos vinos o bien de estos con productos complementarios.

2. Restricción pertinente en la vinificación

Para la extracción del mosto se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kgs de vendimia.

En la elaboración del Pedro Ximénez y Moscatel, podrán utilizarse mosto concentrado y vino seco de las variedades Zalema, Palomino Fino, Listán del Condado y Garrido Fino, siempre que en su conjunto no represente más del 30% del total del producto final, y que la proporción de un vino seco añadido de dichas variedades no represente más del 15% del total del producto. El proceso de crianza/envejecimiento se realizarán en botas y/o bocoyes de 1 000 litros de capacidad máxima para los vinos blancos y en barricas de 330 litros de capacidad máxima para los tintos.

3. Práctica de cultivo

Las prácticas de cultivo serán en todo momento respetuosas con el medio natural y en particular evitarán la contaminación del agua y del suelo. La densidad de plantación será de 1 950 cepas/hectárea como mínimo y 4 000 cepas/hectárea como máximo. La poda podrá ser en formas libres, poda en vaso, y/o formas apoyadas, vara y pulgar, y/o, doble vara o cordón. Las plantaciones mixtas, que se quieran inscribir en los registros del Consejo Regulador, deben tener una absoluta separación en la vendimia de las diferentes variedades

5.2. Rendimientos máximos

1. Zalema

18 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Resto de variedades autorizadas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción, crianza y envejecimiento de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva» está constituida por los terrenos y pagos vitícolas ubicados en los términos municipales de 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 y Villarrasa, todos de la provincia de Huelva.

7. Principales variedades de uva de vinificación

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

GARRIDO FINO

LISTAN DEL CONDADO

MERLOT

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PALOMINO FINO

PEDRO XIMENEZ

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

ZALEMA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

Vínculo

Esta DOP pertenece a la depresión del Guadalquivir, se extiende sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados. El clima pertenece al ámbito mediterráneo, si bien su apertura atlántica, facilitada por la disposición del relieve, le agrega matices oceánicos que se perciben en sus estilos de vino, influenciados por la proximidad al Parque Nacional de Doñana, unido al saber hacer tradicional de la zona. Los vinos de licor, entre ellos los generosos, por los tradicionales sistemas de criaderas y solera, y estático, donde el manejo de botas y/o bocoyes de roble es clave para la calidad de los vinos. La arquitectura y manejo de bodega mantiene el microclima óptimo para envejecimiento

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:

. En las etiquetas de vinos embotellados y envasados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Condado de Huelva», , además de los datos que, con carácter general, se determinan en la legislación aplicable. Asimismo, opcionalmente de conformidad con el artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) nº1308/2013 los vinos amparados podrán llevar en la etiqueta una referencia al nombre de una unidad geográfica menor o más amplia que la zona amparada por la denominación de origen, entendiéndose por ello el nombre de los términos municipales que se encuentran dentro de la zona de producción como unidades geográficas menores y la referencia a Andalucía como unidad geográfica más amplia. Así mismo, como unidad geográfica menor, se podrá hacer alusión al Parque Nacional de Doñana en el etiquetado de los vinos que se produzcan en Almonte, Hinojos, Bollullos Par del Condado, Rociana del Condado, Bonares, Lucena del Puerto, Palos de la Frontera y Moguer.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1251

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1251

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Dehesa del Carrizal

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

Address CAIZ CARRIZAL S.L.U
Retuerta del Bullaque
CP 13194, Ciudad Real
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Retuerta del Bullaque - Castilla La Mancha - Spain.
They include the following plots in the municipal district of Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), plots 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc and 449eca of polygon 9, and plots 860a, 860b and 860c of polygon 23.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

August 08, 2009

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1251

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1251

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Dehesa del Carrizal

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

Adresse CAIZ CARRIZAL S.L.U
Retuerta del Bullaque
CP 13194, Ciudad Real
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Retuerta del Bullaque - Castille La Manche - Espagne.
Les aires de productions comprennent les parcelles suivantes des municipalités de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelles 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc et 449eca du polygone 9, et les parcelles 860a, 860b et 860c du polygone 23.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

08.08.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1251

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1251

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Dehesa del Carrizal

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.
2. CAIZ CARRIZAL S.L.U (Dehesa del Carrizal Vino de Pago).

Dirección CAIZ CARRIZAL S.L.U
Retuerta del Bullaque
CP 13194, Ciudad Real
España

ZONA GEOGRÁFICA

Retuerta del Bullaque - Castilla La Mancha - España
Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0054

08.08.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Nombre que debe registrarse

«Dehesa del Carrizal».

2. Tipo de indicación geográfica

DOP. Denominación de origen protegida.

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino.

4. Descripción del (de los)

vino(s) VINO

Vino Tinto y Blanco.

Tintos monovarietales y ensamblados de color rojo picota, cereza y guinda según el vino, de intensidad media a media alta. Aromas frutales con notas de monte. Gusto a compota, largo y rico final.

El vino blanco es amarillo pajizo-verdoso ligeramente subido de color. Aroma de fruta exótica y fruta blanca de hueso. Mantequilla, mantecados, levaduras. Seco, untuoso, casi grasoso. Tanino de madera nueva. Fruta tropical, lías y tostados. Final potente y fresco.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	12
Acidez total mínima	4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	16,7
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	120

En los límites no señalados se cumplirá la normativa general vigente.

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Prensado sin sobrepasar 1,5 kg/cm² que no permitirá obtener más de 75 litros por cada 100 kg de vendimia. En los vinos tintos: fermentación alcohólica a temperatura que no supera nunca los 35 °C. Fermentación maloláctica a temperatura que no supera los 25 °C que dura un mínimo de 7 días. Envejecimiento en barricas de roble francés y/o americano y/o europeo y tinos de madera. En los vinos blancos: Maceración en frío durante 6-12 horas a temperatura máxima de 16 °C. Al menos el 25 % del mosto obtenido fermentará sobre lías en barricas.

b. Rendimientos máximos

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

10 000 kg de uvas por hectárea

Cabernet Sauvignon y Tempranillo

70 hectolitros por hectárea

Syrah y Petit Verdot

12 000 kg de uvas por hectárea

Syrah y Petit Verdot

84 hectolitros por hectárea

Merlot

8 500 kg de uvas por hectárea

Merlot

59,5 hectolitros por hectárea

Chardonnay

9 000 kg de uvas por hectárea

Chardonnay

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Incluyen las siguientes parcelas del término municipal de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real), parcelas 449a, 449ec, 449ea, 449eb, 449ada, 449adb, 449adc y 449eca del polígono 9, y las parcelas 860a, 860b y 860c del polígono 23.

La superficie del viñedo asciende a 26,2764 hectáreas.

7. Principales variedades de uvas de vinificación

CHARDONNAY

SYRAH

CABERNET SAUVIGNON

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

1. Información detallada de la zona geográfica (factores naturales y humanos):

La zona geográfica se caracteriza por la existencia de pedrizas y estrechos pasos de agua (boquerones) y está ubicada en una depresión, en la ladera de orientación al norte, protegido por un cerro que deja en umbría la viña a primeras horas de la tarde, y atravesada por el arroyo Carrizal que aporta humedad, con nieblas incluso en verano, dando lugar a vinos casi de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a las zonas colindantes.

La altitud próxima a los 800 metros sobre el nivel del mar, provoca grandes diferencias térmicas día-noche, y con ello lentas maduraciones, llegando en años extremos a 60 días del período de maduración desde el envero hasta vendimia- Amplitud térmica en período de maduración también superior a la del entorno.

El suelo se caracteriza por una textura gruesa, con zonas de incluso un 80 % de fracción mayor de 2 mm. En la formación del suelo tuvo primordial importancia el arrastre de cuarcitas por el arroyo, formando una capa de textura gruesa de importante espesor sobre las arcillas de estratos inferiores. Los suelos cuarcíticos, ácidos, con pH entre 4,7 y 6, muy inferior al pH del entorno.

La zona geográfica está arropada por monte mediterráneo, que parapeta los vientos cálidos del sur, evitando las más altas temperaturas, y caracterizado por especies como encinas, pinos, brezos, jaras, romero, tomillo.

2. Información sobre la calidad o características del vino debidas fundamental o exclusivamente al entorno geográfico:

Se producen vinos de carácter atlántico, más que mediterráneos como corresponde a los del entorno, se caracterizan por ausencia de notas cálidas, en nariz, recuerdan a monte bajo (tomillo, romero, brezo) y recuerdos resinosos y balsámicos (pino y eucalipto), o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

Los vinos son frescos, equilibrados, con un buen punto de acidez. Los tintos con tanino maduro, suave, elegante, y los blancos frescos, con acidez superior a la habitual en vinos del entorno.

Tanto los vinos tintos como los blancos permiten largos períodos de envejecimiento en botella.

3. Relación entre las características de la zona geográfica y la calidad del vino:

La altitud y orientación de la zona geográfica, protegida de los vientos cálidos y secos, y el sombreado del viñedo por las tardes, además de la humedad que aporta el arroyo, provoca una amplitud térmica que permite que el tanino puede madurar adecuadamente y se consiguen vinos, con ausencia de notas cálidas, con marcado carácter atlántico, caracterizándose en la fase gustativa los vinos tintos por ser suaves, con tanino maduro y con largo y rico final, y los vinos blancos con final potente y fresco.

La gruesa textura del suelo y el arrastre de las cuarcitas por el arroyo, dan lugar a una elevada acidez del suelo hace que los vinos sean frescos, equilibrados y con acidez superior a la habitual en vinos del entorno, permitiendo envejecer largos períodos en botella.

La presencia de monte bajo, con las especies vegetales típicas (jaras, brezos, tomillos, lavandas, espliegos, romero, etc) abrazando el viñedo, confiere a los vinos características notas en nariz a monte bajo y recuerdos balsámicos, o a fruta exótica y fruta blanca de hueso, en los vinos blancos.

9. Condiciones complementarias esenciales

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1252

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1252

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Islas Canarias

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Islas Canarias"
Calle La Palmita, 10
38440, La Guancha, Santa Cruz de Tenerife
Islas Canarias
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by this appellation comprises the entire territory of the Canary Islands, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1511

December 23, 2011

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1252

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1252

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Islas Canarias

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Islas Canarias"
Calle La Palmita, 10
38440, La Guancha, Santa Cruz de Tenerife
Islas Canarias
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par cette appellation comprend l'ensemble du territoire des îles Canaries en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1511

23.12.2011

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1252

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1252

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Islas Canarias

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"Islas Canarias"
Calle La Palmita, 10
38440, La Guancha, Santa Cruz de Tenerife
Islas Canarias
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1511

23.12.2011

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Islas Canarias»
Nº UE: PDO-ES-A1511
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Islas Canarias

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 9. Vino de aguja gasificado
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

<i>Breve descripción textual</i>
Blancos: Amarillos con tonos verdosos o ambarinos. Intensidad aromática media-alta y aroma afrutado. Fresco y equilibrado.

Postgusto afrutado.
Rosados: De color rosa en toda su gama. Intensidad aromática media-alta. Perfil afrutado y aroma afrutado. Cuerpo moderado.
Fresco y equilibrado. Postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200

Vinos Tintos

Breve descripción textual
Vinos Tintos: rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta. Intensidad aromática media-alta. Neta fruta roja. Sabrosos, tanicidad media y persistentes. La prolongación del envejecimiento provoca una mayor persistencia y un incremento de los matices de especias y balsámicos y evolución del color a teja.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	20
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vinos de Licor

<i>Breve descripción textual</i>
Vinos de Licor: Límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias, orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente. *sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares \geq 5 gr/l.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vinos de uvas sobremaduras

<i>Breve descripción textual</i>
Límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un intenso aroma con recuerdos a pasas, especias,

orejones, y los varietales característicos. La boca es aterciopelada, equilibrada e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

Vino espumoso de calidad

Breve descripción textual
Color amarillo pálido a dorado, brillante, con burbuja pequeña y persistente. En nariz muestran aroma limpio y afrutado. En boca es equilibrado, fresco y con un postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

Vino de aguja gasificado

Breve descripción textual

Vinos con burbuja evidente, de color amarillo para los blancos; gama de rosa para los rosados y rojo-violeta para los tintos. En nariz muestran aromas limpios; los blancos con fruta blanca, los rosados y tintos a frutas rojas. La fase gustativa es amplia, equilibrada y fresca, con postgusto afrutado y neta picor del gas carbónico.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
La relación litros vino/100 kg uva no superará los 74 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. La indicación "fermentado en barrica", se utilizará únicamente cuando la fermentación haya ocurrido en envases	

de roble de capacidad máxima de 330 litros, y si han permanecido en ellos al menos 3 meses desde su finalización. El término "barrica" o "roble" se utilizará cuando el plazo de envejecimiento sea al menos de 3 meses y en envases de roble con una capacidad máxima de 330 litros. En estos casos, se deberá indicar en el etiquetado el período de tiempo de estancia en esos envases.

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>La densidad de plantación mínima será de 800 plantas/Ha, a excepción de las explotaciones tradicionales de Lanzarote donde podrá descender hasta 400 cepas/ha. Los sistemas de conducción utilizados se adaptan a las condiciones edafoclimáticas y buscan la máxima calidad; se aplican los tradicionales canarios: vaso, cordón, parral tradicional, parral bajo y sus variantes; y las conducciones en espaldera. El riego uso del riego está regulado por la Orden de 17 de mayo de 1999 , por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>El grado alcohólico natural mínimo de los lotes unitarios de vendimia será de 10,00% Vol. para vinos blancos y rosados; 11,50% Vol. para tintos; 15,00% vol. para vinos de licor; 17,00% vol. para vinos de uva sobremadurada; y 10,00% vol. para los espumosos de calidad y de aguja gasificados.</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

10000 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>

74 hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por la totalidad del territorio de las Islas Canarias.
--

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

BERMEJUELA, MARMAJUELO

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. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

La localización de las Canarias, con un régimen característico de vientos alisios, la corriente fría atlántica, la baja pluviometría media anual; los terrenos, sueltos, permeables, fértiles y ligeramente ácidos, fruto de su naturaleza volcánica; las particularidades de un viñedo cultivado a pie franco por la ausencia de filoxera, el extenso patrimonio varietal; y, finalmente, los característicos sistemas de conducción y cultivo aplicados, hacen que estos vinos muestren unas características únicas que han sido reconocidos desde el siglo XVI con el nombre genérico de “Canary”, fundamentalmente asociados a los obtenidos de la variedad Malvasía

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la legislación nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
No aplica	

Marco jurídico:	En la legislación 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 “ Las Islas Canarias” deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso del nombre de la DOP.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1253

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1253

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Lanzarote

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Lanzarote"
C/Arrecife, 9. San Bartolomé de Lanzarote
CP:35550, Las Palmas
Islas Canarias
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production, storage, aging and bottling area of these wines includes the entire island of Lanzarote (Canary Islands-Spain).

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0113

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1253

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1253

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Lanzarote

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Lanzarote"
C/Arrecife, 9. San Bartolomé de Lanzarote
CP:35550, Las Palmas
Islas Canarias
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire d'élaboration, de stockage, de vieillissement et d'embouteillage de ces vins comprend l'intégralité de l'île de Lanzarote (Iles Canaries - Espagne).

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0113

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1253

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1253

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lanzarote

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Lanzarote"
C/Arrecife, 9. San Bartolomé de Lanzarote
CP:35550, Las Palmas
Islas Canarias
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos incluye la totalidad de la isla de Lanzarote (Islas Canarias-España).

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0113

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Lanzarote»
Nº UE: PDO-ES-
A0113
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Lanzarote

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos, Rosados y Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
Los vinos serán blancos, rosados y tintos, con y sin madera. Todos visualmente son límpidos y brillantes. Los blancos de color amarillo

pajizo a verdoso. Los rosados y tintos podrán presentar color rojo en toda su gama. En nariz son francos, con aromas frutales y florales de intensidad media. En boca son frescos, equilibrados y persistentes. En vinos envejecidos en barrica se observan notas de vainilla, especias, balsámicas y tostado, con un postgusto intenso y persistente.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

Breve descripción textual
Los Vinos de licor son visualmente límpidos, de color amarillo pajizo a ámbar, para los blancos; de color piel de cebolla a rosa frambuesa pudiendo presentar ribetes violáceos para los rosados y color rojo en toda su gama para los tintos. En nariz son francos, presentan aromas frutales y florales. Frutas maduras, pasificadas y confitadas. En boca es un vino denso, sabroso, equilibrado y muy complejo.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

VINO ESPUMOSO

Breve descripción textual

Los Vinos espumosos son visualmente límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante. En nariz presenta aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales. En boca agradable, fino y elegante.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Los Vinos espumosos de Calidad son visualmente límpidos en los que se aprecia una burbuja fina corona constante. En nariz presenta aroma limpio de fruta fresca y flores blancas. Notas de panadería. Los

rosados se presentan como vinos francos con aromas frutales. En boca agradable, fino y elegante.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Breve descripción textual
Los Vinos de Uva Sobremadurada, visualmente son límpidos y brillantes, de color amarillo oro-dorado para variedades blancas o morado para variedades tintas. En nariz son francos, con una intensidad aromática alta. En boca son bastante untuosos y frutales.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,5
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>Para la extracción de mosto de uva fresca en elaboraciones en virgen o de vinos de los orujos fermentados en elaboraciones en tinto, solo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos de 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”, en las que la presión es ejercida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vino en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La vendimia se realizará de forma selectiva, usando solo partidas de uva sana, con un mínimo de graduación alcohólica natural de 10,5% vol. para las variedades destinadas a elaborar vinos blancos, rosados, tintos y espumosos; 12% vol. para las destinadas a elaborar vinos de licor; y 16% vol. para las destinadas a elaborar vinos de uva sobremadurada. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, con un rendimiento máximo del 74%.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	

Los sistemas de cultivo y prácticas serán las que sin ser las tradicionales de la isla (capa de arena volcánica y protección contra el viento con hoyos o muros de piedra) respeten o mejoren la calidad del producto. Densidad de plantación: no excederá 3000 cepas/ha. Los sistemas de formación y conducción serán de pie y brazos bajos con poda en rastra y el de parral. Se autoriza el riego de apoyo en la formación de la viña y el viñedo en producción, siempre que sea para mejorar la calidad.

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:

7000 kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:

51,80 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de elaboración, almacenamiento, envejecimiento y embotellado de estos vinos incluye la totalidad de la isla de Lanzarote.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

VIJARIEGO BLANCO

SYRAH

NEGRAMOLL

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

LISTAN NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción
Todas las categorías de vinos son elaboradas con variedades de uva “autóctonas” adaptadas a condiciones de escasa pluviometría (150 mm), viento y sistema de cultivo. El cultivo se desarrolla en zonas cubiertas por cenizas volcánicas de espesor variable y protegidos contra el viento por muretes de piedra. Esto proporciona vinos en los que el equilibrio volcánico-mineral-acidez está perfectamente conseguido y constituye la característica diferenciadora del vino de Lanzarote

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
La especificidad del producto y la necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen, exigen que el embotellado de vinos amparados por la Denominación de Origen "Lanzarote" deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas, perdiendo el vino, en otro caso, el derecho al uso de la denominación.	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

En las etiquetas de vinos amparados figurará de forma destacada el nombre de la denominación de origen “Lanzarote”. Todos los tipos de envases de vino para el consumo deberán ir provistos de precintos de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas, expedidas por el órgano de gestión, que deberán ser colocadas en la propia bodega, y siempre de forma que no permita una segunda utilización.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1254

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1254

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

La Palma

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"La Palma"
Calle Esteban Acosta Gómez, nº 7
CP: 38740, Fuencaliente de la
Palma Islas Canarias

Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines protected by the protected designation of origin "La Palma" is made up of the land located in the following sub-zones of the Island of La Palma:

- Northern Sub-zone of La Palma: municipalities of Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés and Sauces and Puntallana.
- Hoyo de Mazo Sub-zone: municipalities of Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja and Villa de Mazo.

- Fuencaliente sub-zone: municipalities of Fuencaliente, Los Llanos, El Paso and Tazacorte.

The production area is located in the Autonomous Community of Canarias, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0510

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1254

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1254

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

La Palma

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
"La Palma"
Calle Esteban Acosta Gómez, nº 7
CP: 38740, Fuencaliente de la
Palma Islas Canarias
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine protégée "La Palma" est constituée des terres situées dans les sous-zones suivantes de l'île de La Palma:

- Sous-zone au nord de La Palma: communes de Tijarafe, Puntagorda, Garafia, Barlovento, San Andrés y Sauces et Puntallana.
- Sous-zone de Hoyo de Mazo: communes de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja et Villa de Mazo.
-

- Sous-zone de Fuencaliente: communes de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso et Tazacorte.

L'aire de production se situe 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.

Article 107 du 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0510

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1254

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1254

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Palma

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
“La Palma”
Calle Esteban Acosta Gómez, nº 7
CP: 38740, Fuencaliente de la
Palma Islas Canarias
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen protegida ‘La Palma’ está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas de la Isla de La Palma siguientes:

- Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana.
- Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo.

- Subzona Fuencaliente: municipios de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso y Tazacorte.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Canarias, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0510

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«La Palma»
Nº UE: PDO-ES-
A0510
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

La Palma

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos, Rosados y Tintos

<i>Breve descripción textual</i>
Los vinos serán blancos, rosados, claretes, y tintos, con y sin madera; limpios, brillantes y con las características propias de la variedad con la

que se elaboran. Los blancos, de color amarillo en toda su gama; y los tintos y rosados rojo en toda su gama. Tendrán que ser límpidos y brillantes. En nariz, limpios y con los aromas propios de la variedad. En boca, frescos, sabrosos y equilibrados. En el caso de ser sometidos a un proceso de envejecimiento, y/o los vinos de Tea, deberán presentar las características aromáticas y gustativas propias de dicha maduración. Los vinos de Tea presentarán una graduación mínima de 11% vol los blancos y rosados, y 12% vol los tintos.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,9
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

Breve descripción textual
Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas. Visualmente será de color amarillo y aspecto untuoso, siendo límpidos y brillantes. En nariz presentarán aroma intenso con recuerdos a pasas y especias y en boca serán aterciopelados, equilibrados e intensos, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15

<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO ESPUMOSO

<i>Breve descripción textual</i>
Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas. En fase visual limpio y brillante con presencia de finas burbujas, de color amarillo pálido a dorado. En nariz serán limpios y afrutados, y en boca equilibrado, fresco y con postgusto afrutado.

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

VINO DE AGUJA

<i>Breve descripción textual</i>
Obtenido según el método tradicional, a partir de las variedades blancas y tintas. En fase visual será limpio y brillante con presencia de finas burbujas. El color puede ir del amarillo acerado a amarillo dorado, en el caso de ser elaborados con variedades blancas, y de tonos rosa

fresa piel de cebolla, en los casos de utilizar para su elaboración variedades tintas. En nariz, serán limpios, con intensidad media a alta, y aromas primarios pudiendo aparecer notas de panadería. En boca el vino será sabroso y equilibrado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,9
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Vino naturalmente dulce y Malvasía dulce

Breve descripción textual

Elaborado a partir de uva sobremadurada por los procedimientos tradicionales de la zona (retrasando la recolección mediante "vendimia tardía"), cuyo contenido en azúcares residuales supere los 45 gramos por litro. En la fase visual serán límpidos, brillantes, de color amarillo dorado hasta el yodado en elaboraciones en blanco y color coincidente con los tintos en elaboraciones en tinto y de aspecto untuoso. En su fase olfativa, de aroma intenso y los propios de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración. En su fase gustativa serán vinos aterciopelados, equilibrados, intensos y potentes, pudiendo presentar toques finales amargos.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
<p>La vendimia se hará de forma selectiva, usando únicamente partidas de uva sana con un mínimo de graduación alcohólica natural de 10% en vol. para todas las variedades, salvo para las Malvasía Aromática y Volcánica, destinadas a elaborar vinos de Malvasía dulce, cuya graduación alcohólica natural mín. será de 13% vol. La elaboración se realizará en depósitos o recipientes que garanticen la sanidad del vino y las técnicas empleadas tenderán a la obtención de productos de máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los tipos de vinos amparados. Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto y del vino y su separación de los orujos, con un rendimiento máx. del 70%.</p>	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Restricción pertinente en la vinificación
<i>Descripción de la práctica:</i>	

Para la elaboración de vinos protegidos, tanto blancos como tintos, sólo podrán utilizarse sistemas mecánicos que no dañen los componentes sólidos del racimo; en especial quedará prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad. También queda expresamente prohibido utilizar prácticas de precalentamiento de mosto o vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de las materias colorantes. Queda expresamente prohibida la utilización de prensas conocidas como "continuas" en las que la presión es obtenida por un tornillo de Arquímedes en su avance contra un contrapeso.

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>Los sistemas de cultivo y prácticas serán las adecuadas para conseguir las mejores calidades. Densidades de plantación: Para marco real, en rastra o parral, entre 830 y 1000 cepas/ha. Densidad media en espaldera o vaso bajo, hasta 3300 cepas/ha. Densidad alta en "Lira Palmera" hasta 6250 cepas/ha). Sistemas de conducción, rastra sobre picón o empedrados; parrales de madera o metálicos; espaldera; vaso bajo y/o alto; "Lira Palmera"; viña entutorada o vaso entutorado. Se permitirá el riego en nuevas plantaciones, replantaciones o plantaciones sustitutivas durante todo el año, los 3 primeros años. En el resto, todo el año salvo entre envero y vendimia, a excepción de un "golpe de calor".</p>	

b. Rendimientos máximos

Rendimiento máximo:
10000 kilogramos de uvas por hectárea

Rendimiento máximo:
70 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos protegidos por la denominación de origen protegida 'La Palma' está constituida por los terrenos ubicados en las subzonas de la Isla de La Palma siguientes: Subzona Norte de La Palma: municipios de Tijarafe, Puntagorda, Garafía, Barlovento, San Andrés y Sauces y Puntallana. Subzona Hoyo de Mazo: municipios de Santa Cruz de La Palma, Breña Alta, Breña Baja y Villa de Mazo. Subzona Fuencaliente: municipios de Fuencaliente, Los Llanos, El Paso y Tazacorte.

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. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Todos los vinos amparados por esta denominación de origen, serán elaborados con variedades de uva “autóctonas”, que han desaparecido hace siglos, de sus regiones europeas de origen a causa de la filoxera, y que se han adaptado perfectamente al suelo volcánico y clima atlántico con influencia de los vientos alisios, lo que provoca una amplitud térmica a lo largo del año y una oscilación de temperatura importante entre el día y la noche, con precipitaciones escasas pero suficientes que influyen en la óptima maduración de la uva, dando unos vinos de elevada calidad.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
La necesidad de proteger la reputación del nombre vinculado a la denominación de origen, requiere que las elaboraciones se realicen en el territorio insular, ya que el transporte a granel del vino sin envasar fuera de la zona protegida, influiría definitivamente en una merma de la calidad del producto, eso unido a las necesidades de transporte refrigerado de la uva, haría inviable su competitividad en el mercado.	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	

En las etiquetas de vinos amparados figurará obligatoriamente de forma destacada el nombre de la denominación de origen "La Palma".

Los vinos amparados podrán usar las indicaciones relativas a las categorías de envejecimientos. Los vinos de Tea podrán hacer uso en el etiquetado de la indicación "Vino de tea", siempre que cumplan lo establecido.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1255

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1255

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pasas de Málaga

GOOD(S)

1. **Raisin**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
“Málaga”, “Sierras de Málaga” y “Pasas de Málaga”
Plaza de los Viñeros,
1 CP 29008, Málaga
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Malaga - Andalusia - Spain.

There are various vineyard spots in the province of Malaga, distributed in the four cardinal points. In two of these areas, the grapes are traditionally used mainly to produce raisins. The main area coincides with the natural region of Axarquía in the eastern part of the province of Malaga, east of the capital. The other spot is located at the opposite western end of the Malaga coast.

The defined geographical area of the PDO corresponds to the following municipalities:

COMARCA DE LA AXARQUÍA

Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Acietuno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Competa, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo Salares Sayalonga Sedella, Torrox, Totalán, Vélez, Málaga, Viñuela.

ZONA MANILVA

Casares, Manilva, Estepona.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) No. 579/2013 dated June 17, 2013 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Pasas de Málaga (PDO)].

Official Journal of the European Union L169 dated 21.06.2013

PDO-ES-0849

June 21, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1255

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1255

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pasas de Málaga

PRODUIT(S)

1. **Raisin sec**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
"Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"
Plaza de los Viñeros,
1 CP 29008, Málaga
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Málaga - Andalousie - España.
La province de Malaga compte plusieurs zones viticoles, réparties aux quatre points cardinaux. Dans deux de ces zones, le raisin est traditionnellement destiné, pour sa plus grande part, à la fabrication de raisins secs. La zone principale correspond à la région naturelle de l'Axarquía dans la partie orientale de la province de Malaga, à l'est de la capitale. L'autre zone se situe à l'extrémité occidentale du littoral de Malaga.

L'aire géographique délimitée de l'AOP correspond aux municipalités suivantes:

Région de l'Axarquía

Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Acietuno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Cómpeña, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo Salares Sayalonga Sedella, Torrox, Totalán, Vélez, Málaga, Viñuela.

Zone de Manilva:

Casares, Manilva, Estepona.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°579/2013 de la Commission du 17 juin 2013 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pasas de Málaga (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L169 du 21.06.2013

PDO-ES-0849

21.06.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1255

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1255

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pasas de Málaga

PRODUCTO(S)

1. **Uva pasa**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen
"Málaga", "Sierras de Málaga" y "Pasas de Málaga"
Plaza de los Viñeros,
1 CP 29008, Málaga
España

ZONA GEOGRÁFICA

Málaga - Andalucía - España

Existen diversas manchas de viñedo en la provincia de Málaga, distribuidas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas. La zona principal coincide con la comarca natural de la Axarquía en la zona oriental de la provincia de Málaga, al este de la capital.

La otra mancha se sitúa en el extremo opuesto occidental del litoral malagueño.

La zona geográfica delimitada de la DOP corresponde a los siguientes términos municipales:

COMARCA DE LA AXARQUÍA

Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de Acietuno, Canillas de Albaida, Colmenar, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Málaga, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo Salares Sayalonga Sedella, Torrox, Totalán, Vélez, Málaga, Viñuela.

ZONA MANILVA

Casares, Manilva, Estepona.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) No 579/2013 de la Comisión de 17 de junio de 2013 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pasas de Málaga (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L169 de 21.06.2013

PDO-ES-0849

21.06.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«PASAS DE MÁLAGA»

N° CE: ES-PDO-0005-0849-24.01.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación:

«Pasas de Málaga»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

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:

Definición

Las tradicionales «Pasas de Málaga» son obtenidas como resultado del secado al sol de frutos maduros de *Vitis vinifera* L., variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

Características físicas

- El tamaño, según el Código de Descriptores Variedades de Vid y Especies de Vitis de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el carácter «tamaño de baya» se expresa con la siguiente gradación: 1 muy pequeña, 3 pequeña, 5 mediana, 7 grande y 9 muy grande, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 7 («grande»), lo que deriva consecuentemente en una pasa grande
- Color, negro violáceo uniforme.
- La forma, redondeada.
- El fruto puede presentar pedúnculo cuando el desgrane es manual.
- Consistencia de la piel: según el Código OIV, el carácter «Grosor de la piel» se expresa con la siguiente gradación: 1 muy delgada, 3 delgada, 5 mediana, 7 gruesa y 9 muy gruesa, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 5 («mediana»).

Consecuentemente, y dado que la pasa proviene de una baya que no ha recibido ningún tratamiento que degrade la piel, las pasas tienen una piel de consistencia media.

Características químicas

El grado de humedad de las pasas será inferior al 35 %. El contenido en azúcares será mayor del 50 % p/p.

- Acidez, entre al 1,2 y 1,7 % en ácido tartárico.
- pH, entre 3,5-4,5
- Sólidos solubles en agua, superior a 65 °Brix

Características organolépticas

- En las pasas, persiste el sabor a moscatel propio de la uva de la que es originaria: Según el código OIV el carácter «sabor particular» se expresa según la siguiente escala: 1 ninguno, 2 gusto a moscatel, 3 gusto foxé, 4 gusto herbáceo, 5 otro sabor, clasificando a la variedad Moscatel de Alejandría como 2, siendo precisamente esta variedad de Moscatel la referencia determinada por la OIV para ese nivel de expresión.,
- El sabor a moscatel se ve reforzado por un intenso aroma retronasal donde destacan los terpenoles α -terpineol (hierbas aromáticas), linalol (rosa), geraniol (geranio) y b-citronelol (cítricos).
- La acidez, en el grado descrito anteriormente, contribuye a un particular equilibrio ácido-dulce.
- Vinculado a su tamaño medio, al grado de humedad y Brix característicos, la pasa tiene un tacto elástico y flexible, y su pulpa resulta en boca carnosa y jugosa, sensaciones táctiles que se contraponen a seco e inelástico esperables en los frutos desecados.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Frutos maduros de *Vitis vinífera* L., variedad Moscatel de Alejandría, también denominada Moscatel Gordo o Moscatel de Málaga.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

No procede.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

La producción y envasado deben llevarse a cabo en la zona geográfica delimitada en el punto 4.

El proceso productivo comienza con la vendimia o recolección de la uva sana, nunca antes del estado fenológico de «maduración», (Baggiolini, 1952), evitando el fruto roto o deteriorado por alguna enfermedad y el caído en el suelo antes de la recolección,

El siguiente paso es el secado de las uvas por exposición directa al sol de los racimos, quedando prohibido los secaderos artificiales. El secado es una labor manual, de seguimiento diario, en la que el agricultor debe ir volteando los racimos tendidos para que la desecación sea homogénea por las dos caras de éste.

Los racimos una vez secados puede ser desgranados mediante la labor conocida como

«picado», realizada manualmente con tijeras de tamaño y forma adaptados a los racimos desecados para no deteriorar la calidad del fruto desgranado, o mecánicamente en las industrias.

Una vez obtenidas las pasas, desgranadas o en racimos, el proceso continúa en las industrias paseras desarrollando las siguientes tareas hasta la puesta en el mercado de las pasas envasadas:

- Recepción y acopio de pasas aportadas por los viticultores paseros.
- Desgranado, en caso de no haber sido realizado por el propio viticultor.
- Clasificación por tamaño medio de fruto, medido como número de pasas por cada 100 gramos de peso.
- Confección, entendiéndola ésta como la composición de partidas de salida sobre la base del producto clasificado y almacenado previamente, pero siempre siendo el resultado final menor de 80 frutos por cada cien gramos de peso neto.
- Envasado: Manual o mecanizado, se considera la última etapa de la elaboración y contribuye de forma decisiva a la protección en el tiempo de las características de calidad de las pasas amparadas, ya que el proceso de secado evoluciona inevitablemente, de manera que sólo el aislamiento del producto del medio ambiente en envases limpios y bien cerrados preserva el delicado equilibrio de humedad conseguido y que tan significativamente caracteriza a este producto.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

No procede.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

En el etiquetado de los envases con producto amparado aparecerá la siguiente información obligatoria:

- La denominación de venta del producto: en este caso deberá figurar de forma destacada el nombre de la denominación «Pasas de Málaga», seguida inmediatamente debajo de ella de la mención «Denominación de Origen».
- La cantidad neta, en kilogramo (kg) o gramos (g).
- La fecha de duración mínima.
- El nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador y, en todo caso, su domicilio.
- El lote.

Las menciones referentes a la denominación de venta, cantidad neta y fecha de duración, deberán aparecer en el mismo campo visual.

En todos los casos, las indicaciones obligatorias deberán ser fácilmente comprensibles e irán inscritas en un lugar destacado y de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. Estas indicaciones no deberán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

Todos los envases llevarán una etiqueta en la que figurará el logotipo emblema de la Denominación de Origen y las menciones «Denominación de Origen Protegida» y «Pasas de Málaga», así como un código único para cada unidad.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

Situación:

País: ESPAÑA

Comunidad autónoma: ANDALUCÍA

Provincia: MÁLAGA

Existen diversas manchas de viñedo en la provincia de Málaga, distribuidas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas. La zona principal coincide con la comarca natural de la Axarquía en la zona oriental de la provincia de Málaga, al este de la capital. La otra mancha se sitúa en el extremo opuesto occidental del litoral malagueño. La zona geográfica delimitada de la DOP corresponde a los siguientes términos municipales:

Términos municipales:

AXARQUIA			
Alcaucín	Alfarnate	Alfarnatejo	Algarrobo

Almáchar	Árchez	Arenas	Benamargosa
Benamocarra	El Borge	Canillas de Acietuno	Canillas de Albaida
Colmenar	Comares	Cómpeta	Cútar
Frigiliana	Iznate	Macharaviaya	Málaga
Moclinejo	Nerja	Periana	Rincón de la Victoria
Riogordo	Salares	Sayalonga	Sedella
Torrox	Totalán	Vélez Málaga	Viñuela
ZONA MANILVA			
Casares	Manilva	Estepona	

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

Las referencias al vínculo entre el aprovechamiento de la vid y el medio geográfico son antiguas, y no se ha interrumpido hasta nuestros días: Plinio El Viejo (siglo I), en su obra «Historia Natural», hace referencias a la existencia de viñedos en Málaga; en el periodo de la dinastía Nazarita (que abarca de los siglos XIII yal XV), se estimuló notablemente la producción agraria, y concretamente la obtención de la pasa como producto vitícola; hasta finales del siglo XIX el viñedo atraviesa una coyuntura propicia, hasta que la coincidencia de una serie de factores comerciales y fitosanitarios, principalmente la invasión filoxérica (*Viteus vitifoli*, Fich), provoca la quiebra del sector y que la superficie actual de viñedo en la provincia esté compuesta por manchas dispersas en los cuatro puntos cardinales. En dos de esas zonas el destino tradicional y mayoritario de la uva es la obtención de pasas. Estas dos zonas productoras de pasas comparten situación en la latitud sur de la provincia, limitantes con el mar mediterráneo, lo que climáticamente las encuadra en la subclase subtropical del clima mediterráneo de la provincia, y la abrupta orografía, siendo esta por otra parte característica general de la geografía de la provincia de Málaga. Aunque actualmente el viñedo dedicado a la pasificación no llegue a ocupar la superficie del momento prefiloxérico, aún hoy ocupa un importante lugar en la economía y el entorno socio-cultural de una amplia zona de la provincia de Málaga, estando presente en mas de 35 municipios de la provincia, involucrando a más de 1 800 agricultores con una superficie de 2 200 ha.

El entorno geográfico determina en gran medida las cualidades del producto final reconocido como Pasas de Málaga, siendo la abrupta orografía de la zona geográfica uno de los rasgos característicos, definiéndose el paisaje una sucesión de colinas y vaguadas con pendientes superiores al 30 %. El territorio, enmarcado al norte por elevado arco montañoso y al sur por el mar mediterráneo, es una sucesión de barrancos y vaguadas que configuran un paisaje muy característico de pronunciadas pendientes, de manera que toda la Axarquía parece una ladera que se precipita al mar.

La zona de Manilva se caracteriza por la cercanía de las viñas al mar y su relieve suavizado respecto de la Axarquía.

Los suelos de la zona son básicamente pizarrosos, pobres, de escasa profundidad y capacidad retentiva de agua. El clima de la zona de producción se encuadra en el tipo Mediterráneo Subtropical, caracterizado por la suavidad térmica invernal, una época estival seca y escasos días de precipitación, con numerosas horas de insolación (con un promedio en el último decenio de 2 974 horas de sol).

5.2. *Carácter específico del producto:*

El tamaño es una de las características más apreciadas y diferenciadoras de las «Pasas de Málaga», considerándose grande, claramente superior al de otros productos de su clase, las pasas tipo Sultanas, Corinto y Thompson Seedless de California.

En las pasas, persiste el sabor a moscatel propio de la uva de la que es originaria, siendo precisamente esta variedad Moscatel la referencia determinada por la OIV para uno de los niveles de expresión del sabor.

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):*

El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto es consecuencia directa de las condiciones en las que se produce. Por un lado la orografía facilita la exposición natural al sol de los racimos de uva para su desecación: este sistema de secado preserva la consistencia de la piel y potencia el sabor amoscatedado por concentración de aromas. Por otro lado, el ambiente seco y caluroso en la vendimia propicia una buena maduración, con la consiguiente acumulación de materia seca y azúcares en la baya, determinantes para el buen desarrollo posterior del secado, y posibilitando a su vez que la pulpa de las pasas mantenga la elasticidad y jugosidad característicos. Así mismo las horas de insolación favorecen períodos de exposición al sol cortos, preservando la acidez de la baya en la pasa.

Estas difíciles condiciones de cultivo también han propiciado la preponderancia con el tiempo de la variedad Moscatel de Alejandría, que reúne las características agronómicas necesarias para adaptarse a este medio particular. La variedad aporta la potencialidad genética de características diferenciadores como el tamaño de grano, consistencia de la piel, propiedades de la pulpa, aromas amoscatedados y alta fracción de sólidos insolubles (fibra) aportados esencialmente por la pepita.

La dificultad del terreno ha hecho de la pasificación un proceso netamente artesanal, en el que tareas como la vendimia, tendido al sol y volteo de los racimos, y selección de frutos sean manuales, primando así la calidad en el trato al producto. Igualmente ocurre con el desgranado (labor que se conoce como «picado»), de ahí que sea frecuente en Pasas de Málaga la presencia de pedúnculo.

La desecación es un método natural y artesanal de conservación muy antiguo, que evita el deterioro del producto por la eliminación del exceso de agua. Sólo con la experiencia y sabiduría del sector puede llegarse al delicado equilibrio de humedad que dota a este producto de algunas de las características organolépticas más reconocidas que se describen en este Pliego.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1256

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1256

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Pimentón de Murcia

GOOD(S)

1. **Paprika**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Denominación de Origen Protegida “Pimentón de Murcia”
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The defined geographical area corresponds to the entire province of Murcia.

The production area is made up of land located in the following municipalities: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco and Totana, in the province of Murcia, located in the southeast of Spain.

The production and packaging area of "Pimentón de Murcia" includes all the municipalities of the province of Murcia.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 464/2001 of March 7, 2001 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 established 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 L66 dated 08.03.2001.

PDO-ES-0113

March 08, 2001

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1256

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1256

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Pimentón de Murcia

PRODUIT(S)

1. **"Pimentón"**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Denominación de Origen Protegida "Pimentón de Murcia"
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique correspond à toute la province de Murcie.

L'aire de production se compose des terres situées dans les territoires municipaux suivants : Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco et Totana, dans la province de Murcie, dans le sud-est de l'Espagne.

L'aire d'élaboration et de conditionnement du "Pimentón de Murcia"

s'étend à l'ensemble des territoires municipaux de la province de Murcie.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 464/2001 de la Commission du 7 mars 2001 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 L66 du 08.03.2001.

PDO-ES-0113

08.03.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1256

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1256

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pimentón de Murcia

PRODUCTO(S)

1. **Pimentón**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Denominación de Origen Protegida “Pimentón de Murcia”
Avda. de Santa Eulalia, 7
30850 Totana
Murcia
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada corresponde a toda la provincia de Murcia.

La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.

La zona de elaboración y envasado del “Pimentón de Murcia” comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) no 464/2001 de la Comisión de 7 de marzo de 2001 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. L66 de 08.03.2001.

PDO-ES-0113

08.03.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

**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.**

«Pimentón de Murcia»

Nº UE: PDO-ES-0113

DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Pimentón de Murcia»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Tipo de producto:

Pimentón - Clase 1.8 - Otros productos del anexo II (especias)

4. Descripción del producto

Producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género *Capsicum annuum* L., variedad «Bola», recolectados, maduros, sanos, limpios y secos, libres de ataques de plagas o enfermedades y que proceda de la zona de producción delimitada.

Características de los frutos: Los pimientos de la variedad «Bola» son pimientos dulces, de poco peso. Desde el punto de vista de la fabricación del pimentón, se distinguen en los frutos tres partes: Pericarpio, semillas y pedúnculo. El pericarpio es semicarnoso, con la cavidad del fruto dividida en tres compartimentos iguales. Semillas abundantes y pedúnculo verde.

Los porcentajes de los mismos en el fruto desecado serán:

Pericarpio: 50 mínimo; semilla: 40 máximo; pedúnculo: 8 máximo. Al fruto desecado se le denomina «Cáscara»
La relación de peso fresco a peso seco será de 5/1.

Características del pimentón: Características organolépticas: Sabor dulce, olor característico fuerte y penetrante, color rojo brillante, gran poder colorante, graso y sabroso, y con gran estabilidad de color y aroma.

Características físico-químicas:

- Dimensión del grano:

El grado de molturación del pimentón debe ser tal que pase por la criba o tamiz número 16 de la escala ASTM (equivalente a 1,19 mm, de la luz de malla).

- Categorías comerciales protegidas: Extra y «I».

Características analíticas:

Características	Extra	«I»
Color (1) - Unidades Asta mínimas	≥ 120	≥ 90
Humedad máxima en %	≤ 14	≤ 14
Extracto etéreo sobre materia seca en %, máximo	≤ 20	≤ 20
Cenizas sobre materia seca en % máximo:		
- totales	≤ 7,5	≤ 8
- insoluble	≤ 0,7	≤ 1
Fibra bruta sobre materia seca en %	27 %	28 %
Capsaicina % máximo	≤ 0,003 %	≤ 0,003 %

(1) En el momento de la molturación.

— Residuos de metales:

No contendrán residuos de metales pesados en cantidades superiores a las que se indican:

— arsénico: máximo 1 ppm,

— plomo: máximo 4 ppm.

— Ingredientes alimenticios:

Se permitirá la adición de aceites vegetales comestibles en la proporción máxima del 8 % en masa del producto seco.

El producto elaborado estará exento de semillas procedentes de otras variedades de pimientos; placentas, cálices y pedúnculos en proporción superior a la del propio fruto; colorantes artificiales y otras sustancias que afecten a los valores de los parámetros que definen a esta especia.

4.3. Zona geográfica.

La zona geográfica delimitada corresponde a toda la provincia de Murcia, en España.

— La zona de producción está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana, de la provincia de Murcia, situada en el sureste de España.

— La zona de elaboración y envasado del «Pimentón de Murcia» comprende todos los términos municipales de la provincia de Murcia.

4.5. Prueba del origen:

El pimentón de Murcia se elabora en instalaciones inscritas, a partir de pimientos desecados procedentes de plantaciones inscritas situadas en la zona de producción; sale al mercado amparado por la denominación de origen y con contraetiqueta numerada una vez superados los controles establecidos. Los pimientos proceden únicamente de la variedad autorizada «Bola», cultivada en plantaciones inscritas.

4.5. Método de obtención

Se inicia en semilleros de los propios agricultores con semillas seleccionadas por ellos mismos de la primera cogida de la cosecha anterior y de frutos secados al sol. Se trasplanta a partir del 1 de abril al terreno definitivo, al que se le han dado labores preparatorias para desterronararlo, alisarlo y esponjarlo e incorporarle abonos minerales y estiércol. La plantación puede ser de tres maneras: mediante acolchado plástico, en surcos, o con riego localizado. En cualquier caso los riegos deben evitar encharcamientos pues las plantas son sensibles a la asfixia radicular. Los tratamientos contra plagas y enfermedades se aplican mayoritariamente con métodos de lucha integrada y agricultura ecológica.

El fruto, una vez maduro, se recolecta de forma manual y escalonada y se seca al sol durante varios días, o en secaderos de aire caliente. El contenido final de la humedad de la cáscara debe ser como máximo de un 14 %. Después se procede a la molienda hasta conseguir la finura adecuada, se envasa y etiqueta.

4.6. Vínculo

Las primeras noticias sobre el cultivo de pimientos se sitúan a comienzos del siglo XVI, y su introducción se atribuye a órdenes religiosas situadas en la zona de la Nora (Murcia). Las primeras simientes, llegadas posiblemente de América, eran frutos alargados y picantes. Debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español, de clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaturas, suelos salinos y escasos recursos hídricos, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

4.7. Etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por la estructura de control. En ellas figurará obligatoriamente:

La mención «Denominación de Origen “Pimentón de Murcia”»

La categoría comercial «Extra» o «I»

El tipo de secado: «Secado al sol» o «Secado en secadero».

Con carácter facultativo, en su caso, alguno de los siguientes textos:
«Pimientos desrabados» o «Pimientos sin rabo» o «Pimientos sin pedúnculo».

Además, todo pimentón destinado al consumo llevará una contraetiqueta numerada expedida por la Estructura de Control, que será colocada en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de la misma.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1257

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1257

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ycoden-Daute-Isora

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Ycoden-Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area of the wines covered by this designation is made up of municipalities of the island of Tenerife, Spain: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide and Guía de Isora

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0114

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1257

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1257

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ycoden-Daute-Isora

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Ycoden-Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins couverts par cette appellation est constituée des territoires municipaux de l'île de Ténérife, en Espagne: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide et Guía de Isora.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0114

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1257

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1257

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ycoden-Daute-Isora

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
Ycoden- Daute-Isora
C/ La Palmita, 10
38440 La Guancha
Santa Cruz de Tenerife
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por términos municipales de la isla de Tenerife, España: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0114

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«Ycoden-Daute-Isora» N° UE: PDO-ES-A0114 DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Ycoden-Daute-Isora

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vinos blancos y rosados

Breve descripción textual

Vinos limpios y brillantes, amarillos, con tonos verdosos o ambarinos; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios; en boca, frescos, equilibrados y de postgusto afrutado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO - Vinos Rosados y Tintos

Breve descripción textual
Rosados y Tintos: Vinos limpios y brillantes; los rosados, de color rosa en toda su gama, y los tintos rojos picotas con tonos violáceos y de capa media-alta; de intensidad aromática media-alta, limpia, con aromas primarios, en los tintos destacan las frutas rojas; los rosados con cuerpo moderado, y los tintos de más sabor, tanicidad media y persistencia. El envejecimiento de los vinos tintos introduce fruta madura, vainilla, tostados y balsámicos en la nariz; potencia y armonía en boca, y una evolución progresiva del color a rojo rubí con matices teja.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE LICOR

Breve descripción textual

Vinos límpidos y brillantes de color amarillo, rosa o rubí y de aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias y los propios de la variedad utilizada. La boca es aterciopelada, equilibrados e intensa, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Vinos brillantes de color amarillo pálido a dorado, con burbuja pequeña y persistente. En nariz presentan un aroma limpio, afrutado, donde pueden aparecer notas herbáceas. En boca son equilibrados, frescos y con postgusto afrutado.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	0,8
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS - Malvasía Clásico

Breve descripción textual

Vinos límpidos y brillantes, de color amarillo y aspecto untuoso. En nariz presentan un aroma intenso, con recuerdos a pasas, especias, orejones y los propios de la variedad utilizada. Y en la boca son aterciopelados, equilibrados e intensos, con un postgusto afrutado y potente.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	

El grado alcohólico natural mínimo de las uvas destinadas a las distintas elaboraciones es: 11% vol. para los vinos blancos y espumosos de calidad; 11,5 para los vinos rosados y tintos; 15 para los vinos de licor; y 17 para los vinos malvasías clásicos.

Tipo de práctica enológica:	Restricción pertinente en la vinificación
Descripción de la práctica:	
<p>Para la extracción no se superarán los 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva. Los locales de bodegas destinados a envejecimiento deberán tomar medidas para evitar las trepidaciones, con temperatura constante y fresca durante todo el año, así como de un estado higrométrico y ventilación adecuados, debiendo tener unas existencias mínimas de 2.500 litros en proceso de envejecimiento.</p> <p>La temperatura máxima alcanzada durante la fermentación alcohólica será de 22°C para vinos blancos, rosados, vinos de licor, malvasía clásico y espumoso de calidad; 28°C para tintos sin envejecimiento y 32°C para vinos envejecidos.</p>	

Tipo de práctica enológica:	Práctica cultural
Descripción de la práctica:	
<p>En función del sistema de conducción, el número de cepas/ha será: pie y brazos bajos, 800 a 2200; vaso irregular, 1600 a 2500; cordones múltiples, 1000 a 1300; parral horizontal o inclinado, 150 a 350; y espaldera en Guyot o Cordón Royal, 2000 a 3400. Además, la carga no superará las 80.000 yemas/ha. El riego uso del riego está regulado por la Orden de 17.5.1999 , por la que se regula el riego en viñedos cuya producción se destina a la elaboración de vinos de calidad producidos en regiones determinadas, dentro del territorio de la Comunidad Autónoma de Canarias.</p>	

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

15000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

105 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

10000 kilogramos de uvas por hectárea

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

70 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por esta denominación está constituida por los siguientes términos municipales de la isla de Tenerife: San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MALVASIA VOLCANICA

LISTAN NEGRO

LISTAN BLANCO DE CANARIAS

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

Breve descripción

Ycoden-Daute-Isora se sitúa en el NO de la isla de Tenerife, en las laderas que descienden desde el Teide hasta la costa, desde los 1400 a los 50 m, y sobre suelos volcánicos, francoarenosos o francos, ácidos, fértiles y con bajos niveles de sodio y potasio. Su clima, además de por la altura, viene determinado por los vientos alisios, la corriente del atlántico y la potente insolación. Todo ello, unido al cultivo a pie franco y los sistemas de conducción y cultivo aplicados, hacen que estos vinos muestren unas características únicas que han sido reconocidos desde el siglo XVI con el nombre genérico de “Canary Wine”, fundamentalmente asociados a los obtenidos de la variedad Listán Blanco.

8. 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 Ycoden Daute Isora deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas en el correspondiente registro de bodegas.	

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1258

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1258

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Sierras de Málaga

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited area of the PDO "Sierras de Málaga" corresponds to municipalities in the province of Málaga, Spain, and neighboring municipalities, which are listed in its specifications. The internal zoning of the PDO includes the "Serranía de Ronda" sub-zone and other different geographical units smaller than the protected area, defined in its specifications.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1480

April 14, 2004

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1258

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1258

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Sierras de Málaga

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire délimitée de l'AOP "Sierras de Málaga" correspond aux communes de la province de Málaga, en Espagne, et aux communes limitrophes, qui sont énumérées dans le cahier des charges. La délimitation interne des aires comprises dans l'AOP inclue la sous-zone "Serranía de Ronda" et plusieurs autres unités géographiques plus petites que l'aire protégée, telles que définies dans le cahier des charges.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1480

14.04.2004

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1258

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1258

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sierras de Málaga

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sierras de Málaga
Plaza de los Viñeros, 1
29008 Málaga
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada de la DOP “Sierras de Málaga” se corresponde con municipios de la provincia de Málaga, España, y municipios limítrofes a la misma, que se relacionan en su pliego de condiciones. La zonificación interna de la DOP incluye la subzona “Serranía de Ronda” y otras distintas unidades geográficas menores que la zona amparada, definidas en su pliego de condiciones.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1480

14.04.2004

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

1. Denominación del producto

Sierras de Málaga.

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida.

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino
16. Vino de uvas sobremaduradas

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino blanco

Fase visual: Color amarillo pálido hasta oro viejo.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible, acidez perceptible. De corta a larga persistencia.

*En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino rosado

Fase visual: De color piel de cebolla hasta rosado rojizo tonos rubí.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales y florales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y astringencia perceptibles. De corta a larga persistencia.

*En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	11
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto

Fase visual: De color violáceo hasta rojo teja.

Fase olfativa: Intensidad perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible. Acidez y densidad perceptibles. Con astringencia. De corta a muy larga persistencia.

*En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vino tinto de uvas sobremaduras

Fase visual: De color violáceo hasta cereza oscuro.

Fase olfativa: Intensidad olfativa perceptible, frutales.

Fase gustativa: Intensidad gustativa perceptible; acidez, y astringencia perceptibles. Densidad de ligera a altamente perceptible. De corta a muy larga persistencia.

*En los límites no señalados se seguirá la reglamentación vigente.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	12
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

El envejecimiento se efectuará en vasijas de roble mediante el sistema de «añadas».

En los vinos pueden utilizarse facultativamente las indicaciones de los términos tradicionales «Crianza», «Reserva» y «Gran Reserva», establecidas en la normativa nacional vigente.

Restricción pertinente en la vinificación

Para la producción de mostos y vinos se aplicarán presiones de forma que el rendimiento no sea superior al 70 % (l vino/kg de uva).

No está permitida la edulcoración, ni ningún incremento artificial del grado alcohólico natural, debiendo ser siempre naturales tanto el grado alcohólico adquirido como los azúcares residuales que pueden contener los vinos protegidos

Práctica de cultivo

La vendimia se realizará exclusivamente con uva sana y madura, pudiendo emplearse uvas sobremaduras para los vinos cuyo contenido en azúcares residuales sea superior a 4 gramos por litro. La graduación alcohólica natural mínima de los productos aptos de la categoría «vino» será de 10 % vol, no siendo aptas para elaborar vinos protegidos las vendimias de parcelas con grado alcohólico potencial inferior, salvo para la categoría «vino de uvas sobremaduras», que deberán tener una graduación alcohólica natural superior a 15% vol.

En la subzona «Serranía de Ronda» la recolección será manual y en envases como máximo de 30 kg, efectuándose el transporte en los referidos envases.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

84 hectolitros por hectárea

Variedades tintas

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

En la subzona «Serranía de Ronda»

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

63 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos amparados por las Denominaciones de Origen

«Sierras de Málaga» está constituida por los términos municipales de:

Málaga, Alameda, Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Algotocín, Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almáchar, Almargen, Almogía, Álora, Alozaina, Alpandeire, Antequera, Árchez, Archidona, Ardales, Arenas, Arriate, Atajate, Benadalid, Benahavís, Benalauría, Benalmdena, Benamargosa, Benamocarra, Benaolán, Benarrabá, El Borge, El Burgo, Campillos, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Cañete la Real, Carratraca, Cartajima, Cártama, Casabermeja, Casarabonela, Casares, Coín, Colmenar, Comares, Cómpea, Cortes de la Frontera, Cuevas Bajas, Cuevas del Becerro, Cuevas de San Marcos, Cútar, Estepona, Faraján, Frigiliana, Fuengirola, Fuentepiedra, Gaucín, Genalguacil, Guaro, Humilladero, Igualeja, Istán, Iznate, Jiména de líbar, Jubrique, Júzcar, Macharaviaya, Manilva, Marbella, Mijas, Moclinejo, Molina, Monda, Montecorto, Montejaque, Nerja, Ojén, Parauta, Periana, Pizarra, Pujerra, Rincón de la Victoria, Riogordo, Ronda, Salares, Sayalonga, Sedella, Serrato, Sierra de Yeguas, Teba, Tolox, Torremolinos, Torrox, Totalán, Valle de Abdalajís, Vélez-Málaga, Villanueva de Algaidas, Villanueva de la Concepción, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia, Villanueva del Trabuco, La Viñuela y Yunquera, pertenecientes a la provincia de Málaga, así como los términos municipales de Benamejí y Palenciana pertenecientes a la provincia de Córdoba.

Subzona: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que constituye un medio geográfico homogéneo, y en la que se aplican determinados requisitos diferenciados.

Área: Unidad geográfica menor que la zona de producción, que se caracteriza por un medio geográfico con determinada homogeneidad.

Dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Sierras de Málaga» se distingue la subzona tradicionalmente designada «Serranía de Ronda», comarca natural a la que pertenecen los términos municipales de Algatocín, Alpandeire, Arriate, Atajate, Benadalid, Benalauría, Benaolán Benarrabá, Cartajima, Cortes de la Frontera, Cuevas del Becerro, Faraján, Gaucín, Genalgaucín, Igualeja, Jimena de Líbar, Jubrique, Júzcar, Montecorto, Montejaque, Parauta, Pujerra, Ronda y Serrato.

Asimismo, dentro de la zona de producción, se distinguen las siguientes áreas:

«Axarquía», a la que pertenecen los términos municipales de Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almáchar, Árchez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, Borge, Canillas de Aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpeta, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez-Málaga y La Viñuela.

«Montes de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Antequera (la parte situada en la vertiente sur de las Sierras Pelada, de las Cabras, Prieta, del Co y de Camarolas), Ardales, Carratraca, Cártama, Casabermeja, Coín, Colmenar, Málaga, Pizarra, Torremolinos y Villanueva de la Concepción.

«Manilva», a la que pertenecen los términos municipales de Manilva, Casares y Estepona.

«Costa Occidental», a la que pertenecen los términos municipales de Benahavís, Benalmádena, Fuengirola, Marbella y Mijas.

«Norte de Málaga», a la que pertenecen los términos municipales de Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Benamejí, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuentepiedra, Humilladero, Mollina, Palenciana, Sierra de Yeguas, Teba, Valle de Abdalajís, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva de Tapia y Villanueva del Trabuco.

«Sierra de las Nieves», a la que pertenecen los términos de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera.

7. Principales variedades de uva de vinificación

BLAUER LIMBERGER - BLAUFRANKISCH

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

COLOMBARD

DORADILLA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GEWURZTRAMINER

GRACIANO

JAÉN TINTO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MALVASÍA AROMÁTICA

MERLOT

MONASTRELL

MONTÚA - CHELVA

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO - MOSCATEL MORISCO

MOSCATEL NEGRO

PARDINA - JAÉN BLANCO

PEDRO XIMÉNEZ

PERRUNO

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

RIESLING

ROME

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

TINTILLA DE ROTA

TINTO VELASCO - BLASCO

VERDEJO

VERMENTINO

VIJARIEGO BLANCO - BIGIRIEGO

VIOGNIER

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

La diversidad de tipos de vinos y características entre los de su mismo tipo (blancos, rosados o tintos) es el reflejo de la interacción entre el complejo y diverso medio natural que sustenta su producción, la profusión de variedades empleadas de distintos orígenes (históricas, foráneas adaptadas y autóctonas recuperadas) que prosperan por el benigno clima de la zona de producción, y la complejidad orográfica, que propicia unidades de explotación pequeñas que potencian la expresión del terruño.

El régimen de temperaturas en la maduración es de especial importancia, influyendo decisivamente en la variabilidad de matices aromáticos y la calidad polifenólica. En nuestra zona es característicamente moderado, con descensos nocturnos, siendo contrarrestada la calidez propia de la latitud tanto por su situación en área de transición climática, como por causas mesoclimáticas. Existe, no obstante, además una característica climática destacable, como es la insolación muy elevada, que favorece la producción de mostos de alta graduación natural necesarios para la elaboración de los vinos de uvas sobremaduradas.

Los suelos, por composición, textura y/o pendiente, se caracterizan en general por su buen drenaje, lo que, unido a una fertilidad de media a baja, potencian la concentración de componentes aromáticos y la finura de los vinos.

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:

- Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía», región que abarca a la zona protegida en su totalidad.
 - Unidades geográficas menores: se regulan expresamente las menciones de la subzona, de las distintas áreas de producción y de los municipios de la zona delimitada.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1259

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1259

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Φέτα / Feta

Transliteration FETA

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. The applicant group: the Association of Greek Dairy Industries (SEVGAP).

Address Association of Greek Dairy Industries (SEVGAP)
340 Kifisias Avenue
Neo Psychico 15451, Athens
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

Feta must be exclusively produced in the following areas of Greece: Macedonia, Thrace, Epirus, Thessaly, Sterea Ellada, Peloponnese and the Prefecture of Lesvos.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

According to Reg. (EU) 1829/2002 Feta has been added to part A of the Annex to Regulation (EC) No 1107/96 (OJ L 277, 15.10.2002).

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1259

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1259

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Φέτα / Feta

Translittération FETA

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Groupement demandeur: Association grecque des industries laitières (SEVGAP).

Adresse Association of Greek Dairy Industries (SEVGAP)
340 Kifisias Avenue
Neo Psychico 15451, Athens
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La feta ne peut être produite que dans les aires géographiques suivantes de la Grèce: Macédoine, Thrace, Épire, Thessalie, Sterea Ellada, Péloponnèse et préfecture de Lesbos.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Conformément au règlement (UE) n° 1829/2002, la feta a été ajoutée à la partie A de l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 (JO L 277 du 15.10.2002).

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1259

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1259

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Φέτα / Feta

Transcripción FETA

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Nombre del grupo solicitante: la Asociación de las industrias de productos lácteos de Grecia (SEVGAP).

Dirección Association of Greek Dairy Industries (SEVGAP)
340 Kifisias Avenue
Neo Psychico 15451,
Athens Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

El feta debe producirse exclusivamente en las siguientes zonas geográficas de Grecia: Macedonia, Tracia, Epiro, Tesalia, Sterea Ellada, Peloponeso y la unidad periférica de Lesbos.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

De conformidad con el Reglamento (UE) 1829/2002, el feta ha sido añadido a la parte A del anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 (OJ L 277, 15.10.2002).

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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

Name : Φέτα / Feta

LIVESTOCK

FARMING C.

GEOGRAPHICAL

ZONE OF ORIGIN OF THE RAW MATERIAL FOR THE PRODUCT

The geographical zone in which the milk is produced from which Feta cheese is made is defined by the administrative boundaries of the following areas:

1. Geographical section of Mainland Greece: the prefectures of Attica, Viotia, Fthiotida, Fokida, Euritania, Etolia-Akarnania and Evia.
2. Geographical section of the Peloponnese: the prefectures of Corinth, Argolida, Arkadia, Achaia, Ilia, Lakonia and Messinia.
3. Geographical section of Thessalia: the prefectures of Larissa, Trikala, Karditsa and Magnissia.
4. Geographical section of Epirus: the prefectures of Ioannina, Thesprotia, Arta and Preveza.
5. Geographical section of Macedonia: the prefectures of Thessalonika, Halkidiki, Kilikis, Imathia, Pieria, Pellas, Florina, Kozani, Kastoria, Grevena, Kavala, Drama and Serres.
6. Geographical section of Thrace: the prefectures of Evros, Xanthi and Rodopi.
7. The prefecture of Lesbos.

It is prohibited to use milk from areas other than those stipulated above in the preparation of Feta cheese.

Appendix: Map of the geographical zone of origin of the raw material from which the product is produced.

D. THE RAW MATERIAL USED IN THE PREPARATION OF THE PRODUCT

Feta cheese is traditionally prepared from pure ewe's milk or from a mixture of ewe's and goat's milk, in which the proportion of ewe's milk far exceeds that of the goat's milk.

The development of goat and sheep farming both in the area in which Feta is produced and in the rest of Greece and its promotion from ancient times up to the present day as the main, if not exclusive form of dairy farming in numerous areas is the result of the geographical and climatological conditions peculiar to Greece. The high proportion of mountainous land and the hot, dry climate were the main and decisive factors. As a result, breeds of goats and sheep have been developed with a strong constitution, which could adapt to these difficult conditions. These breeds, which are adapted to the physical conditions and make use of pasture lands with a surprising variety of flora, unique in its number of endemic species, are distinguished by their low level of milk production and by the particularly rich chemical composition of the milk and its exceptional organoleptic properties. The quality of goat's and ewe's milk, together with the experience of the cheese-makers, has resulted in a series of choice cheeses, the most internationally famous of which is Feta.

I. PHYSICAL CONDITIONS IN THE AREA IN WHICH THE RAW MATERIAL IS PRODUCED**a) Climate**

Greece as a whole has a Mediterranean climate, which displays the features of a temperate climate in the winter and of a sub-tropical high-pressure climate during the summer, in other words there is a rainy winter period and a dry summer period with low annual rainfall, mild winters, hot summers and long hours of sunshine throughout the year, especially during the summer period.

The variety of differentiations in the Greek climate from region to region, is due to the combined effects of the physical, geographical and dynamic factors of the climate on Greece.

The annual level of atmospheric precipitation drops as a rule from west to east and from north to south, with deviations from the rule due to local causes. The geographical position of the country and the high mountain ranges which cross it are the most influential factors in the distribution of rainfall from one area to another.

As far as rainfall measurement is concerned, the section of the country in which Feta cheese is produced has a dry and a wet period, the duration of which varies according to geographical latitude and height. The dry period begins at the end of spring and lasts until autumn. This is sometimes interrupted by rain in the form of storms. The wet period begins in autumn and lasts until the end of spring.

The average annual rainfall, the number of days'rain and their distribution during the wet and dry periods of the year in the areas of Athens, Thessalonika, Ioannina, Trikala and Tripoli, where most Feta is produced, is as follows(1931 - 1975):

Mainly wet period (November - February) Rainfall measurement (in mm) Number of days'rain

396.9

49.5

Mainly dry period (August - September) Rainfall measurement(in mm) Number of days'rain

105.7

20.6

Remaining period (March - October) Rainfall measurement(in mm) Number of days'rain

250.1

42.2

Total for the year

Rainfall measurement(in mm) Number of days'rain

752.7

112.4

The average annual relative humidity in the section of the country in which Feta is produced varies from 62% to 74% and breaks down by area as follows:

Meteorological station	Humidity %	Meteorological station	Humidity %
Athens Arta	62	Larissa Methoni	67
Volos	70	Mytilene	74
Thessalonika	68	Nafplion Patras	63
Ioannina Kalavryta	69	Serres Sparta	66
Kalamata Komotini	67	Trikala Tripoli	67
Corinth Kyme	68	Florina Halkis	67
Lamia	69		63
	66		65
	68		64
	66		70
	64		69

Greece falls between the annual isotherms of 12.5°C and 20.0°C. The temperature drops during the cold period according to geographical latitude and during the hot period from the hinterland of the country towards the coast. Minimum temperatures sometimes reach -20°C in the northern sections of the country, while in the south they rarely fall as low as 0°C. The highest temperatures are to be observed in the hinterland of the country and sometimes exceed 40°C. Over recent years the air temperature, especially in the large towns, has been known to rise as high as 45°C.

Greece has little cloud cover and, more importantly, few days without sunshine. The average annual number of cloudy days varies between 30 and 90. Greece on the whole, generally enjoys a great deal of sunshine with the average annual sunshine varying between 2,300 and 3,100 hours (Chronopoulou 1993).

b) The terrain

Approximately 2/3 of the areas in which Feta is produced are mountainous (over 200 metres high) and only 1/3 are lowlands or semi-mountainous (hills up to 200 metres high).

Pasture land accounts for over half the surface of the country. The distribution, according to land use, of farm land, pasture lands, forests and other areas is as follows:

	Lowlands	Semi- mountainous areas	Mountainous	Total (1,000km ²)
Cultivated land	22	10	8	40
Pasture lands	11	15	27	53
Forests	3	8	19	30
Other use	4	2	3	9
Total	40	35	57	132

(National Dairy Committee of Greece, 1984)

c) Flora

The flora in the Balkans is, without doubt, the richest in Europe, in that not only does it have the greatest number of species compared with any other area of Europe, it also has the greatest number of endemic species which cannot be found anywhere else in the world. Its vicinity to the primordial flora of Asia Minor and the area of Pontous has lent some of the flora in the Balkans an extra-European character. Through gradual migration from the east via Thrace and the Aegean, 680 such species of flora have made their way to Greece (Polunin, 1980).

The natural flora in Greece comprises some 6,000 species, 15% of which (or according to others 20%) are endemic, an exceptionally high number, if we take account of the size of the country. It ranks first among all the countries of Europe and second after the Iberian peninsula. The number of endemic species is high even compared with that of larger countries such as Germany, the United Kingdom or France.

This figure of 6,000 species in Greece is impressive if we compare it with the 20,000 species in the Mediterranean area as a whole (southern Europe, North Africa and part of western Asia).

The reasons for this wealth of species are as follows:

- a) Geo-historical: smooth geological development helped to maintain tertiary elements from the Cainozoic era.

- b) Geographical position: Greece forms a bridge between three continents, resulting in the transfer, accidental or otherwise, of numerous species of flora of varying origin from one continent to another (Voliotis, 1987). Map 1 shows the migration routes of flora in the Balkans (Polunin, 1980).
- c) The exceptionally complicated and multiform geo-technical morphology of Greece (mountainous and semi-mountainous areas account for 70% of the surface of the country and there is a coastline 15,000 km long). Consequently, there is a particularly large number of varying ecological communities which are dependent on extensive differences in the geological bed and the local climate (Voliotis, 1987).

Map 2 shows the geographical distribution of the country's flora, not including the islands of the eastern Aegean.

The endemism of the flora has been fostered mainly in isolated communities such as the Athos peninsular, Olympos, the Taygetus, Crete and areas of the Aegean. Map 3 (Polunin, 1980).

The Greek species are mainly neo-endemisms, although there are some paleo endemisms from the Tertiary Period which have been preserved mainly in rocky parts, due to limited competition. A typical example of paleo endemic flora is the Gesneriaceae genus (Voliotis, 1987).

Other examples of endemic flora include the Asteraceae, Cichoriaceae, Lamiaceae, Caryophyllaceae genera and the *Centaurea*, *Dianthus*, *Silene*, *Campanula* and *Verbascum* genera with some 50 to 100 species each.

Below is a list of some endemic species and the areas in which they grow:

Jankaea heldreichii, *Paraskevia cesatiana*, *Petromarula pinnata*, *Wagenitzia lancifolia* (Olympos, Peloponnese), *Aubrieta erubescens*, *Anthemis sibthorpii*, *Helichrysum sibthorpii*, *Centaurea peucedanifolia*, *Achillea absinthoides*, *Viola athois* (Athos), *Asperula muscosa*, *Campanula oreadum*, *Rhynchosinapis nivalis*, *Silene dionysii*, *Viola pseudograeca*, *Viola striis notata*, *Festuca olympica*, *Pulsatilla montana* subsp. *olympica* (Olympos), *Geranium humberitii*, *Viola brachyphylla* (Veras), *Sempervivum ballsii* (Grammos, Smolikas), *Viola vourinensis* (Vourinos), *Onobrychis aliacmonia* (Aliakmonas), *Limosella tenella* (Tymfi), *Alyssum taygeteum*, *Campanula papillosa*, *Hypericum taygeteum*, *Onosma taygetea*, *Scrophularia taygetea*, *Micromeria taygetea*, *Viola sfikasiana*, *Sesleria taygetea* (Taygetus), *Teucrium aroanicum*, *Trachelium asperuloides*, *Saxifraga taygetea* sub. *chelmea* (Chelmos), *Galium cyllenium*, *Verbascum cylleneum* (Kyllini), *Astragalus agraniotii* (Parnon), *Asperula arcadiensis*, *Colchium psaridis*, *Viola mercurii* (Peloponnese), *Consolida tuntasiana* (Gerania, Corinth), *Verbascum pentelicum* (Penteliko), *Fritillaria obliqua* (Attica), *Fritillaria conica* (western Peloponnese), *Fritillaria davisii* (southern Greece), *Fritillaria rhodocanakis* (Hydra), *Allium phthioticum* (Oiti), *Allium macedonicum* (Pangaion), *Viola ransii* (Ossa, Pilion), *Verbascum pelium* (Pilion), *Petrorrhagia fasciculata* (Akarnania), *Alyssum euboicum*, *Campanula euboica*, *Onosma euboica*, *Nepeta dirphyia*, *Viola euboicae*, *Fritillaria euboica* (Evia), *Aubrieta scyria*, *Scorzonera scyria* (Skyros), *Campanula scopelia*, *Papaver stipitatum* (Skopelos), *Centaurea ipsaria*, *Lotus aduncus*, *Ranunculus thasius* (Thasos).

In addition to the foregoing, Greek flora also includes Balkan endemic species such as:

Delphinium balkanicum, *Centaurea epirota*, *Centaurea grbavacensis*, *Campanula formanekiana*, *Trachelium jacquini*, *Cephalaria ambrosioides*, *Alkanna pindicola*, *Melampyrum heracleoticum*, *Digitalis laevigata*, *Saxifraga stribnyi*, *Viola aetolica*, *Viola delphinantha*, *Viola dukadjinica*, *Viola orphanidis*, *Viola perinensis*, *Fritillaria gussichiae*, *Lonicera formanekiana* et al.

In addition to local endemic species of Greek flora, there are also elements of various origin, such as northern European, Euro-Siberian, eastern Asian, western, southern African and multizonal or cosmopolitan species (Voliotis, 1987).

The flora in rocky areas is particularly rich in rare species. The most important genera are:

Cerastium, *Silene*, *Dianthus*, *Onosma*, *Sempervivum*, *Sedum*, *Saxifraga*, *Potentilla*, *Linum*, *Hypericum*, *Asperula*, *Stachys*, *Verbascum*, *Ranunculus*, *Campanula*, *Trachelium*, *Stachelina*, and other genera in the Lamiaceae, Brassicaceae, Asteraceae, Cichoriaceae and other families.

Special mention should be made of the flora on the coasts which tends to be uniform due to the uniformity of the climate and the wide distribution of numerous species. The weak tides, the lack of large rivers and other factors have limited their variety. Note is made of the following species:

a) Rocky shores and foreshores:

Arthrocnemum fruticosum, *Salsola kali*, *Matthiola tricuspidata*, *Cakile maritima*, *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Crithmum maritimum*, *Inula crithmoides* et al.

b) Sandy shores:

Pinus pinea, *Polygonum maritimum*, *Glaucium flavum*, *Malcolmia flexuosa*, *Cakile maritima*, *Medicago marina*, *Euphorbia peplis*, *Tamarix* spp., *Eryngium maritimum*, *Eryngium creticum*, *Echinophora spinosa*, *Cionura erecta*, *Calystegia soldanella*, *Xanthium strumarium*, *Pancratium maritimum* et al (Polunin, 1980).

The following families of self-sown grass plants and papilionaceae are the edible species which sheep and goats like to graze on best:

- a) Papilionaceae (Fabiaceae): *Pisum*, *Vicia*, *Lathyrus*, *Medicago*, *Trifolium*, *Lotus*, *Ornithopus*, *Onobrychis*, *Astragalus*, *Ononis*, *Anthyllis* et al.
- b) Grass plants (Poaceae): *Poa*, *Festuca*, *Phleum*, *Dactylis*, *Sorghum*, *Bromus*, *Agrostis*, *Cynodon*, *Hordeum*, *Avena*, *Aegilops*, *Koeleria* et al (Voliotis, 1993).

Map

1:

Map

2:

Map 3:

The main flora migration routes(Polunin, 1980)

Botanic areas and number of species known in each area (Polunin, 1980)

Emboldened characters: Number of endemic species in each botanical area Non-emboldened characters: Number of Balkan endemic species in each botanical area
{Polunin, 1980)

II. **TYPES AND BREEDS OF ANIMALS WHICH PRODUCE THE MILK USED TO PREPARE THE PRODUCT**

It is a well-known fact that the type and breed of animals raised and the level of development of livestock farming in an area are highly dependent upon the geo-physical and economic conditions which prevail in it. Most of the surface of continental Greece, which is where most Feta is produced, is mountainous or semi-mountainous land with sharp gradients and often reduced or a total lack of tree growth. At the same time, the prevalent climatological conditions favour natural growth only during specific periods of the year, which are of relatively short duration. Finally, even today, a high proportion of the population is employed in primary production, so that agricultural lots remain small.

Given the above conditions, the only productive animals which could be bred were small ruminants. Sheep- and goat-farming was traditionally the main, if not the only employment of livestock farmers in Greece. Greece has no cattle-rearing tradition, due to a lack of rich natural meadows. The inability to produce sufficient cheap fatstock, due to the geographical position of the country and the quality of its soil has lead Greece to be regarded as a goat- and sheep-farming country(Katsaounis 1986).

The fodder for the sheep and goats is based almost exclusively on growth in pasture lands of generally poor pasturing potential but with especially rich flora. One important feature of the mountainous and semi-mountainous pasture lands in Greece is their lack of pesticides, parasiticides, weedkillers, -insecticides and other agricultural medicines. There is a particularly low concentration of lead and other pollutants, due to the absence of major trunk roads in these areas. As a result of the absence of such substances in the environment and in the flora on which the sheep and goats feed almost exclusively in the mountainous and semi-mountainous areas of the country, the milk and cheese produced from them is almost entirely uncontaminated, in contract to the milk from animals fed on cultivated fodder.

The systems applied to breeding in Greece are generally extensifiable and over-exploitation of pasture lands is usual (Katsaounis, 1986).

It is under these difficult conditions that a domestic sheep and goat population has developed which, generally speaking, eats frugally and is extremely resistant. Its output is low but has a high solid matter content.

The main features of Greek goat- and sheep-farming are as follows:

- a) there is a large number of livestock farms and a small number of animals per farm. For example, 66.1% of sheep farms and 91.2% of goat farms have breeding units with less than 50 animals (National Statistics Bureau of Greece, 1991);
- b) the breeds of sheep and goats are unimproved, and are well adapted to the difficult geo-physical and climatological conditions which prevail but they have a low milk yield;
- c) the entire sheep and goat population is milked;
- d) lambs and kids are generally slaughtered after weaning (40-60 days);
- e) sheep and goat are mainly reared in mountainous and semi-mountainous areas;
- f) animals are mainly fed by pasturing;
- g) the system of moving to summer pasture lands is applied to most extensively reared flocks in mountainous areas (Hatziminaoglou & Associates, 1985, a).

The distribution of the population of milked sheep and goats between lowlands, semi-mountainous and mountainous communities and by type of breeding (domestic, in flocks and nomadic) is as follows:

	Total	Communities		
		Lowland	Semi-mountainous	Mountainous
Sheep Domestic	6,667,945	2,415,167	1,929,557	2,323,221
& in flocks	6,090,130	2,194,980	1,697,522	2,197,628
Nomadic	577,815	220,187	232,035	125,593
Goats Domestic	3,717,895	676,061	1,247,654	1,794,180
& in flocks	3,506,196	624,014	1,140,454	1,741,728
Nomadic	211,699	52,047	107,200	52,452

(National Statistics Bureau of Greece 1991a)

The distribution of the production of ewe's and goat's milk in the area in which Feta cheese is produced is as follows (figures in tonnes):

Area	Ewes' Milk	Goats' Milk
Eastern Macedonia & Thrace Western and Central Macedonia Epirus	50,441	32,866
Thessalia	83,763	61,447
Peloponnese & Western Mainland Greece	89,945	39,668
Central and Eastern Mainland Greece	125,283	69,753
Lesbos	151,569	131,557
	54,930	47,375
	18,082	464

(National Statistics Bureau of Greece, 1991b)

Most of the sheep reared in the area in which Feta is produced, and in Greece in general, have a common genetic base but show differentiations of characteristics according to the specific conditions in the area in which they are reared. They are small animals, which are adapted to the difficult geo-physical and climatological conditions in Greece and which have a low milk output (80 - 120 kg per annum) but yield milk of excellent quality. The fundamental factor which contributes to the quality of the milk is the method by which they are reared and the variety of flora in the Greek countryside. Most Greek sheep are of the Zackel breed (*Ovis Aries L.*). In addition to domestic breeds of sheep, foreign breeds are also reared, as are cross-breeds of foreign and domestic sheep, but their milk is of a weaker composition and is mainly used for self-consumption or in the preparation of yoghurt (Hatziminaoglou & Associates, 1985).

Most of the goat population (approximately 80%) is from domestic breeds. Approximately 14% consists of improved animals which have been crossed with various foreign breeds and some 6% belong to the Saanen breed. Domestic goats have similar colourings and the features of the unimproved animal.

For example, they are small in size, with a thin coat, a low milk output and a strong constitution.

Their annual output varies from 50-100 kg of milk for animals in mountainous areas and 120-150 kg for animals in lowland areas. Local goats in mountainous and semi-mountainous areas are reared exclusively by free grazing. In lowland areas, where improved or foreign breeds are kept, animals tend to be reared domestically or semi domestically. The milk produced by the improved or foreign stock is not used in the production of Feta, due its low total solid matter, but for self-consumption (Hatziminaoglou & assoc., 1985).

III. QUALITATIVE PROPERTIES OF THE RAW MATERIAL

Feta cheese is traditionally produced from ewe's milk. This milk gives the best quality cheese, which is why it monopolizes the interest of cheese makers in Greece. Good quality Feta is also produced from goat's milk which is mixed with ewe's milk in a proportion which does not exceed 30%.

Ewe's and goat's milk differ significantly from cow's milk, both in their chemical composition and in their suitability for cheese. This differentiation is even more acute in the case of the domestic, non improved breeds with a low output which are prevalent in Greece and which are distinguished by the milk they yield which has a particularly high level of solid matter and a full-bodied smell. This is due to the peculiar conditions of the climate, the geo-physical profile and the flora.

Generally speaking, the distinguishing characteristics of ewe's and goat's milk, in comparison to cow's milk, are the higher content in proteins, fat and dry matter, which affects the output and qualities of the cheese. The average chemical composition of milk from the ewes and goats reared in the area in which Feta is produced are given in the table below and show the rich composition of the milk.

Type of milk	Fat %		Total protein %	Casein %		Lactose %	Ash %		Dry matter %
A. Ewe's milk Karagouni Vlachiko Chios Attica	8.70	6.60		5.02	4.58		0.93	20.31	
B. Goat's mi 1k Attica Argos Metsovo Skopelos	9.05	6.52		4.98	4.69		0.95	20.61	
	7.85	5.47		4.41	4.79		0.92	19.08	
	7.59	5.94		4.63	5.09		0.89	18.98	
	5.63	3.77		3.06	4.76		0.80	14.79	
	5.92	3.99		-	4.51		-	-	
	5.18	3.56		-	4.74		-	-	
	5.34	3.88		-	4.58		-	-	

(Anifantakis et al., 1980, Anifantakis & Kandarakis, 1980, Simos et al., 1991, Agricultural University of Athens).

However, apart from the quantitative differences, there are also qualitative differences between the various types of milk which affect the output of cheese and the mechanical, physical, chemical and organoleptic properties of Feta.

The most significant differences are as follows:

- a) ewe's and goat's milk contain no carotene, with the result that the rennin produced by it is naturally white in colour, unlike the rennin produced by cow's milk, which is yellowish in colour. In order to make the latter white, various colourings are added to the milk to be made into cheese; apart from the fact that these are not natural components of the milk, moves are already being made at Community level to prohibit their use;
- b) the fat content of the milk is a source of constituents which contribute significantly to the smell and taste of the ripened cheese. The presence of fatty acids in the structure of the fat in the milk affects the final smell of the cheese. Both ewe's, and especially goat's milk contain significant quantities of caproic, caprylic and capronic acid, with the result that the Feta produced from these types of milk has a richer distinctive smell and a more pungent(peppery)taste, which cannot be achieved when cow's milk is used. The differences in the composition of the fatty acids cause differences in the physical and chemical properties of the fat in the three types of milk (different values for the Reichert-Meissl, Pelenske etc. numbers). The average composition in fatty acids of the fat in cow's ewe's and goat's milk is as follows:

Animal	Fatty acids									
	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C16	C18	C18.1	Other
Cow	2.0	2.2	1.1	3.0	2.7	9.0	25.0	13.8	33.0	7.3
Sheep	4.2	2.0	2.2	6.0	3.1	5.5	16.9	15.8	38.8	5.5
Goat	3.1	2.8	3.0	10.1	6.0	12.2	27.2	27.5	25.6	3.7

(Scott, 1981)

- c) there are also qualitative and quantitative differences in the casein particles in the three types of milk, with the result that their hydrolysis products also differ. It is these which, together with the free fatty acids, determine the taste of Feta;
- d) there is an interesting difference in the electrophoretic mobility of as1-casein in the three types of milk, which quality allows any adulteration of one to be traced with the others.

These differences in the chemical composition of the milk naturally have an effect on the physical and chemical and organoleptic properties of the Feta.

The specifications with which the milk must comply if it is to be used in the production of Feta are as follows:

Origin: the milk must come from one of the following areas: Mainland Greece, Peloponnese, Thessalia, Epirus, Macedonia, Thrace or the prefecture of Lesbos.

Type of milk: pure ewe's milk or a mixture of ewe's and goat's milk in which the latter does not exceed 30% of the total.

Other specifications: the milk must come from breeds of ewes or goats which are reared by traditional methods, using an extensifiable or semi-extensifiable system, are adapted to the area in which the Feta is prepared and basically feed on the flora of the area in question. The fat content of the milk must be at least 6% by weight. The pH of the milk must be at least 6.5. The milk must be made into cheese within 48 hours of milking at the latest. The milk must be kept under controlled temperature conditions until it coagulates. The milk must be full fat and must be milked at least ten days after birth is given.

It is prohibited to condense the milk for cheese or to add powdered or condensed milk, lacto-proteins, casein salts, colourants or preservatives.

E. HISTORICAL FACTS

Feta is the Greek cheese par excellence and has been prepared in Greece since ancient times.

It is generally accepted that it is a traditional cheese which was created and developed in Greece, where it has continued to be prepared for centuries, mainly from ewe's milk or from a mixture of ewe's and goat's milk. It is a widely popular cheese and has the largest per capital consumption of any other Greek or foreign cheese available on the Greek market. It is calculated that consumption exceeds 12 kilogrammes per resident per annum (Anyfantakis, 1992). This cheese has always formed a basic part of the diet of the Greek people and is directly related to their customs and their history.

Sheep- and goat-farming have been the main form of dairy livestock farming in Greece since antiquity. This is due to the fact that the geo-physical and climatological conditions make cattle-rearing difficult. There is an wealth of references testifying to the importance of sheep- and goat farming which date back to ancient times.

The ancient Greeks considered milk a sacred food, because Zeus was fed with milk from the she-goat Amaltheia. Mercury, a God in the ancient Greek dodecatheon, is classified among the pastoral deities and is called "the ram carrier" and "the protector of sheep" (he appeared on ancient statues and coins carrying a ram on his shoulders). Another of his common names was "Tireutir" (the cheese giver, or cheese maker) (Letsas, 1949). Homer (9th century B.C.) makes reference to sheep- and goat- farming in the *Odyssey* (I, 218) (Sideris, 1982). Reference is also made to professions which were related to sheep farming, such as "sheep sellers" (Aristophanes, *The Horses*, 132, 138- Golias, 1989), "dairy farmers" and "dairy cultivators" (Hesychius, Athenaeus, 608a - Golias, 1989), "cheese-makers" or "givers of cheese" (Old Anthology, IX, 744; Compare with Aristotle, *The History of Animals* III, 521b-522a).

During the Byzantine period also reference is made by F. Koukoule(1952)to the rearing of sheep and goats, also called "goods" and/or "possessions".

More recently, as stated at the Olympia exhibition of 1875, there were 4,231,139 sheep and goats in Greece, compared with only 51,259 cows and bulls. Sheep- and goat-farming was traditionally open-air: "... the sheep feed day and night and the whole time out of doors..." (Olympia, 1875).

According to Greek mythology, the art of cheese-making was given as a valuable gift to the poor by the Gods of Olympus. Tyro, the daughter of Salmoneas and Alkidiki "... called thus for the whiteness and the softness of her body ..." (Diodoros the Sicilian).

Given that sheep- and goat farming had developed at that time in Greece, ewe's and goat's milk would certainly have been used to prepare cheese. In addition, the reference to soft white cheese leads us to suppose that cheese was produced at that time using a technique related to that used to prepare Feta.

The cheese prepared by the Cyclops Polyphemos and the ancient Greek livestock farmers was without doubt the forerunner of present-day Feta (Eekhof-Stork, 1976). Homer refers in the *Odyssey*(I, 218-250) to cheese being prepared from ewe's and goat's milk in a way which constitutes a primitive form of preparation of present-day Feta(Sideris, 1982).

"So we went inside the cave and had a good look round. There were baskets laden with cheeses, and the folds were thronged with lambs and kids, each class, the firstlings, the summer lambs, and the little ones, being separately penned. All his well-made vessels, the pails and bowls he[Polyphemos]used for milking, were swimming with whey. Then my men convinced me[Odysseus]with their persuasive words to make off with some of the cheeses and set sail.

He[Polyphemos]would curdle half the white milk, gather it all up, and store it in wicker baskets; the remainder he left standing in pails, so that it would be handy at supper-time and when he wanted a drink".

The museum at Delphi houses a cluster which decorated a copper tripod from early ancient times and which depicts Odysseus tied under a ram fleeing the cave of Polyphemos.

References to the presence of cheese in the diet of the ancient Greeks are to be found in numerous texts. Some typical examples are from Athenaeus in the "Deipno[dinner]Sophists":

- * " I advise you to eat bread with cheese because it does children good..." (III.IIO);
- * "... having pressed the cheese well put it in a container..." (XIV.647);
- * " and Tromilikos is a famous cheese... the town of Tromileia in Achaia, around which very sweet goat's cheese is made which cannot be compared with any other, which is known as Tromilikos" (XIV.658);
- * " the pungent cheese is called opia..." (XIV.658);

- * " those Cretans who are tall and plump from the cheese are called effeminate..." (XIV.658).

Friedell (1986), referring to the consumption of dairy products in ancient Greece states that "... goat's cheese is the basic form of food for the poorer population, although the well-off do not despise it ... Ewe's cheese ... was also very common, while the ancients[Greeks]ate cow's cheese least of all".

Later and during the Byzantine period, as F. Koukoule states(1952), cheese was prepared in a way related to that of Feta. According to F. Koukoule ewe's and goat's milk was used and "... the soft cheese, which they took care to ensure that it stayed white, was cut into pieces and put with brine into clay or wooden receptacles which, perhaps then as now, were called talari ..."

Reference is made in Epirus and Thessalia in 1815 to the preparation of two types of cheese, of which "... the one with pure, skimmed milk, as they call it there, is fat and tasty to eat ... and both are kept in skins with brine added, and they use them ..." (Papadopoulos, 1815).

In 1825, a price list of foods published in a newspaper referred to the price of "bag cheese and kefalotiri [a type of hard cheese]"(Newspaper of Athens, No. 59, 28th April 1825-Psylas).

Reference is made in Olympia in 1859 to the prizes awarded to various products exhibited. Reference is made in the cheese products class to the award of the brass medal to "bag cheese". Reference is made in Olympia in 1870 to the award-winning "pouch cheese". The names "bag cheese" and "pouch cheese" refer to the same cheese, which is produced in the same basic way that distinguishes Feta, but which is kept in a bag or pouch and is, in essence, a forerunner of Feta.

The name "Feta" dates back to the time of the Venetian empire in Greece in the 17th century and is probably derived etymologically from the Latin word "fette", which referred to the actual cutting of the cheese into slices for the purpose of putting it into wooden barrels(Delforno, 1980). The name Feta started to spread from the 17th century onwards and, in the 19th century, finally came to mean a cheese which had been prepared, along the same general lines, for centuries in Greece, the origin of which had been lost in the mists of time. The name Feta is synonymous with the English word "slice", the French word "tranche", the Italian word "pezza" and the German word "Schnitte". For the Greek consumer, however, the word "Feta" means a salty cheese in the form of a thick slice, prepared mainly from ewe's milk or from a mixture of ewe's and goat's milk according to a specific technique.

The first written reference to the name Feta is located, according to information to date, in the 19th century, in the shop of the Syrian money lender Stefanos D. Riga, who purchased Feta for 1.80 drachmas per oka [=1280 gr]on 23rd April 1892.

The fact that Feta is a Greek cheese is also substantiated by Greek and foreign bibliographies.

The following extracts are given by way of example:

- * Liabeis(1899)"Feta cheese. Perhaps one of the cheeses most widely circulated by us is Feta cheese, the preparation of which is quite simple and known to all the shepherdesses..."
- * Dimitriadis(1900)"The white cheeses are sub-divided into brine cheeses {feta and bag cheese)... This cheese, which is called local cheese or Greek cheese, has been known from ancient times ... this cheese is to be found on the best tables, and its high price and its legendary yield (owing to its watery preparation)make its preparation more profitable than all other types..."
- * Polychronidis(1912) "Feta cheese. Which is known under the name "barrel cheese" is the most widely consumed, it is well prepared, it is very palatable and soft... It is prepared by us on a large scale, so the prices are very satisfactory. Abroad Feta is becoming increasingly popular and is therefore a very profitable and rewarding cheese to produce. This cheese has undergone many and varied changes in its method of preparation from ancient times up to the present day, due to the local climate and th local conditions..."
- * Tzouliadis(1936) "The best cheeses in our area(feta, ...)are made from ewe's milk. It is a cheese known from ancient times ... ewe's milk produces the best feta ... The cheese made from ewe's milk(feta, ...)is Greece's finest cheese..."
- * Zygouris(1952) "Feta cheese is a soft type of cheese which is Greek par excellence, because it has been prepared in Greece since ancient times and it is today perhaps the cheese most sought after, especially by the residents of mainland Greece... The most suitable milk for preparing Feta is ewe's milk. If necessary a little goat's milk may be added..."
- * U.S.O.A. (1953) "Feta cheese is the cheese which is mainly prepared by the livestock farmers in the mountainous areas near Athens in Greece. It is usually prepared from ewe's milk but sometimes from goat's milk..."
- * Vondra(1971) "Feta is said to have been first created on the barren hills behind Athens, where the livestock farmers prepare this Greek cheese from ewe's milk and sometimes from goat's milk..."
- * Roche and Lambert(1971) "Feta is a soft cheese made from ewe's milk and sometimes from goat's milk..."
- * Courtine(1972) "Feta(Greece)... is usually prepared from ewe's milk and sometimes from goat's milk.."
- * Eekho-Stork(1976) "Another type of cheese in brine is Feta, which is a cheese of Greek origin made from ewe's milk...";
- * Davis(1976) "Feta is a cheese of Greek origin. The best is made from ewe's milk but it can be made from a mixture of ewe's and goat's milk. Feta is the most famous cheese in Greece and is consumed in large quantities..."

N. Zygouris(1952)makes particular interesting references to developments in the production and marketing of Feta, the preparation and consumption of which " due to the difficulty in preserving and transporting this cheese is restricted mainly to the place of production of the milk and to the nearest towns. The cheese is ordered from the livestock farmers and transported raw in bags to the towns, where part of it is bought by the residents in order to meet the needs of their families and part by the grocers for retail sale. They salt the raw cheese on a table or in a dish and then put it in brine, from which they remove it in pieces each time for the purpose of consumption or sale.

In order to move the cheeses long distances or from the mountain cheese dairies, they used to put it in bags, which were then the only means available for this purpose.

The barrel only began to be used as a means of preserving and moving Feta cheese during the last decade of the 19th century. According to information which we have received from former livestock farmers and cheese merchants, the use of the barrel mainly began once the towns in the hinterland started to grow and once, due to the large-scale development of steam shipping, the means of transportation augmented and the distribution of the white cheese became easier, both at home and abroad. Large quantities of Feta cheese in barrels were then exported to Egypt, especially during the winter months, in order to avoid waste and because, during that period, due the scarcity of cheese, they attained very satisfactory prices. Later, during the last decade of the previous century, large quantities of white cheese were exported in barrels to the United States of America, where they were consumed by the Greeks who had begun migrating at the time to that country in large numbers..."

The raw material traditionally used in the preparation of Feta is ewe's milk or a mixture of ewe's and goat's milk in varying proportions. At times when there was a lack of Feta, a salt cheese was prepared in limited quantities just from cow's milk or from a mixture of cow's and goat's or ewe's milk, which was marketed as Feta, without, however, ever winning the confidence of the public consumer, because it was so inferior in quality to traditional Feta that it hardly deserved the name. Today, with the provisions instituted at national level, in the aim of protecting various traditional products and in order to avoid misleading the consumer, the tendency to use cow's milk in the preparation of Feta has been limited to such *an* extent that it is no longer a problem.

Traditionally the preparation of cheeses in brine, such as Feta, Domiati and others, was limited to the Mediterranean basin and the Balkans. It is highly probable that these cheeses had the same origin and then diversified by changing the original technique in order to adapt to the soil and climatic conditions and the dietary needs of each area.

They have been produced for centuries in small handicraft units, in their countries of origin, during which time they have developed and their qualities and properties have diversified.

Feta, which is clearly a traditional white Greek cheese in brine, was for many years only known, it may be said, in the Balkan countries neighbouring Greece. These countries also prepared their own salt cheeses from goat's and ewe's milk but always gave them their own names, which are still known today to their consumers, such as Beli- Sir-U-Kriskama or Sprski, Bijeni Sir, Tucani Sir(Yugoslavia), Bjalo, Sirene(Bulgaria), Beynaz Peynir (Turkey)et al. Feta became more widely known thanks to the large-scale immigration of Greeks to various countries, especially during the present century. In countries such as the U.S.A., Canada, Australia, Germany, the United Kingdom et al, large Greek communities grew up, the members of which kept their dietary habits to a large degree. The spread of Feta and the

international appraisal which it earned resulted in the opening of new markets for this cheese in various parts of the world, that in turn eventuated in the international trade of this cheese. As large quantities of traditional Feta were not always available in order to satisfy demand, attempts were made to replace it with a cheese in brine prepared from cow's milk. The error in this specific case was not the attempt to substitute traditional Feta with a cheese in brine made from cow's milk but the fact that this cheese was given the name Feta, i.e. the name of a traditional Greek cheese, from which it differed on various counts. In order to reduce the differences between traditional Feta and the cheeses in brine marketed as Feta, chemical substances were added during the cheese-making process in order to whiten the cheese and lipases were added in order to hydrolyse the fat, without, however, its ever achieving the organoleptic properties of Feta.

New cheese markets have grown up over the last 20-25 years in the Middle East. The residents of these countries had a tradition in the consumption of cheeses in brine. Due to the increase in their standard of living and to the reputation enjoyed by Feta on the international market, an international trade grew up which was calculated to meet this demand. As a result, from 1970 onwards, interest in production developed in technologically developed countries, such as Denmark, Germany, the Netherlands et al. These countries, in attempting to promote the new type of cheese in brine that they were producing from cow's milk, with or without the use of powdered milk, casein salts, casein, or end proteins and using modern methods (ultrafiltration), used the name Feta, which already enjoyed a reputation among consumers, despite the fact that the majority of these products hardly even qualified as cheese in accordance with the standards of the FAO/WHO in force at the time (FAO/WHO, 1973).

From 1970 onwards, ultrafiltration was used even more in the production of cheese. Today, significant quantities of cheese are produced from ultra-filtered cow's milk and are mainly exported to the countries of the Middle East. The paradox is that these products were also called Feta, despite the fact that they were not, by definition, the same as the traditional cheese (Lawrence, 1987)

And why all this was going on, the matter of the protection of products made from ewe's and goat's milk was raised at the international seminar on the production and optimization of ewe's and goat's milk held in Athens in 1985. In a vote at the end of the seminar, which was attended by 260 representatives from 17 countries, it was stated that "... measures must be taken in order to promote or introduce an international recognition symbol for all types of milk and their products sold to the consumer and prepared exclusively from ewe's or goat's milk, in order to protect the product and inform the consumer (IDF, 1986).

Greece has always shown an interest in protecting Feta both at home and abroad and this is reflected both in its legislation and in its bilateral agreements and interventions (General State Chemical Laboratory, 1988, Newspaper of the Government of the Kingdom of Greece, 1971). The facility to protect Feta was acknowledged in a letter to that effect by the relevant department of the EEC (Dartix, 1993).

Today, it is necessary more than ever before, within the context of the Single European Market, to stop this commercial "counterfeiting" and to restrict the subsequent financial repercussions which this has on Greek producers. It was in this spirit that the decision of the Council [of Ministers] of the Internal Market of the Community was made on 27th September 1993, to prohibit expressly the use of whitening agents in white cheeses (E 131 Blue patente V, E 140 Chlorophyll, E 141 Chlorophyllins and E 171 Titanium Dioxide), a practice which is used in order to give products made from cow's milk a similar colour to those made from ewe's and goat's milk. In addition, the Commission also issued an announcement on 4th August 1993 in which it noted that it had already been decided on 22.12.88 that "Greek legislation which limits the name Feta to cheeses prepared from goat's or ewe's milk does not stand in violation of article 30 of the Treaty of Rome". This consideration, the Commission clarified, was based on the decision of the European Court in the Deserbais case, in accordance with which "an imported foodstuff may be refused the name which it bears in the member state from which it comes if "it deviates to a significant degree, from the point of view of its composition or preparation, from the products generally known under that name in the Community and consequently cannot be deemed to belong to the same category". The Commission goes on to state in the announcement that it had been decided in 1990, following accusations from various economic factors, to carry out a "long and detailed research" into the application of the Greek legislation, the type of milk used and possible discrimination against businesses in other countries. The conclusion drawn from the results of the research was that the Greek legislation was "compatible" as far as its objectives were concerned and "was applied" satisfactorily and the Commission closed the file of accusations (Dartix, 1993).

F. PREPARATION TECHNIQUE AND QUALITATIVE PROPERTIES OF THE PRODUCT

I. TECHNIQUE FOR THE PREPARATION OF THE PRODUCT

Traditionally, Feta was produced by livestock farmers using rudimentary equipment and primitive installations. Gradually the situation has changed. Today Feta is prepared for the most part in well-organized and well-equipped cheese dairies on an industrial or semi-industrial scale, although cottage industries still prepare small quantities of the cheese, for self-consumption or for marketing at local level. It is calculated that the production of Feta in Greece now exceeds 70,000 tonnes. The main features of the preparation of Feta are as follows:

1. **Seasonal production:** this is due to the seasonal production of the milk used to prepare Feta cheese, i.e. ewe's milk or a mixture of ewe's and goat's milk. As a result, the cheese dairies which prepare Feta operate for 6 - 8 months of the year at the most.
2. **Milk collection:** the milk is collected at the cheese dairies once or twice a day, depending on the time of year. During the winter and early spring, because the weather is cold, the milk is collected once a day, while in late spring and summer, when higher temperatures prevail, it is collected twice a day.

3. **Milk for cheese-making:** ewe's milk, the acidity of which must be lower than 0.25%galactic acid(25 oD)and the pH of which must be at least 6.50, is used in order to prepare high-quality Feta. The fat content of the milk delivered to the cheese diaries usually fluctuates between 6.5 and 8%depending on the time ofyear. In order to ensure that a quality product is produced which complies with legal requirements, the milk used for making the cheese must have a fat content of at least 6.0%.
4. **Heat treatment:** Feta can be prepared both from pasteurised and unpasteurised milk. Despite the fact that Feta prepared from unpasteurised milk has richer organoleptic qualities, there is an increasing trend towards the use of pasteurised milk, for reasons of public health.
5. **Preparation of the milk:** If the cheese is to be prepared from pasteurised milk, sour milk cultivations and calcium chloride are added. Colourants, preservatives, lacto-proteins, casein salts or condensed or powdered milk are never added.
6. **Coagulating the milk:** traditionally the milk for preparing Feta was coagulated using rennin prepared by the cheese-makers from the abomasum of unweaned lambs and kids. Nowadays this rennin, which is considered to add to the organoleptic properties of the cheese, is often used together with commercial rennin.
7. **Straining the curd:** this is done without pressure. The curd is roughly divided and then gradually transferred to moulds with a large number of small holes, which are cylindrical in shape if the cheese is to be ripened and preserved in barrels and rectangular if tins are to be used. This stage, during which the biological acidulation of the rennin takes place, is particularly important to the quality of the Feta.
8. **Salting:** the surface of the cheese is salted, using coarse-grained salt, once it has been removed from the mounds and cut up. During this stage an abundant quantity of vegetable micro-organisms develops on the surface of the curd, which will help the ripening process considerably and in will help to develop the special organoleptic properties of Feta cheese.
9. **Ripening:** after the curd has been dry salted and placed in wooden or metal containers, brine containing approximately 7%sodium chloride by weight is added. The containers are placed in ripening chambers under controlled temperature conditions of up to 18°C and at least 85%relative humidity. This ripening stage lasts up to approximately 15 days. The second ripening stage takes place in refrigerated installations where there is a constant temperature of 2-4°C and relative humidity of at least 85%if wooden containers are used.
The total time taken for the Feta to ripen lasts at least two months, at which point it is considered to have acquired its rich smell and pleasant taste.

The techniques outlined above are those applied traditionally in the preparation of Feta in small cottage industries throughout Greece, where the work required, is carried out by the members of the family itself. The large cheese dairies however, use modern equipment in order to limit production costs and improve the quality of the product. In such cases, the principles of traditional techniques are always respected, since only then can the qualities of the Feta be safeguarded. Changes regard mainly the procedures after the curd has been divided, which have been automated to a certain degree. The moulds are filled with the help of gravity from a special port in the cheese kettle while the moulds are moved to a special carrier, where the cheese is strained. The mould is turned out automatically and the curd is cut and salted.

Further information on the techniques used in preparing Feta are given by Anifantakis(1991).

Feta is marketed in wooden or metal drums or is pre-packaged in a materia¹ suitable for foodstuffs.

II. QUALITATIVE PROPERTIES OF THE PRODUCT

Feta is a white, rindless cheese ripened and preserved in brine. It is distinguished by a soft to semi-hard structure, with scores and holes of a mechanical nature.

Photographs 1 and 2 show barrel and drum Feta respectively, which present the above characteristics. The cheese in brine prepared, for example, with fully ultra-filtered milk cannot acquire these properties.

Photograph 3 shows a typical example of the appearance of a cheese in brine made from ultra-filtered cow's milk and marketed as "Feta".

Good quality Feta can be distinguished by its slightly acid and salty taste and its properties of mild lipolysis.

The qualitative properties of Feta cheese are derived mainly from the quality of the raw material used in its preparation(pure ewe's milk or a mixture of ewe's and goat's milk)and the techniques applied.

The average chemical composition of Feta cheese, as ascertained from samples taken from the Greek market is as follows: water content 52.90%, fat 26.17%, total protein 16.71%, lactose 0.17%and sodium chloride 2.94%, with a pH of 4.41 (Vastardis, 1989).

Changes take place in the ingredients of the cheese during ripening which help considerably in allowing the special physical and chemical and organoleptic properties of the final ripe cheese to develop. The caseins hydrolyse into smaller peptides and then into nitrogenous substances of smaller molecular weight(peptides, amino-acids, ammonia et al).

Photographs 4 and 5 show the electrophoretic profiles of the casein and para-k-casein particles respectively of Feta(from ewe's milk)and of cheeses in brine made from pure cow's milk or a mixture of cow's and ewe's milk. Different electrophoretic standards clearly arise, not only in relation to the presence of different casein particles but in their electrophoretic mobility (Vastardis, 1989).

The diagram shows the chromatographic profile(taken with a H.P.L.C.) of Feta(from ewe's milk)and cheese in brine made from cow's milk. The differentiation is also clear here, both from the different peaks and the difference in their size.

The concentration of various nitrogenous particles expressed as a percentage of the total nitrogen of the ripe Feta(60 days)are as follows (Voudouris & Associates, 1986):

Soluble nitrogen 22.54% Nitrogen dissolved
in 12%TCA 11.03% Nitrogen dissolved in 5%
PTA 1.86%

The basic properties of Feta are as follows:

Chemical composition:

Maximum water content:

56% Minimum dry fat content: 43

%

Type of cheese:

Consistency: soft cheese which can be sliced.

Shape: Dimensions: Weight: Rind:

wedge-shaped or rectangular solid various varies

none

Cheese mass Texture: Colour: Holes: Distribution:

Shape:

compact with some mechanical scoring pure white none or few throughout the mass
unregulated

Other basic features: cheese ripened and preserved in brine for at least two months. It has a lipolytic, palatable, slightly acidic taste and rich smell. The cheese is produced, packaged and ripened in the following areas: Mainland Greece, Peloponnese, Thessalia, Epirus, Macedonia, Thrace and the prefecture of Lesbos. Feta is marketed in wooden or metal drums or is pre- packaged in material suitable for foodstuffs.

G. CONCLUSIONS

The facts set out prove incontestably that:

1. Feta is generally accepted to be a traditional cheese created and developed in Greece, where it has been prepared for centuries from ewe's milk or from a mixture of ewe's and goat's milk. This is confirmed by Greek and foreign bibliographies.
2. Feta has formed and continues to form a basic part of the diet of the Greek people and is directly related to their customs and their history. It is part of their cultural heritage which no-one has the right to deprive them of in any manner whatsoever.

3. To the Greek consumer, who is one of the biggest cheese-eater in the world, Feta cheese means a white cheese in brine, in the form of a thick slice, which is prepared mainly in mountainous areas from ewe's milk from domestic breeds or from a mixture of such milk with goat's milk, likewise from domestic breeds, using traditional techniques.
The marketing of any other product under the name Feta misleads the Greek consumer, causes confusion, creates problems in commerce and damages the reputation of the traditional product both at home and abroad.
 4. The quality of Feta differs from that of other cheeses in brine now available on the market.
It is considered to be the highest quality cheese in brine, which is why its name is often used in order to promote various products produced using different raw materials and techniques.
 5. The superior quality of Feta compared with other cheeses in brine is mainly due to the quality of the milk used to make the cheese, the conditions under which the cheese is produced and the experience of Greek cheese-makers. This experience in the production of Feta has been acquired over centuries and has been passed down from generation to generation up to the present day.
 6. Many cheeses in brine are available on the market which often, without discrimination, go under the name of Feta. However, these products differ both from each other and from Feta. This fact alone proves the intention to make fraudulent use of a name which enjoys a worthy reputation in the mind of the consumer, in order to promote sales of products which have nothing to do with traditional Feta.
 7. Greece has had an unbroken interest in protecting Feta both at home and abroad and this is evident both from Greek legislation and bilateral agreements.
 8. It would appear, from the stance that the European Community has taken in one way or another concerning the matter at various times, that it fundamentally accepts Greece's views on the Greekness of Feta and the measures which it has taken to protect it.
 9. It is certain that technological developments have permitted and will in the future continue to permit new types of cheese to be produced which differ from classical cheeses. Specifications and names must be laid down for these cheeses, as this will ensure that the consumer is better informed, as well as avoiding confusion and facilitating both local and international trade.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1260

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1260

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Καλαμάτα / Kalamata

Transliteration Kalamata

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)

Transliteration Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Address Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

The Municipality of Kalamata in the Prefecture of Messinia, Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2015/1393
(L215-24/08/2015).

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1260

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1260

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Καλαμάτα / Kalamata

Translittération Kalamata

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Fédération grecque des industries et transformateurs d'huile d'olive (S.E.VI.T.EL.)

Translittération Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Adresse Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La municipalité de Kalamata dans la préfecture de Messénie, en Grèce.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) 2015/1393 de la Commission
(L215-24/08/2015).

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation,
sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1260

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1260

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Καλαμάτα / Kalamata

Transcripción Kalamata

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Asociación Griega de Industrias y Procesadores de Aceite de Oliva (S.E.VI.T.EL.)

Transcripción Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Dirección Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

La Municipalidad de Kalamata en la prefectura de Mesenia, Grecia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 2015/1393 de la Comisión
(L215, 24/08/2015).

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo
Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y
Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3))¹**
**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**
**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

ΚΑΛΑΜΑΤΑ / KALAMATA

EC No: EL-PDO-0117-0037-21.12.2009

PGI () PDO (X)

1. Name:

Καλαμάτα / Kalamata

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

The name denotes the extra virgin olive oil produced from olives of the 'Koroneiki' and 'Mastoeidis' varieties. 'Kalamata' PDO olive oil comes mainly from olives of the 'Koroneiki' variety with a maximum of 5 % from olives of the 'Mastoeidis' variety. It has the following characteristics:

The total maximum acidity expressed by weight as oleic acid does not exceed 0,50 g per 100 g of oil.

The indicators for the presence of oxidised substances in the olive oil should have the following values when the oil is presented for sale in standard form:

K₂₃₂: maximum 2,20

K₂₇₀: maximum 0,20

peroxide value: ≤ 14 MeqO₂/kg

total sterols: > 1 100 mg/kg

fatty acids content (%):

oleic acid: 70-80

linoleic acid: 4,0-11,0

stearic acid: 2,0-4,0

palmitoleic acid: 0,6-1,2

palmitic acid: 10,0-15,0

Organoleptic characteristics:

Description	Average value
Olive fruitiness	3-5
Bitterness	2-3
Pungency	2-4
Defects	0

'Kalamata' PDO olive oil has medium fruitiness, with an aroma of green fruit, light bitterness and light to medium pungency.

Colour: green to yellowish-green.

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:

Cultivation, production and milling must take place solely within the geographical area defined in point 4. The olive oil must be produced and initially stored in factories located within the defined geographical area which comply with all the EU and national food production rules in force and are equipped with stainless steel machinery and stainless steel storage tanks.

Harvesting, transport and storage of the olives

In most areas, the olives are harvested by being shaken down, by hand or with combs, or by machines (shakers) when the fruit turns from green to yellowish-green and until 50 % has turned an inky colour, from the end of October for around 4-6 weeks, depending on the prevailing weather conditions. Harvesting is always done using olive nets, which are spread

out below the trees. Fruit that has fallen to the ground (windfalls) must never be harvested for milling.

The olives are transported to the olive mills in rigid, ventilated, plastic crates or in sacks made solely from plant material, with a capacity of 30-50 kg. They must be transported to the mills and milled within 24 hours under the best possible conditions (storage away from the light and on pallets so that the air can circulate and there is no direct contact with the ground), in order to prevent any deterioration. Until they are milled, the olives must be kept cool. No more than 24 hours may elapse between the harvesting of the fruit and the production of the extra virgin 'Kalamata' PDO olive oil. It is forbidden to store the olives in the olive groves, where they are exposed to various natural and microbiological hazards.

Processing of the olives

The olives are processed in traditional or centrifugal oil mills, where the temperature of the olive paste is kept below 27 °C during malaxation and all the other stages of processing. In the mill, the fruit is separated from the leaves and the twigs, washed and sent to the crusher. The olive paste then undergoes malaxation for 20-30 minutes and the oil is extracted either by pressure or centrifugation, with minimal water added in cases where the olives do not contain sufficient plant fluids.

The olive mills must be located within the boundaries of Messinia.

3.6. Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc.:

'Kalamata' PDO olive oil must be stored in stainless steel tanks located in suitable storage facilities, at a temperature not exceeding 24 °C. The facilities where the olive oil is stored at first may be located in the mills where it is produced.

The olive oil may be transported from the mill to the storage facilities at the bottling plants only in special stainless steel tanks that have been meticulously cleaned.

The oil may be bottled either within or outside the defined geographical area, provided that there is a reliable traceability system and that it is properly labelled.

For wholesale trade, the product may be transported in stainless steel tanks, which are sealed as soon as they are filled and are properly labelled, provided a reliable traceability system is in place. For retail sale, all packaging holding up to 5 litres is allowed provided that it complies with the rules laid down in both EU and Greek legislation.

3.7. Specific rules on labelling:

The labelling must include a code made up of letters and figures indicating the serial number of the label and the last two figures of the year of production, set out as follows:

KA/label serial number/last two figures of the year of production.

4. Concise definition of the geographical area:

'Kalamata' olive oil is produced within the administrative boundaries of the regional Unit of Messinia, which is a subdivision of the region of the Peloponnese. The area is bordered to the north by the river Neda and the mountains of Arcadia, to the east by the Taïgetos, to the south by the Gulf of Messinia and to the west by the Ionian Sea.

The olive groves cover an area of approximately a million stremmata (100 000 hectares).

5. Link with the geographical area:

5.1. Specificity of the geographical area:

The defined geographical area lies at the south-western end of the Peloponnese and covers an area of 2 991 square kilometres. The eastern part of Messinia is dominated by the Taïgetos mountain range, which also forms the natural boundary with the Prefecture of Laconia. The Taïgetos extends for 115 kilometres, with the highest peak rising to 2 400 metres, and creates the area's microclimate. The largest and most fertile plain is the Messinian plain, followed by other smaller ones such as the plains of Kiparissia, Gargaliani, Pylos, Methoni, Koroni, Longa and Petalidi.

The climate and soil in the defined geographical area have specific characteristics that are very good for olive growing, so the only tasks that must be carried out during the growing season are those that are essential for the normal development of the trees. The area's microclimate is mild Mediterranean (xerothermic — temperate) to subtropical. The winters are mild and the summers long and hot. The cool season lasts from November to April and the hot season from May to October. Average annual rainfall is around 750-800 mm, with most rain falling in the winter (around 330 mm). There is around 250 mm in autumn, 146 mm in spring and 23 mm in summer. The driest month is July (5,2 mm) and the wettest is November (138,2 mm).

Average annual relative humidity is 67,7 %. July is the driest month (58 %) and November the most humid (74 %).

Regarding average monthly temperatures during the year, the lowest temperatures are in December and January (10 °C) and the highest in July and August (28 °C). The area has over 3 000 hours of sunshine a year.

This microclimate is ideal for olive growing. There are no sharp fluctuations in temperature and the level and distribution of rainfall are good. The olive tree's annual cycle can thus progress in optimal conditions.

The soil is clayey-sandy, with a neutral to alkaline pH. The land in the defined geographical area is mostly hilly. It is moderately permeable, with sufficient drainage and easy flow of water and soil solutions; so that it does not retain water or crack. The soil contains sufficient amounts of phosphorus, boron, manganese and magnesium but is slightly deficient in nitrogen and potassium, so the appropriate quantities of mineral

fertilisers are applied. The soils are of light to medium mechanical composition. The olive groves are mainly planted on sloping, hilly land so the trees are well aired, which contributes to the high quality of the product.

5.2. Specificity of the product:

'Kalamata' olive oil is produced from select varieties of 'Koroneiki' and 'Mastoeidis' olives and all the oil produced is classed as extra virgin olive oil, as the acidity is well below the maximum permitted limit, and the other parameters (peroxide value and extinction coefficient K_{232}) are below the highest permitted levels laid down in the European Union regulation. It also has a very specific fatty acid profile, which is a characteristic of 'Kalamata' PDO olive oil. The percentage of oleic acid is very high, while the linoleic, stearic, palmitoleic and palmitic acid values are very specific and so is the ratio between them, which distinguishes the oil from other olive oils. This specific fatty acid profile together with the medium fruitiness and the aroma of green fruit, the light bitterness and mild pungency give 'Kalamata' PDO olive oil its specific, unique character.

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):

Historical link

The beginnings of olive growing in the defined geographical area are lost in the mists of time. This can be seen from archaeological finds and written records that have been preserved and attest to the fact the olives and olive oil were consumed as food, used as a basis for perfume and were a subject for art. Excavations at the Palace of Nestor near Chora uncovered 1 200 clay tablets inscribed in the Linear B script, which provide valuable information on the role of the olive tree and how it shaped the lives of the local people in the 14th-13th centuries BC.

Olive stones dating back to 1900 BC have been found in the Karpofora area. Using the pollen diagram method, based on radiochronology, estimates have been made regarding olive growing in the Pylos area. It was found that olives were being grown as far back as 1100 BC and they were mainly the cultivated variety.

The 'Koroneiki' variety is native to Messinia, as shown by its name, which means that it came from Koroni, a small coastal town in the south-eastern part of the defined geographical area.

Olive oil was traded from the ports of Methoni and Navarino (the modern town of Pylos). Greek traders supplemented their cargo with oil from the area around Kiparissia.

The olive groves on public land were planted on Turkish properties that had fallen into the hands of the Venetian conquerors and were rented to farmers. To meet the demand, some

olive oil also came from outside the Koroni area, and from Mani and more generally from all over Messinia.

Natural link

The factors that give the raw material its specific characteristics, which are imparted to 'Kalamata' olive oil, are:

- the area's excellent climate: a combination of long hours of sunshine, optimal rainfall (around 750-800 mm), mild winters and long, hot, dry summers,
- the moderately strong winds and the hilly terrain in combination with the cup-shaped form created by the farmers' pruning (3-4 main branches per tree and removal of part of the foliage from within), which mean that the olive groves have optimal exposure to light and are well aired, so the fruit ripens properly, factors that determine the specific characteristics of the oil produced, which is rich in pigments, with an intense colour and a pleasant taste. Messinia's hilly terrain does not always allow olive growing to be mechanised or the fruit to be harvested by machine, so traditional methods are still used (pruning, rotivation, harvesting),
- the light, calcareous soils with neutral to alkaline pH. The calcareous soil, which prevents the trees absorbing iron more effectively than other soils and can retain water much better, which in turn means that olive trees grown in this type of soil do not dry out so easily in times of drought. The organoleptic characteristics of 'Kalamata' PDO olive oil are largely due to the aromatic substances that are formed because of the specific characteristics of the soil (light, calcareous soils) and the fact that the trees have a reduced water intake, because rainfall is low when the fruit is ripening and the olive trees grown for olive oil production in the defined geographical area receive limited irrigation,
- sufficient concentrations of phosphorus, magnesium, manganese, boron, etc. In particular, the presence of manganese (an element which is a catalyst for many enzymatic and biochemical processes and also plays a decisive role in the formation of chlorophyll) and magnesium (an element which plays a decisive role in the formation of the chlorophyll molecule) is crucial in producing an oil that has the characteristic yellowish-green colour and is rich in aromatic substances,
- the producers' experience in deciding on the best period for harvesting the olives. Unripe olives produce olive oil with an intense green colour and bitterish taste with few aromatic constituents. On the other hand, if the olives are harvested when they are past the physiological stage of ripening the level of aromatic constituents diminishes, acidity increases and there is a change in colour,
- optimal processing conditions, which help produce an extra virgin olive oil with a fruity aroma of medium intensity, a light bitterness and light to medium pungency with high amounts of total sterols. Malaxation of the olive paste takes place at temperatures lower

than 27 °C, for a short period of time and with limited use of water, so as to prevent the incorporation of air, oxidation and the loss of aromatic constituents. The result is a high quality olive oil that is resistant to oxidation,

- the small size of the parcels allows the Messinian olive farmers to take great care of their trees and produce a high quality olive oil.
-

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1261

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1261

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

Transliteration Kolymvari Chanion Kritis

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)

Transliteration Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Address Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

The villages of Anoskelis, Afraton, Vasilopoulou – Karthaganon, Vouvon, Glossis, Dilianon, Drakonas, Episkopis, Zimvargou, Kalidonias, Karon, Kamissianon, Kakopetrou, Kolimvariou, Malathirou, Nohion, Panethimou, Polemarhiou, Rodopou, Ravdoucha, Spilias, Tlironitis, Photakado – Voukolion, Chrisavgi, P. Roumaton, Sassalou in the Region of Kissamos, Chania, Crete, Greece.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No 1065/97 of 12 June 1997 supplementing the Annex to Regulation (EC) No 1107/96 on the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) No 2081/92.

Official Journal L 156, 13/06/1997 P. 0005 – 0006.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1261

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1261

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

Translittération Kolymvari Chanion Kritis

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Fédération grecque des industries et transformateurs d'huile d'olive (S.E.VI.T.EL.)

Translittération Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Adresse Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les villages d'Anoskelis, Afraton, Vasilopoulou - Karthaganon, Vouvon, Glossis, Dilianon, Drakonas, Episkopis, Zimvargou, Kalidonias, Karon, Kamissionon, Kakopetrou, Kolimvariou, Malathirou, Nohion, Panethimou, Polemarhiou, Rodopou, Ravdoucha, Spilias, Tlironitis, Photakado - Voukolion, Chrisavgi, P. Roumaton, Sassalou dans la région de Kissamos, Chania, Crète, Grèce.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 1065/97 de la Commission du 12 juin 1997 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92.

Journal officiel L 156, 13/06/1997 P. 0005 – 0006.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1261

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1261

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

Transcripción Kolymvari Chanion Kritis

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Asociación Griega de Industrias y Procesadores de Aceite de Oliva (S.E.VI.T.EL.)

Transcripción Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Dirección Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

Los pueblos de Anoskelis, Afraton, Vasilopoulou - Karthaganon, Vouvon, Glossis, Dilianon, Drakonas, Episkopis, Zimvargou, Kalidonias, Karon, Kamissianon, Kakopetrou, Kolimvariou, Malathirou, Nohion, Panethimou, Polemarhiou, Rodopou, Ravdoucha, Spilias, Tlironitis, Photakado - Voukolion, Chrisavgi, P. Roumaton, Sassalou en la región de Kísamos, La Canea, Creta, Grecia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1065/97 de la Comisión de 12 de junio de 1997 por el que se completa el Anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) del Consejo N° 2081/92

Diario Oficial L 156 de 13/06/1997 p. 0005 – 0006.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

EC No: PDO-GR-0053/ 13.06.1997

PGI () PDO (X)

1. Name:

Κολυμβάρι Χανίων Κρήτης / Kolymvari Chanion Kritis

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

A) GEOGRAPHICAL AREA OF ORIGIN AND PROCESSING OF OLIVE

The geographical area of origin and processing of olives is the area that includes the Communities of

1) ANOSKELIS

21) SPILIAS

2) AFRATON

22) TAVRONITIS

3) VASILOPOULOU-KARTHIANON
OF VOUKOLION

23) FOTAKALO OF COMMUNITY

- | | |
|-----------------|----------------|
| 4) VOUVON | 24) CHRISAVGI |
| 5) GLOSSIS | 25) P.ROUMATON |
| 6) DELIANA | 26) SASSALOU |
| 7) DRAKONA | |
| 8) EPISKOPI | |
| 9) ZIMVRAGOU | |
| 10) KALIDONIA | |
| 11) KARRON | |
| 12) KAMISIANA | |
| 13) KAKOPETRO | |
| 14) KOLIMVARI | |
| 15) MALATHIRO | |
| 16) NOCHIES | |
| 17) PANETHIMO | |
| 18) POLEMARCHIO | |
| 19) RODOPO | |
| 20) RAVDOUCHA | |

B) OLIVE VARIETIES

Olive varieties whose fruit is traditionally used for the production of this olive oil are mostly Koroneiki variety and less frequently Tsunati variety or Mastoid variety of 20%.

It is proved that these varieties, which are traditionally cultivated in the area, provide the characteristic olive oil of the area known for its excellent physicochemical and organoleptic properties.

Nowadays, the total number of olive trees is 1.228.341

C) CULTIVATION TECHNIQUES OF OLIVE

Olive cultivation is implemented in lowland and mountain areas.

Cultivation techniques are classified as follows:

a) Irrigated 30%, dry 70%.

b) Mechanical cultivation

The ground is worked mechanically so that there are no weeds. The olive trees are pruned every year and sprayed with fungicides after the olives are picked.

c) Herbicides

Applied in few areas.

d) Lubrication

Applied every year with surface nitrogen fertilizers and every four years with integrated compounds.

e) Control of the olive fly (*Dacus oleae*)

Applied only with bait sprays from the ground or with biological methods.

f) Harvest

The olive is harvested only by sticking with sticking machines or by hand.

g) GROUND-CLIMATIC CONDITIONS

Kolimvari has a mild Mediterranean climate, the meteorological data of which in the last five years 1986-1990 were the following:

Average Temperature: 18°C

Relevant Humidity 79%

Rainfall: 601 MM/ year

Sun shine: 217 hours/month

Evaporation: 114 MM/month

The soil has small differences from place to place and to a large extent the land is made of limestone, marls, skeletal soils, acid, resins.

It seems that the specific varieties have been perfectly adapted to the specific soils and climate.

D) QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF OLIVE

The size of olive is small for Koroneiki variety and medium for Tsunati variety. Their color depends on the degree of maturity from green to violet green. The olive oil content is of around 20%. When olives are brought to the Oil Mill for processing, they are in excellent condition.

The transfer takes place immediately after the collection of olives in small bags (50Kg) made from vegetable raw material. Storage (although for a short period of time) takes place on pallets of few pounds, placed in sheltered, well ventilated areas protected from the sun and rain, to ensure the good condition of the olive.

Storage must not exceed 24 hours, since in the area there are 25 oil mills operating daily, which is a satisfactory number that ensures the immediate processing of olives. The processing of olives aiming to produce olive oil in the oil mill is implemented with CLASSIC, SINOLEA, CENTRIFUGAL machines.

After removal of the foreign bodies the olives are washed and burst and the paste is kneaded at low temperature not exceeding 30 °C for 30 minutes.

Then the olive oil exported to the CLASSIC oil mills is implemented with pressure in SINOLEA and in the CENTRIFUGAL machines and then its vertically separated. The equipment that comes into contact with the paste and the oil is of stainless steel. The olive

oil is stored in Oil Mills and our Association in stainless steel tanks, and the transfer of the olive oil from the Oil mills to our tanks is done with stainless steel tanks. Our Association has 41 stainless steel tanks with a total capacity of 5620 tons which allows us to classify olive oil according to its quality. The Packaging Unit has also 8 stainless steel tanks with a capacity of 500 tons. All equipment (pumps, valves, etc.) are made of stainless steel. The Packaging Unit has been operating since 1976 and has the capacity of packaging Extra Virgin and Virgin Olive Oil in tinfoil cans of 5 liter, tinfoil plastic bottle of 1 liter, bottle of 1 liter, half liter and ¼ liter. The Packaging Unit has the capacity of packaging 2.5 tons per hour for tinfoil cans, 3000 liter for bottles per hour and 1000 liter for cans per hour and includes:

- clarification filters
- polishing filter
- filling machine: of 5 liters, bottle of 1 liter, plastic and can of 1 liter
- Power supply
- Closing equipment
- Packaging container
-

E) QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF THE FINAL PRODUCT

The olive oil of this region has excellent physicochemical and organoleptic characteristics, which have made it popular in both Internal and External market. Our olive oil has been awarded several times at International Exhibitions and most recently in 1989 in Spain where we received a GOLD MEDAL of quality at an International Exhibition.

NATURAL CHARACTERISTICS

The green-yellow color, where the green color dominates, is of moderate liquidity.

CHEMICAL CHARACTERISTICS

Its acidity is very low. Almost the 80% of production ranges from 0.3-0.5 % in oleic acid. The olive oil maintains its freshness for a long time, which is proved by the chemical analysis (peroxide index, ultraviolet spectrophotometric research). It is free of traces of harmful substances and in general all chemical characteristics are within the limits of Community legislation.

Detailed data of authentic olive oil samples of the General State Chemistry Directorate of Food are attached.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Specific taste and aroma.

As regards the aroma, the fruity dominates, which is very intense, especially in the fresh olive oils.

As regards the taste, it is a pleasant complex, bittersweet which dominates in fresh olive oils and becomes smoother over time.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1262

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1262

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

Transliteration Sitia Lasithiou Kritis

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)

Transliteration Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Address Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis' extra virgin olive oil is produced within the area demarcated by the boundaries of the municipal units of Sitia, Analipsi, Itanos and Lefki, and the communities of Agios Stefanos, Stavrochori and Orino in the municipal unit of Makri Gialos, Greece.

Transliteration Σητεία Λασιθίου Κρήτης : Sitia Lasithiou Kritis

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No 134/98 of 20 January 1998 supplementing the Annex to Regulation (EC) No 1107/96 on the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) No 2081/92.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1262

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1262

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

Translittération Sitia Lasithiou Kritis

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Fédération grecque des industries et transformateurs d'huile d'olive (S.E.VI.T.EL.)

Translittération Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Adresse Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / L'huile d'olive vierge Kalidonias de Sitia Lasithiou Kritis est produite dans l'aire délimitée par les unités municipales de Sitia, Analipsi, Itanos et Lefki, ainsi que par les communautés d'Agios Stefanos, Stavrochori et Orino dans l'unité municipale de Makri Gialos, en Grèce.

Translittération Σητεία Λασιθίου Κρήτης : Sitia Lasithiou Kritis

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (CE) n° 134/98 de la Commission du 20 janvier 1998 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 1107/96 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1262

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1262

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis

Transcripción Sitia Lasithiou Kritis

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Asociación Griega de Industrias y Procesadores de Aceite de Oliva (S.E.VI.T.EL.)

Transcripción Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Dirección Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

El aceite de oliva virgen extra de Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis se produce en la zona delimitada por las unidades municipales de Sitía, Analipsi, Itano y Lefki, y en las comunidades de Άγιος Stefanos, Stavrochori y Orino en la unidad municipal de Makrí Gialós (Grecia).

Transcripción Σητεία Λασιθίου Κρήτης : Sitia Lasithiou Kritis

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 134/98 de la Comisión de 20 de enero de 1998 por el que se completa el Anexo del Reglamento (CE) n° 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) N ° 2081/92 del Consejo.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης’ /Sitia Lasithiou Kritis

EU No: PDO-GR-0052-AM01 – 18 December

2019 PDO (X) PGI ()

1. Name(s) [PDO or PGI]

“Σητεία Λασιθίου Κρήτης” /Sitia Lasithiou Kritis

2. Member State or Third Country

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis’ extra virgin olive oil is obtained exclusively from olives of the Koroneiki variety and when bottled it must have the following physical, chemical and organoleptic characteristics:

— Bright green, yellowy green colour

—Median fruitiness ≥ 3 and median for bitterness and pungency ≤ 5 .
Median defect = 0

—Acidity (% by weight of oleic acid) $\leq 0,8$, $K_{232} \leq 2,30$, $K_{268} \leq 0,15$, delta-K $\leq 0,005$ and peroxide value (MeqO₂/Kg) ≤ 15

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis’ extra virgin olive oil is obtained solely by mechanical means from olives of the Koroneiki variety, which is the only variety grown in the area.

3.4. Specific steps in production that must take place in the identified geographical area

The following steps take place in the defined geographical area: cultivation and harvesting of the olives and all steps in the production and processing of the olive oil.

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 product labelling must include an alphanumeric code consisting of the first two letters of the registered name (ΣΗ), the serial number of the container and the last two digits of the year of production. The information required under current national and EU law must also be displayed on the packaging.

4. Concise definition of the geographical area

‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis’ extra virgin olive oil is produced within the area demarcated by the boundaries of the municipal units of Sitia, Analipsi, Itanos and Lefki, and the communities of Agios Stefanos, Stavrochori and Orino in the municipal unit of Makri Gialos.

5. Link with the geographical area

The product’s specific quality and organoleptic characteristics derive from the combination of the variety grown, the specific soil and climatic conditions and the human factor, with a long tradition of dedication to olive growing.

The defined geographical area has a Mediterranean climate characterised by long hours of sunshine, low rainfall, which occurs for only a few months a year, and low relative humidity. A specific feature are the northerly, north-

westerly and southerly winds that blow throughout the year and have a direct influence on the local climate.

There are no wide fluctuations in temperature. The average annual temperature is 18–20 °C, the coldest month is January, with an average temperature of 12,2 °C, and the hottest is July, with 25,9 °C. Most of the rain falls from October to March and the annual average rainfall is 478,9 mm. Humidity is low, especially in summer, with an average annual value of 66,4%. Regarding sunshine, from April to September we have around 350 hours of sunshine per month, and average annual sunshine is over 2 800 hours.

The defined geographical area is located at the eastern end of Crete and is mostly semi-mountainous or mountainous. The soil is predominantly of limestone origin and derived from sedimentary deposits. The prevailing soil types found are: 1. Red earths and stony soils, formed by the weathering of calcareous rock (bare, rocky limestone soils). 2. Dark- and light-coloured humus-carbonate soils mixed with red earths (clay and rocky limestone soils). These are found in the plains. 3. Leached, usually acid, karstic valley soils, which are found on the Chandras plateau.

Generally, the soils in which olives are grown are medium-textured (clayey- sand and sandy-clay), of average depth and with a neutral to slightly alkaline pH (7-7,5) because of their calcium content.

The specificity of ‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis’ olive oil lies in:

- the fact that it is obtained solely from olives of the Koroneiki variety
- its low oxidation values which result in K_{268} values below 0,15
- its organoleptic characteristics: it has a minimum fruitiness of 3 and the

maximum bitterness and pungency is less than 5, i.e. values that are no more than 2 points above the median for fruitiness. This is what gives ‘Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis’ its balanced character.

The product’s specific quality and organoleptic characteristics derive from the combination of the variety grown, the specific soil and climatic conditions and the human factor, with a long tradition of dedication to olive growing.

The olive variety grown, Koroneiki, is ideally suited to the defined geographical area because it likes hot dry climates but is sensitive to cold.

The area's soil and climatic conditions significantly affect the fruitiness of the olive oil. It is known from the literature that the limestone soil and the long hours of sunshine help to increase the concentration of aromatic constituents in the olives, contributing to the fruitiness, which is over 3. Moreover, the area's semi-mountainous relief has a positive effect on quality, as oil produced in hilly areas is considered to be of superior quality, and keeps better.

The human factor resides in the longstanding experience of the olive oil producers. Pruning in the area also involves removing of some of the growth in winter or in spring before the year when a large crop is expected, to prevent alternate bearing. Harvesting the olives when they are at the right stage of ripeness, when they are turning colour from yellowy green to inky purple, so that they will have the highest possible oil content and the oil will be rich in aromatic constituents, also requires specific expertise. The processing of the olives at temperatures below 27 °C (cold extraction), and storage of the olive oil in suitable tanks, allow the excellent organoleptic characteristics of the fruit to be retained in the oil. The K_{232} extinction coefficient is low because of the good practice applied when processing the olives (cold extraction of the oil) and the short time that elapses between harvesting and milling, which does not exceed 48 hours. The olives are transported mostly in loosely woven sacks made of food-grade material, but also in plastic crates, to ensure that there is enough air circulating to prevent fungal growth, while the use of plastic sacks is forbidden.

On account of its exceptional quality 'Σητεία Λασιθίου Κρήτης / Sitia Lasithiou Kritis' olive oil has won numerous awards, both in national and international competitions, the top achievement being three awards in the Mario Solinas competition held by the International Olive Council.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1263

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1263

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pacharán navarro

GOOD(S)

1. **Spirits (beverages)**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the technical dossier of the GI Pacharán navarro.

Address Avda. Serapi Huici
22 31610 Villava
Navarra
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area delimited for the production of pacharán protected by the GI "Pacharán Navarro" is limited to the territory of the Comunidad Foral de Navarra. The production area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 37 of Regulation (EU) No. 2019/787 of the European Parliament and of the Council dated April 17, 2019 on the definition, designation, presentation and labeling of spirits (beverages), the use of the names of spirits (beverages) in the presentation and labeling of other foodstuffs, the protection of geographical indications of spirits (beverages) and the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No. 110/2008.

Official Journal of the European Union L130 dated 17.05.2019.

PGI-ES-01878

June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1263

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1263

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pacharán navarro

PRODUIT(S)

1. **Boissons spiritueuses**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique Pacharán navarro.

Adresse Avda. Serapi Huici
22 31610 Villava
Navarra
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique délimitée pour l'élaboration du pacharán bénéficiant de l'indication géographique "Pacharán Navarro" se limite au territoire de la communauté forale de Navarre. L'aire d'élaboration se situe en Espagne.

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 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) no 110/2008.

Journal officiel de l'Union européenne L130 du 17.05.2019.

PGI-ES-01878

12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1263

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1263

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pacharán navarro

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Pacharán navarro.

Dirección Avda. Serapi Huici
22 31610 Villava
Navarra
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada para la elaboración del pacharán amparado por la IG “Pacharán Navarro” está circunscrita al territorio de la Comunidad Foral de Navarra. La zona de elaboración se localiza en España.

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 sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 110/2008.

Diario Oficial de la Unión Europea L130 de 17.05.2019.

PGI-ES-01878

12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Pacharán
navarro» N° UE:
PGI-ES-01878 DOP ()
IGP (X)**

EXPEDIENTE TÉCNICO

a) NOMBRE Y CATEGORÍA:

Nombre:

“Pacharán navarro”

Categoría:

Bebida espirituosa aromatizada a base de endrinas o Pacharán, categoría 37 bis del anexo II del Reglamento (CE) N° 110/2008.

La protección otorgada se extiende al nombre de la Indicación Geográfica “Pacharán Navarro”, así como al nombre de Navarra aplicado a las bebidas espirituosas que utilicen endrinas como materia prima para la fabricación, siendo aquellas, el fruto de *Prunus spinosa L.*

b) DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

Se denomina "Pacharán Navarro" a la bebida espirituosa de color rojo con claro sabor a endrinas, obtenida por maceración de endrinas (*Prunus spinosa L.*) en alcohol etílico de origen agrícola con azúcares y aceites esenciales naturales de anís, resultando una graduación alcohólica final entre 25 % vol. y 30 % vol.

Los parámetros físico-químicos y de calidad que caracterizan el producto amparado por la IG ‘Pacharán Navarro’ son los siguientes:

b1) Parámetros físico-químicos:

- Grado alcohólico: entre 25 % vol. y 30% vol.
- Azúcares totales: comprendidos entre un mínimo de 80 y un máximo de 250g/l., expresados en sacarosa.

b2) Parámetros de calidad:

- Color: el pacharán presentará un color rojo granate cereza, con ribetes y/o tonalidades violáceas, de intensidad alta, muy brillante. Se evaluará mediante la determinación de la longitud de onda, conforme a los siguientes rangos:

- o Longitud de onda 420 nm: entre 0,50 – 1,20.
- o Longitud de onda 520 nm: entre 0,40 – 0,96.
- o Longitud de onda 620 nm: entre 0,05 – 0,20.

- Aspecto: Tendrá brillo, señal de juventud y limpieza. Se evaluará mediante la determinación de la turbidez:

- o Turbidez: igual o menor de 10 NTU (unidades de turbidez nefelométrica).

b3) Características específicas del Pacharán Navarro y diferencias con el resto de licores de la categoría bebida espirituosa a la que pertenece:

En el siguiente cuadro se enumeran las características específicas del Pacharán Navarro, que a su vez lo diferencian del resto de bebidas espirituosas de la categoría.

Característica	Pacharán Navarro	Categoría 37 bis pacharán (Rgto. (CE) nº 110/2008)
Materias Primas: - Anís	- Anís verde (Pimpinella anisum, L), o - Anís estrellado (Illicium verum, L.)	- Sin especificar
- Endrinas	- Entre 125 gr. y 300 gr.	- Mínimo: 125 gr.
Método de obtención:	- Tiempo de maceración: entre 1 y 8 meses.	- Sin especificar
	- No permitida la reutilización de las endrinas en su totalidad para una 2ª maceración.	- Sin especificar
	- No permitido incluir endrinas en los envases.	- Sin especificar

	- Filtrado previo al embotellado obligatorio.	- Sin especificar
Producto final	- Graduación final: entre 25 % vol. y 30 % vol.	- Mínimo 25 % vol.
	- Color: Longitudes de onda definidas y acotadas conforme a su definición.	- Sin especificar
	- Turbidez: Turbidez definida y acotadas conforme a la definición de aspecto.	- Sin especificar

c) DEFINICIÓN DEL ÁREA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica delimitada para la elaboración del pacharán amparado por la IG “Pacharán Navarro” está circunscrita al territorio de la Comunidad Foral de Navarra.

d) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN.

- Elaboración del Pacharán Navarro.

La elaboración del pacharán amparado por la Indicación Geográfica se llevará a cabo mediante la maceración de las endrinas en alcohol de origen agrícola, con previa o posterior incorporación de aceites esenciales naturales de anís y azúcar.

Las endrinas utilizadas serán de primera calidad en maduración y textura, y antes de introducirse en los recipientes de maceración deberán estar exentas de cualquier impureza, siendo de aplicación a este respecto la legislación vigente.

La maceración durará un tiempo mínimo de un mes y un máximo de ocho meses.

Para la elaboración del "Pacharán Navarro" se empleará entre un mínimo de 125 y un máximo de 300 gramos de endrinas (*Prunus spinosa* L.) por litro de producto acabado.

El contenido de azúcares será de un mínimo de 80 y un máximo de 250 gramos por litro de producto final.

El contenido en aceites esenciales naturales procederá exclusivamente de la utilización de *Pimpinella anisum*, L., (conocido en la zona de producción por los nombres vulgares de anís verde, matalahúga, matalahúva, simiente o hierba dulce) y/o de *Illicium verum* L., (con los nombres vulgares de anís estrellado, badián, o badiana).

El alcohol etílico de origen agrícola utilizado tendrá una graduación mínima del 96 % vol., respondiendo sus características a las exigidas por la legislación vigente. Mediante la adición de agua potable y para iniciar la maceración, se llevará a una graduación comprendida entre el 26 %vol. y el 60 %vol.

Concluida la maceración se procede al decantado y posterior filtrado del líquido, tras el cual se continúa el proceso.

En el proceso de elaboración se ajustará la graduación alcohólica al producto final que se desee obtener, debiendo finalmente quedar comprendida entre el 25 % vol. y el 30 % vol.

- Envasado y comercialización.

El pacharán amparado por la Indicación Geográfica “Pacharán Navarro” que se destina a la comercialización se expide desde las empresas elaboradoras-embotelladoras ubicadas en la zona geográfica delimitada, debidamente envasado y etiquetado.

Se considera imprescindible que la operación de envasado se lleve a cabo en la zona geográfica delimitada ya que una vez finalizado el proceso de elaboración, el pacharán continúa evolucionando, y los elaboradores-embotelladores deben evitar la oxidación del producto final. El embotellado es parte del proceso de elaboración del producto y se debe realizar en las mismas instalaciones donde se elabora.

El envasado se debe llevar a cabo en el menor tiempo posible ya que contribuye de forma decisiva al mantenimiento y protección de las características y parámetros de calidad del pacharán amparado, garantizando así que el producto antes de su comercialización cumple con los requisitos establecidos en el presente expediente técnico. Desde el punto de vista de la calidad y de los sistemas de control del producto establecidos por la IG resulta necesario que el embotellado se realice en las mismas instalaciones donde se ha elaborado para garantizar la trazabilidad del producto y la posibilidad de realizar las inspecciones de producto final.

Los envases deberán ser botellas de vidrio o de material cerámico, salvo el caso de envases menores de 100 ml. en el que se podrán utilizar otros materiales de uso alimentario y homologados por la Comunidad Europea.

Los envases tendrán una capacidad máxima de 3 litros.

El embotellado se realizará en las mismas instalaciones de la elaboración.

- Prácticas prohibidas.

No está permitida la utilización de otros ingredientes distintos de los indicados en los apartados anteriores, ni aditivos.

No está permitida la reutilización de las endrinas en su totalidad para una 2ª maceración.

No está permitido incluir endrinas o cualesquiera otros frutos en los envases en que se comercializa el "Pacharán Navarro".

El método de obtención descrito responde a la elaboración tradicional, en su origen, a base de endrinas silvestres.

La endrina, al no tener prácticamente azúcares, no permite la fermentación.

Por esto mismo, tampoco es viable una maceración sólo de endrinas en alcohol, como si fuera un fruto dulce, ya que el producto obtenido es muy astringente. Por ello se contrarresta este efecto con los aceites esenciales de anís, obteniendo así la bebida espirituosa definida: color rojo granate, brillante, sabor afrutado, dulce y anisado, de media-baja graduación alcohólica.

El control del tiempo de maceración permite obtener un color rojo intenso que responde a los valores de una longitud de onda indicados, que son los que definen buen Pacharán Navarro.

Los valores definidos excluyen a los pacharanes bajos de color (poco tiempo de maceración, uso de endrinas verdes) o pacharanes envejecidos (excesivo tiempo de maceración o endrinas de baja calidad).

La no presencia de endrinas en el producto embotellado permite que este preserve sus cualidades.

e) RELACIÓN CON EL ORIGEN GEOGRÁFICO.

e.1) Etimología de 'Pacharán':

Al nombre pacharán se le asignan dos posibles orígenes:

- Del nombre en vasco o euskera "patxaran" designando la bebida espirituosa elaborada por maceración de arañones o endrinas en anís. Etimológicamente proviene de "pattar" (aguardiente) y "aran" (ciruela pequeña o endrina).

e.2) Nombre geográfico

El nombre geográfico de "Navarra", actualmente Comunidad Foral de Navarra procede del antiguo Reino de Navarra que estuvo vigente desde el año 841 hasta 1841 y del cual emana su particular régimen de autogobierno, denominado Régimen Foral.

e.3) Área geográfica

Navarra está situada en el norte de España. Limita al norte con el departamento francés de Pirineos Atlánticos, en la región de Aquitania, al oeste con el País Vasco, al sur con La Rioja y al este con Aragón. Tiene una extensión de 10.391 km² y está compuesta por 272 municipios.

La extensión geográfica de Navarra motivo de amparo se mantiene inalterada desde 1530.

e.4) Pacharán Navarro: justificación histórica.

Si hay una bebida unida inexorablemente a Navarra esa es el pacharán. Su elaboración y consumo es una de las tradiciones que ha perdurado desde los tiempos del Reino de Navarra en la Edad Media. Las primeras referencias al consumo de pacharán datan de esa época.

Diversas referencias bibliográficas relatan cómo el pacharán formó parte del menú servido en la boda del noble D. Godofredo de Navarra (1394-1428), hijo del rey Carlos III.

Igualmente ha quedado constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra tomó pacharán en base a sus propiedades medicinales en 1441 durante su estancia en el Monasterio de Santa María de Nieva, lo cual se convierte en la primera referencia histórica de uno de los usos más comunes del pacharán durante buena parte de la historia de Navarra.

Desde la Edad Media se ha mantenido como tradición la elaboración de pacharán en Navarra y su consumo ha estado siempre ligado a sus propiedades medicinales como tónico estomacal. En el siglo XIX y principios del XX comienza su comercialización y la popularización del consumo de pacharán en provincias limítrofes.

El Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes del Gobierno de Navarra concedió la "Denominación Navarra de Calidad" a este producto, mediante la Orden Foral de 22 de junio de 1987. Posteriormente autorizó la Denominación Específica Pacharán Navarro por Decreto Foral 137/1988, de 4 de mayo, considerando que reunía las condiciones que exige el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, siendo aprobado el Reglamento por la Orden Foral de 24/10/88.

El Pacharán Navarro se recoge como Indicación Geográfica en el Anexo III del Reglamento del Consejo 1576/89. En 2008 este reglamento es derogado por el Reglamento 110/2008 en el que se mantiene su reconocimiento como IG Pacharán Navarro.

e.5) Otras referencias a la vinculación.

Como afirma el periodista, experto gastronómico Jorge Sauleda "el pacharán, una bebida que se popularizó a finales del pasado siglo en Navarra y que ha conseguido traspasar las fronteras conquistando paladares de todo el mundo. Su identificación con el lugar de origen es tan fuerte que casi nunca se le cita sin nombrar su procedencia: «pacharán navarro». (Sauleda Parés, Jorge, Pacharán Navarro. Colección Temas de Navarra Nº 12. Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación. Gobierno de Navarra, Pamplona. 1994).

Tanto es así que cualquier consulta que se haga sobre la palabra pacharán hará referencia a su origen navarro:

Consulta en Wikipedia: “El pacharán es un licor cuyo contenido alcohólico está comprendido... característico de la región de Navarra. El pacharán ya era bien conocido y bebido en Navarra desde la Edad Media”.

Consulta en WordReference: “Licor obtenido por maceración de endrinas en aguardiente anisado, característico de la región española de Navarra”.

El manual sobre restauración que se utilizan en diferentes grados de formación profesional editado por el Ministerio de Educación y Cultura define al Pacharán como “un licor de origen Navarro que se obtiene por la maceración del fruto maduro de la endrina, consistente en unas bayas de pequeño tamaño de color negro azulado y con un sabor agrídulce, ligeramente amargo y seco”. (Rosa M^a Vila, Restauración. Grado Superior, ANELE, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, Madrid. 2000. P. 255.).

En otras publicaciones de tipo cultural se reconoce esta vinculación entre el pacharán y Navarra, con referencias como “Navarra ha conseguido asentar productos de calidad con denominaciones de origen: vino, hortalizas como pimientos del piquillo y espárragos, pacharán” (Ramón Zallo, El Pueblo vasco hoy: cultura, historia y sociedad en la era de la diversidad y del conocimiento, Alberdania, Irún, 2006. P. 118).

En ámbitos gastronómicos es donde más consenso existe respecto a los vínculos históricos entre el pacharán y Navarra. Diversas publicaciones y guías turísticas sitúan el origen del pacharán en Navarra y el arraigo de su tradición y consumo. De esta manera podemos citar una de las guías más completas sobre licores que se han producido en nuestro país que habla en términos muy concretos sobre estas vinculaciones entre el pacharán y Navarra: “...De hecho el nombre pacharán, paxarán, o patxarán, procede de un término del valle del Roncal, situado en los pirineos, con el que se denomina allí a estos frutos. El método de elaboración y las características modernas de esta bebida tuvieron su origen en tierras navarras a finales del siglo XIX, y forman parte de la tradición mucho más antigua, y ampliamente extendida entre los navarros, de la elaboración artesanal de licores o aguardientes a partir de frutos silvestres, o de anís, tanto con fines medicinales como para obtener productos alcohólicos con los que templar cuerpos y espíritus...La producción en masa del pacharán comenzó a principios del siglo XX, cuando empezaron a construirse en Navarra licorerías con alambiques industriales” (David Zurdo, Ángel Gutiérrez, Licores.

Guía Práctica. Historias y secretos, propiedades, como elaborarlos, recetas de cocina, cócteles, Vonvivant. Barcelona. 2004. P. 129).

Y en ámbitos turísticos, diversas guías hacen referencia al vínculo inexorable que ha acompañado siempre al pacharán con Navarra. En algunas de las guías más prestigiosas como la guía Repsol hablan del pacharán haciendo referencia a su arraigo con Navarra. (Guía Repsol, “Pacharán Navarro: Historia monumental”, <http://www.guiarepsol.com>).

Así mismo la guía Michelin establece con mucha claridad la relación total que el pacharán tiene con Navarra: “No hay que olvidar que Navarra es la tierra del pacharán, ese delicioso licor obtenido de la maceración de endrinas”. (Michelin, España Atlántica, P. 29)

e.6). Tradición de elaboración

La tradición de elaboración del Pacharán Navarro se encuentra estrechamente ligada a Navarra, donde se tienen diversas evidencias que nos remontan a la primera mitad del siglo XIX para situar el arraigo de la tradición con el inicio de la elaboración empresarial del Pacharán. En concreto, podemos afirmar que de las empresas inscritas en el registro de Elaboradores/Embotelladores de la Indicación Geográfica “Pacharán Navarro”, al menos 3 de ellas mantienen una tradición familiar que data de esa primera mitad del siglo XIX y otras 2 que se remontan a la segunda mitad de dicho siglo. De esta manera la empresa Ambrosio Velasco S.A. es heredera de una tradición familiar de la familia Velasco, que se remonta casi 200 años, al 1816. Otra empresa, Destilerías La Navarra S.A, descende de una tradición iniciada por D^o Buenaventura Velasco y Suso en 1831 y que hasta la fecha han continuado diversas generaciones de la familia. Otras empresas como Licores Baines S.L, o Domecq Wines España S.A. o Hijos de Pablo Esparza Bodegas Navarras S.A. datan igualmente de aquellos tiempos remotos comenzando a elaborar Pacharán en 1844, 1864 y 1872 respectivamente. De esta manera podemos afirmar la existencia de un arraigo cultural y de una tradición de elaboración del Pacharán Navarro en Navarra sin parangón con otra región del Estado.

Con mucha posterioridad a los inicios de la elaboración empresarial del Pacharán Navarro, ya en el siglo XX se experimentó un incremento notorio en el consumo de Pacharán entre los años 70 y 80. En este nuevo contexto y para preservar la calidad del Pacharán Navarro y protegerlo de posibles fraudes o imitaciones, en 1988 el sector elaborador, vinculados en una asociación de elaboradores de Pacharán Navarro, y el Gobierno de Navarra crearon la Denominación Específica Pacharán Navarro.

Desde entonces el Pacharán Navarro mantiene un consumo estable, suponiendo alrededor del 85% del total del pacharán vendido en España. El 95 % del pacharán elaborado en Navarra se realiza conforme a los requisitos de la I.G. Pacharán Navarro.

e.7) Cultivo de endrino

Las endrinas, fruto que le confiere al pacharán sus características organolépticas, se obtienen de un arbusto denominado científicamente *Prunus spinosa* L, emparentada con los cerezos y ciruelos, pero con naturaleza silvestre.

Se encuentran por toda Europa, siendo muy abundantes en las zonas demontaña de Navarra.

Desde el año 1987 el Consejo Regulador de la D.E. Pacharán Navarro y el ITG. Agrícola, marcaron las pautas para lograr el cultivo del *Prunus spinosa* L.

Para ello se iniciaron una serie de experiencias cuyos primeros resultados se publicaron en la revista técnica "Navarra Agraria" en 1994 y que dieron lugar a la implantación en Navarra de las primeras parcelas en cultivo. En 2010 se superaron las 125 hectáreas. Actualmente Navarra es la única zona de Europa en la que además de encontrar endrinas silvestres, también se cultiva.

h) ETIQUETADO.

En las etiquetas de los envases figurará obligatoriamente, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente:

- La expresión Indicación Geográfica "Pacharán Navarro",
- La razón social o el Número de Registro de Elaborador.

Antes de su puesta en circulación, las etiquetas deberán ser autorizadas por el organismo de control, a los efectos que se relacionan en este Expediente Técnico.

Será denegada la aprobación de aquellas que puedan dar lugar a confusión en el consumidor o que puedan causar desprestigio a la Indicación Geográfica. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias de la firma propietaria de la misma, previa audiencia de la firma interesada.

Cada unidad de venta al consumidor final, envase, irá provista de la marca de conformidad de la I.G. “Pacharán Navarro”, que consta de la combinación del logotipo de la misma –en la que figura ‘Indicación Geográfica Pacharán Navarro’- y una numeración seriada, expedida por el organismo de control y que deberá ser colocada en el proceso de etiquetado, de acuerdo con los procedimientos que establezca dicho organismo de control.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1264

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1264

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Carne de Ávila

GOOD(S)

1. **Fresh meat**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila
C/ Padre Tenaguillo, núm 8
05004 Ávila
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area for the Avileña-Negra Ibérica breed of cattle is made up of the agricultural districts, grouped by province and Autonomous Community, listed below:

Autonomous Community of Andalucía: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte.

Autonomous Community of Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Autonomous Community of Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Autonomous Community of Castilla y León: Ávila: All regions. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: All regions. Segovia: All regions. Soria: Pinares. Valladolid: Center, South, Southeast. Zamora: Sayago.

Autonomous Community of Extremadura: Cáceres: All regions. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Autonomous Community of La Rioja: All regions.

Autonomous Community of Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area of Madrid, Western South.

The processing area is made up of the following agricultural districts grouped by provinces and Autonomous Communities:

Autonomous Community of Castilla y León: Ávila: All regions. Salamanca: All regions. Segovia: All regions. Valladolid: Center, South, Southeast.

Autonomous Community of Castilla-La Mancha: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Autonomous Community of Extremadura: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Autonomous Community of Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Metropolitan Area of Madrid, Western South.

The production and processing area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No. 1107/96 of June 12, 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin in accordance with the procedure established in Article 17 of Council Regulation (EEC) No. 2081/92.

Official Journal of the European Union L148 dated 21.06.1996.

PGI-ES-0093

June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1264

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1264

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Carne de Ávila

PRODUIT(S)

1. **Viande fraîche**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila
C/ Padre Tenaguillo, núm 8
05004 Ávila
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production du bétail de la race bovine avileña negra ibérica comprend les régions agricoles suivantes, groupées par provinces et communautés autonomes, énumérées ci-après:

Communauté autonome d'Andalousie: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Seville: Sierra Norte.

Communauté autonome d'Aragon: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Communauté autonome de Castille-La Manche: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Communauté autonome de Castille-et-León: Ávila: Toutes les régions. Burgos: Demanda. León: Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanque: Toutes les régions. Ségovie: Toutes les régions. Soria: Les Pinèdes. Valladolid: Centre, sud, sud-est. Zamora: Sayago.

Communauté autonome d'Estrémadure: Cáceres: Toutes les régions. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Communauté autonome de la Rioja: Toutes les régions.

Communauté autonome de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zone métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

L'aire d'élaboration est constituée des régions agricoles suivantes, groupées par provinces et communautés autonomes, énumérées ci-après:

Communauté autonome de Castille-et-León: Ávila: Toutes les régions. Salamanque: Toutes les régions. Ségovie: Toutes les régions. Valladolid: Centre, sud, sud-est.

Communauté autonome de Castille-La Manche: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Communauté autonome d'Estrémadure: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Communauté autonome de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, zones métropolitaine de Madrid, partie sud-ouest.

L'aire de production et d'élaboration se situe en Espagne.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L148 du 21.06.1996.

PGI-ES-0093

21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1264

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1264

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Carne de Ávila

PRODUCTO(S)

1. **Carne fresca**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila
C/ Padre Tenaguillo, núm 8
05004 Ávila
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía: Huelva: Sierra. Jaén: Sierra Morena. Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón: Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos. Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León: Ávila: Todas las comarcas. Burgos: Demanda. León: La Montaña de Riaño. Palencia: Guardo, Cervera. Salamanca: Todas las comarcas. Segovia: Todas las comarcas. Soria: Pinares. Valladolid: Centro, Sur, Sureste. Zamora: Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura: Cáceres: Todas las comarcas. Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León: Ávila: Todas las comarcas. Salamanca: Todas las comarcas. Segovia: Todas las comarcas. Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha: Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura: Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás. Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid: Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de producción y elaboración se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) N° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L148 de 21.06.1996.

PGI-ES-0093

21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«CARNE DE ÁVILA»

Nº CE: ES-PGI-0117-0093-

13.06.2008 IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Carne de Ávila»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El ganado apto para suministrar la carne que ha de ser amparada por la I.G.P., será de raza Avileña-Negra Ibérica y el procedente del primer cruce entre reproductoras de raza Avileña-Negra Ibérica y sementales de las razas Integradas Charolesa y Limusina.

Por la edad, se distinguen los siguientes tipos:

Ternera: Animal que se destina al sacrificio con una edad máxima de 12 meses, habiendo permanecido con la madre al menos durante 5 meses.

Añojo: Animal destetado con una edad mínima de 5 meses, que se destina al sacrificio con una edad mayor de 12 meses y hasta los 24 meses.

Novillo: Animal que se destina al sacrificio con una edad mayor de 24 y hasta los 48 meses.

Las canales aptas para ser amparadas por la I.G.P. serán aquellas que presenten una clasificación europea en un intervalo de conformación comprendida entre O y U+ y con un grado de engrasamiento comprendido entre 2 y 4.

		Clases de estado de engrasamiento												
		1	1 +	2 -	2	2 +	3 -	3	3 +	4 -	4	4 +	5 -	5
Conformación	E													
	U +				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U -				X	X	X	X	X	X	X			
	R +				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			
	R -				X	X	X	X	X	X	X			
	O +				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O -													
	P +													
	P													
	P -													

La carne procedente de estos animales presenta una consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.

La Carne de Ávila tiene que cumplir un periodo de maduración mínimo de 4 días.

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):

Sistema de producción, extensivo y/o trashumante, con aprovechamiento de los recursos pastables y silvícolas (ramón y bellotas). La trashumancia es un sistema de producción ancestral basado en el aprovechamiento de los recursos naturales, trasladando el ganado entre lugares y periodos de tiempo diferentes y complementarios: pastos de sierra en verano-otoño y dehesas de encina y alcornoque en invierno-primavera. Son sistemas extensivos con baja carga ganadera, que como media está comprendida entre 0,2 y 0,4 UGM/Ha, en zonas donde tradicionalmente

pastorea esta raza y que, en caso contrario, tendrían un muy difícil aprovechamiento. En épocas de escasez se suministra al ganado suplementos alimenticios integrados por cereales, proteaginosas y otras materias primas siempre de origen vegetal, así como los minerales y las vitaminas necesarios.

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

La zona geográfica descrita en el apartado 4 es donde tiene lugar el nacimiento, cría y cebo de los animales destinados a sacrificio, en explotaciones de régimen extensivo de las madres reproductoras.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Cada canal amparada lleva un juego de etiquetas para su identificación y trazabilidad de la canal, piezas y porciones. Dicho juego consiste en:

- 1) etiquetas de canal que llevarán la información que posteriormente se detalla, a excepción del tipo de pieza;
- 2) etiquetas para piezas, con la información citada y el tipo de pieza que es (morcillo delantero, redondo, etc.);
- 3) si la pieza se expide en porciones, se añaden contraetiquetas, que llevarán la misma información que las etiquetas de canal;
- 4) las etiquetas de «Carne de Ávila» contendrán, además de las menciones obligatorias, al menos los siguientes datos: Identificación por el Consejo Regulador, Identificación oficial, Fecha de sacrificio, Número de canal, Logotipo del Consejo Regulador, Logotipo Europeo de la I.G.P. y Código de barras;



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción del ganado de raza Avileña-Negra Ibérica está constituida por las Comarcas Agrarias, agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas, que se relacionan a continuación:

Comunidad Autónoma de Andalucía:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Comunidad Autónoma de Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Soria: Pinares.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Zamora: Sayago.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Todas las comarcas.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Comunidad Autónoma de la Rioja: Todas las comarcas.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

La zona de elaboración está constituida por las siguientes comarcas agrarias agrupadas por provincias y Comunidades Autónomas:

Comunidad Autónoma de Castilla y León:

Ávila: Todas las comarcas.

Salamanca: Todas las comarcas.

Segovia: Todas las comarcas.

Valladolid: Centro, Sur, Sureste.

Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Comunidad Autónoma de Extremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Comunidad Autónoma de Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana de Madrid, Sur Occidental.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

a) Orografía

Se caracteriza, en las zonas de sierra, por ser un terreno de accidentada topografía y complicada orografía, con elevados valles, angostas cañadas, acusadas pendientes y extensas mesetas que se abren a veces en fuertes ventisqueros. Las zonas de dehesas son una planicie extensa situada a una altura variable sobre el nivel del mar de entre 300 a 1 200 metros, con orografías suaves.

b) Clima

Clima de grandes contrastes dada la amplia difusión de la raza, su asentamiento y la trashumancia. El ganado pasta entre dehesas, valles y sierras; con veranos frescos, inviernos muy fríos y grandes heladas en las zonas de sierra. Por el contrario, en las zonas de dehesas los veranos suelen ser muy calurosos y secos y los inviernos suaves.

c) Flora

La cría de la raza Avileña-Negra Ibérica está vinculada a explotaciones adehesadas donde son predominantes las áreas de pastizal, de cultivo, de matorral y de arbolado.

Hay dehesas de puro pasto y de pasto labor, junto a otras de monte bajo. En las dehesas de puro pasto cabe destacar el encinar, robledal, sabinar y enebro; suelen tener poco arbolado pero extensos pastizales. Las dehesas de pasto y labor son áreas pobladas de encinas, robles y pastizal, disponiendo el ganado de los recursos del arbolado (bellota, ramón) y de las rastrojeras.

En los herbazales de montaña predominan los pinares, que parte del año se encuentran cubiertos de nieve, de aquí la necesidad de la práctica de la trashumancia del ganado.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características de la carne amparada por la I.G.P. Carne de Ávila son:

La carne procedente de estos animales presenta consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina. El color es brillante entre rojo claro y rojo púrpura, con grasa de color blanco a crema y de una elevada apreciación global por su ternura, intensidad y calidad del sabor.

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):*

Las reproductoras de la raza Avileña-Negra Ibérica son una raza de la especie bovina autóctona perfectamente adaptada, desde muy antiguo, a la cría en estas zonas geográficas, y que se está extendiendo en número dentro de la cabaña ganadera.

Explotada en sus inicios como animales de tracción, pasa a explotarse, tras la mecanización del campo, como bovinos productores de carne. Esta actividad hace que se incorporen otras razas cárnicas como sementales, siendo las más utilizadas las razas Charolesa y Limusina.

Estos animales de raza autóctona tan adaptados al medio constituyen el principal aprovechamiento de los recursos naturales, flora, pastos, forrajes, ramón y bellota. Esta variada alimentación de las madres y las peculiaridades de la propia raza Avileña- Negra Ibérica y su primer cruce con razas de mayor conformación, proporcionan una carne de características muy diferenciadas. Es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su ternura y a su intensidad y calidad del sabor, con un color brillante entre rojo claro y rojo púrpura. Las características de esta carne se deben esencialmente al medio geográfico, tipo de alimentación disponible, que es posible gracias a la perfecta adaptación de la raza al modelo productivo que existe en la zona geográfica, y el factor racial.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1265

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1265

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chorizo Riojano

GOOD(S)

1. **Sausage**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
"Chorizo Riojano"
Ctra. Nacional 120, km 22,8
26315 Alesón, La Rioja
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production, ripening, drying and labeling area covers the Autonomous Community of La Rioja, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EU) No. 249/2010 dated March 24, 2010 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Chorizo Riojano (PGI)].

Official Journal of the European Union L79 dated 25.03.2010.

PGI-ES-0654

March 25, 2010

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1265

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1265

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chorizo Riojano

PRODUIT(S)

1. **Charcuterie**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
"Chorizo Riojano"
Ctra. Nacional 120, km 22,8
26315 Alesón, La Rioja
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire d'élaboration, de maturation, de séchage et d'étiquetage englobe la communauté autonome de La Rioja, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (UE) n°249/2010 de la Commission du 24 mars 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chorizo Riojano (IGP)].

Journal officiel de l'Union européenne L79 du 25.03.2010.

PGI-ES-0654

25.03.2010

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1265

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1265

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chorizo Riojano

PRODUCTO(S)

1. **Embutido**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida
"Chorizo Riojano"
Ctra. Nacional 120, km 22,8
26315 Alesón, La Rioja
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración, maduración, secado y etiquetado abarca la Comunidad Autónoma de La Rioja, España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (UE) No 249/2010 de la Comisión de 24 de marzo de 2010 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Chorizo Riojano (IGP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L79 de 25.03.2010.

PGI-ES-0654

25.03.2010

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

«CHORIZO RIOJANO»

Nº CE: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Chorizo Riojano»

2. Estado miembro o tercer país:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):

Clase 1.2. Productos cárnicos.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

El chorizo riojano es un chorizo en sarta de categoría Extra y sin aditivos, elaborado en el territorio de la Comunidad Autónoma de La Rioja con las siguientes características,.

Características morfológicas

El chorizo amparado por esta Indicación Geográfica Protegida, se caracteriza por su forma en sarta o herradura más o menos cilíndrica, con un calibre de 30-40 mm. y peso mínimo de 200 gramos, consistencia firme y compacta, generalmente de aspecto rugoso, corte liso y bien ligado, sin coloraciones anormales y con una diferenciación neta entre fragmentos de carne y tocino.

Características Físico-Químicas

Humedad: máx. 45 %

Relación colágeno/proteína: máx. 14 %

Grasa sobre sustancia seca: máx. 57 %

Nitratos expresados en NaNO_3 : máx. 100 ppm

Nitritos expresados en NaNO_2 : máx. 20 ppm

Fosfatos totales, expresados en P_2O_5 : máx. 7 500 ppm

(correspondientes al contenido natural de las carnes, sin fosfatos añadidos)

Características organolépticas

Aroma equilibrado e intenso, persistente, con preponderancia de pimentón, además de notas de ajo; ausencia de olores rancios y acres. Sabor intenso, persistente, equilibrado entre magro y grasa; poco ácido, picante en el caso de que se utilice pimentón picante, con ausencia de sabores rancios o anormales. Textura equilibrada, con buena cohesión, buena masticabilidad y baja gomosidad.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

Carne y tocino que destaquen por sus buenas aptitudes chacineras, con magros de cerdo macho castrado o hembra, libres de nervios, y panceta o magros de lardeo sin corteza, condimentados con sal fina seca, pimentón 100 % de categoría extra y ajo natural fresco y pelado, todo ello embutido en tripas naturales de cerdo.

El tocino añadido debe ser consistente, siendo inadecuadas las porciones de grasas abdominales blandas y mantecosas que se tornarían viscosas al ser picadas exudando grasa durante la maduración y curado del embutido. Por otro lado, la cantidad añadida debe ser reducida —sin superar en ningún caso el 57 % sobre sustancia seca—, encontrándose aquí una de las claves que diferencian el chorizo riojano de otros, que sufren un cambio brusco de su pH, dificultando su correcta maduración y posterior conservación.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

Preparación de las materias primas

Las industrias cárnicas elaboradoras de Chorizo Riojano, serán capaces de recepcionar las canales y/o piezas cárnicas de forma correcta, y acondicionarlas de modo adecuado, evitando en todo momento que descienda su pH o sufran alteraciones de color y/o textura, comprobando sus condiciones de pureza en el momento de su recepción mediante el examen y análisis oportunos.

Las operaciones de cuarteado, deshuesado y despiezado, deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones.

La sala de manipulación de la carne, deberá estar climatizada a una temperatura máxima de 12 °C.

Refrigeración de las carnes y grasa antes de su picado

Las cámaras de conservación de canales refrigeradas dispondrán de sistemas de suspensión, cuya disposición evitará el contacto de la misma entre sí.

Picado de las carnes y grasas en los tamaños requeridos según los productos

La elaboración del Chorizo Riojano estará separada del resto de productos, incluso del resto de chorizos de diferentes categorías, física o temporalmente.

La carne lista para transformar estará madura y acidificada, sin congelar, con un pH inferior a 6,3, de modo que cure fácilmente, asegurando el secado de la masa del seno del embutido.

Igualmente importante es que la carne no esté húmeda, dejando fluir el jugo de las piezas cárnicas, en el caso de que sea preciso.

El troceado y picado de la carne y del tocino una vez listo será más o menos intenso, y los cortes realizados deberán ser francos limitando de este modo, los daños causados a la trama de proteínas constitutivas del tejido así como de las células adiposas, favoreciendo una correcta cohesión entre granos, un correcto secado y asegurando finalmente el aspecto y color de corte característico.

Toda sección de elaboración deberá de estar climatizada y la humedad relativa, la circulación y renovación del aire serán adecuados en el orden tecnológico, higiénico y sanitario.

Adición de sal y el resto de condimentos y especias

Una vez picados la carne y el tocino, se añade, sal fina seca, ajo natural pelado, pimentón 100 % de categoría extra y cayena en el caso del chorizo picante.

Mezcla y amasado de los ingredientes

Después de la trituración de las materias primas y adición del resto de ingredientes, se procederá a su mezcla conjunta procurando eliminar el aire ocluido en la masa para favorecer de este modo la ligazón de todos los componentes y que el embutido no se desmenuce posteriormente cuando se corte.

El posterior amasado, en bombo a vacío es fundamental para conseguir el punto idóneo de adobo en el picadillo.

Reposo y enfriamiento de la pasta

Una vez realizado el picado, mezclado y amasado, se procederá a un reposo obligatorio de la masa antes de su embutición, de 12 a 24 horas.

Las instalaciones frigoríficas para tales fines, serán independientes del resto y tendrán una temperatura de 0-6 °C.

Llenado en tripas naturales de cerdo

Una vez que la masa esté lista, se procederá al llenado de las tripas naturales de cerdo con ella. Las boquillas serán lisas y no excesivamente largas, para evitar calentamientos. Por la misma razón la masa debe introducirse en la tripa mediante presión suficiente ya que de no ser así, un relleno demasiado hueco deja cavidades en los embutidos lo que puede provocar el coloreado de la masa o el enmohecimiento de la misma.

Las tripas naturales estarán perfectamente limpias y exentas de cualquier alteración, lesión o signo de enfermedad, que las haga impropias para su empleo en la alimentación humana.

Las tripas serán lavadas previamente para que adquieran elasticidad y se ajusten bien a la masa, sin separarse ni formar arrugas.

Atado

Una vez que la pasta o masa se ha introducido en la tripa, se procederá a su atado con un cordón de algodón blanco, o rojo en el caso de que el chorizo sea picante.

Maduración durante un periodo más o menos largo

La maduración se realizará dejando los embutidos colgados en locales ventilados con condiciones de temperatura iguales o inferiores a 16 °C y humedad relativa y aireación adecuada para que el producto vaya perdiendo humedad y adquiriendo la consistencia, aroma, color y sabor característico, salvo en el caso de que la maduración se realice en secaderos naturales donde la temperatura podrá alcanzar los 20 °C.

Con objeto de controlar las condiciones de maduración (temperatura, humedad relativa y ventilación) y mantenerlas constantes, se podrá recurrir a cámaras especiales donde se pueda regular a voluntad y de forma automática esas condiciones.

Durante el proceso fermentativo o de maduración, las instalaciones dispondrán de sitio visible y accesible y de aparatos de control para comprobar en todo momento la temperatura y humedad además de la evolución del producto amparado.

Secado en cámaras acondicionadas o en ambientes naturales

Una vez terminada la maduración, el embutido se llevará para su postmaduración y desecación a las naves de colgado o secado, donde permanecerá hasta la terminación del proceso. Durante esta fase de acabado, el embutido proseguirá con los procesos microbianos y enzimáticos de maduración, con los que se consigue la estabilización del color y del aroma. El tiempo de curación del Chorizo Riojano variará, según la longitud y/o diámetro del producto. Se desecharán aquellas piezas que hayan sufrido la formación de arrugas, vejigas de aire o cualquier otro defecto.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:

—

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

El producto irá acompañado por una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador en la que aparecerá la mención, Indicación Geográfica Protegida

«Chorizo Riojano», junto a su logotipo. Esta contraetiqueta será colocada en la propia industria elaboradora inscrita de modo que no permita su reutilización.

Las industrias transformadoras amparadas por la Indicación Geográfica Protegida

«Chorizo Riojano», deberán estar inscritas en los Registros correspondientes, siendo las principales responsables del cumplimiento de todo lo especificado por esta indicación.

El Consejo Regulador, será el encargado de tener este Registro permanentemente actualizado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de elaboración, maduración, secado y etiquetado abarca la Comunidad Autónoma de La Rioja.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

Factor Natural: Sobre el área geográfica delimitada confluyen tres influencias climáticas: esta combinación climática permite que La Rioja sea el lugar idóneo para la maduración y secado natural de este producto, al permitir que los cambios físico-

químicos que se realizan en el seno del embutido, se lleven a cabo lenta y correctamente, potenciando la aparición del corte, sabor y aroma tan característico

En la actualidad, este factor climático ha perdido relevancia ya que las últimas fases de elaboración del producto tienen lugar en cámaras de atmósfera controlada donde la ventilación, la higrometría y la temperatura pueden regularse, pero siempre en función de la climatología imperante en la zona, por lo que aún sigue jugando ésta, un papel muy importante.

Factor humano: Lo que verdaderamente diferencia al Chorizo Riojano del resto, es el método tradicional de elaboración empleado desde antaño y que se ha sabido transmitir a las industrias elaboradoras de Chorizo Riojano.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Solo podrán ser amparados por la Indicación Geográfica Protegida, «Chorizo Riojano», los chorizos de categoría extra, elaborados siguiendo la tradición, en instalaciones inscritas donde se controlen eficazmente todas y cada una de las fases del proceso de elaboración, maduración, secado y etiquetado, además de la calidad y manipulación de todas las materias primas, saliendo al mercado, exclusivamente, con garantía de su origen avalada por el distintivo de la Indicación Geográfica Protegida, el chorizo riojano que supere todos los controles a lo largo de todo el proceso.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Tradición histórica — reputación del producto: Tradicionalmente en La Rioja, al comenzar los fríos serranos se iniciaban las matanzas o moragas y se preparaban los chorizos con las carnes de cerdo. El chorizo en La Rioja, debía de elaborarse para todo el año y durar hasta las vendimias de otoño, siendo de vital trascendencia, los conocimientos que la gente de la zona cursaba sobre la elaboración y maduración de este producto tan difícil de elaborar y conservar correctamente. Actualmente hay puntos dispersos de la geografía riojana, especialmente zonas de la sierra, donde estas técnicas continúan siendo habituales.

En el siglo XIX es cuando comienza a industrializarse en La Rioja la elaboración del embutido y aparecen las primeras empresas familiares que venden sus productos en el mismo pueblo y alrededores. De este modo y según el «Archivo Histórico Municipal», data del 1890 la primera referencia a una «fábrica de embutido situada en Logroño». También data del 1890, un escrito en el que Julio Farias —industrial y abogado— describe cómo enviaba los chorizos de La Rioja a Cuba para que llegaran en las mejores condiciones: «en latas perfectamente acondicionadas con manteca y

sujetas al baño maría para que puedan soportar aquella temperatura sin alterarse lo más mínimo». Ya que en aquel momento el industrial había preparado anuncios —

«prospectos, circulares y demás forma de publicidad», dice— y mostraba su confianza en la calidad de sus artículos: «[...] por más que los EE.UU. hacen gran competencia en el precio del artículo, la calidad del de la tierra resulta infinitamente mejor, como lo demuestra que hasta los más pobres lo prefieren aunque les cueste más caro».

Por otro lado, Javier Herce Galarreta, en el capítulo VII dedicado al cerdo, de su libro en el que se recogen varios artículos publicados en La Gaceta del Norte en 1979, dice:

«La importancia del cerdo en La Rioja es enorme, no sólo consumido en fresco. Jamones, chorizos y morcillas constituyen lo fundamental de una elaboración específicamente riojana, semejante a otras regiones en la forma, pero diferente en su sabor y en utilización. Quizá, a nivel de nombre, el más evidente sea el denominado chorizo riojano, distinto a todos los chorizos de otras regiones, suave, aromático, algo picante, fuerte de color. A la vista está la importancia del cerdo y de sus productos en La Rioja: la proliferación de industrias chacineras, de embutidos, es evidente por la geografía riojana, llegando a crear auténticos emporios, como Baños de Río Tobía o Laguna de Cameros y últimamente; Albelda de Iregua, de la misma importancia, relativamente, que la industria vinícola o la conservera. Una industria gastronómica en la Sierra, otra en la Rioja Alta y una tercera en Rioja Baja, embutidos, vino y conservas, triple manifestación industria-gastronómica para una triple región única; La Rioja».

La depresión económica de los años 30 y el continuo impago de los clientes, supuso el cierre de muchas industrias, de las que hoy sólo queda constancia en las matrículas de contribución industrial que se conservan en cada municipio. Este reajuste económico convirtió a Baños de Río Tobía en el centro neurálgico de la industria. Aunque se pueden adivinar varias razones, parece que los descendientes de los primeros industriales se animaron a construir sus propias fábricas, favorecidos por la climatología propicia de este enclave. Así lo explica Miguel Ángel Villoslada:

«Inicialmente las fábricas se localizaban donde el clima era el adecuado, seco y frío pero con pocas alteraciones de temperatura. Por eso en Baños hay tantas industrias. Estamos en una altitud de 500 metros, justo en la entrada de la Sierra de la Demanda y de toda la zona del Urbión. Es un sitio protegido de los aires excesivamente fríos de la Sierra de Herrera y no hay cambios muy bruscos de temperatura y humedad».

En la actualidad, el rito de la matanza y de la elaboración y conservación de chorizo de forma artesanal, se continúa practicando pero en pequeña medida, delegándose la elaboración de chorizos y demás productos cárnicos a industrias cárnicas normalmente de la zona, que consiguen— sin olvidar el método tradicional de elaboración seguido desde antaño—, superar las condiciones adversas para la maduración con locales e instalaciones adecuados.

Baños de Río Tobía continúa siendo el enclave donde se concentran mayor número de industrias cárnicas, debido a la tradición chacinera de sus antepasados, ya que hoy en día el factor climático influye cada vez menos: «aquí casi todos los industriales son familia porque tienen los mismos orígenes». Pese a ello, en Albelda de Iregua se encuentra la industria cárnica que más volumen de negocio tiene en nuestra Comunidad, la cual data sus comienzos en 1960 con una carnicería local, inaugurando en 1983 sus primeras instalaciones fabriles para la comercialización exclusiva de chorizo en sarta alcanzando en poco tiempo el liderazgo nacional.

Prestigio que quieren aprovechar importantes industrias cárnicas de otras Comunidades Autónomas, denominado a sus chorizos «Chorizo Riojano» cuando no tienen nada que ver con el producto que esta Indicación Geográfica Protegida pretende amparar.

Además, la tradición y prestigio que ha dotado de gran reputación a nuestro chorizo riojano, está también presente actualmente en nuestros guisos más afamados como las patatas con chorizo o calderete, choricillo asado al sarmiento, preñaditos [.....] además de acompañar siempre cualquier cocido de legumbres.

Finalmente, mencionar el «Inventario Español de Productos Tradicionales», donde en las páginas 110 y 111 también se nombra el Chorizo Riojano.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1266

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1266

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production area consists of the land located in the municipalities of Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera and Lebrija, located within the area bounded to the east by the Greenwich meridian 5° 49- West and to the north by the parallel 36° 58- North. The production area is located in the Autonomous Community of Andalucía, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1482

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1266

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1266

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production est constituée des terres situées sur les territoires municipaux de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera et Lebrija, dans la zone délimitée à l'est par le méridien de Greenwich 5° 49- ouest et au nord par le parallèle 36° 58- nord. L'aire de production se situe dans la communauté autonome d'Andalousie, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1482

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1266

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1266

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Jerez-
Xérès- Sherry” – “Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre
de Jerez”
Avda. Álvaro Domecq, 2
11402 Jerez de la Frontera
Cádiz
España

ZONA GEOGRÁFICA

El área de producción está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º49- Oeste y al Norte por el paralelo 36º 58- Norte. La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Andalucía, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1482

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

**«Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda /
Manzanilla» N° UE: PDO-ES-A1482
DOP (X) IGP ()**

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

3. Vino de licor

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

<i>Breve descripción textual</i>

<p>Los vinos protegidos por la Denominación de Origen «ManzanillaSanlúcar de Barrameda» son Vinos Generosos cuyas características son el resultado del particular proceso de crianza biológica que se desarrolla exclusivamente en las bodegas situadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.</p>

<p>La Manzanilla es un vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma y sabor propios de la crianza biológica. Sus especiales características son el resultado de que la totalidad de su proceso de</p>

crianza se ha desarrollado bajo velo de flor. Deben de tener un contenido en azúcar inferior a 5 gramos por litro y una graduación alcohólica igual o superior a 15% vol. e igual o menor de 17% vol.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>La calificación máxima para la elaboración de los vinos protegidos corresponderá a 70 litros de vino por cada 100 kgs. de uva.</p> <p>Las existencias totales de vinos sometidos a crianza deberán estar almacenadas en vasijas de madera cuya capacidad no exceda de 1.000 litros. Todos los vinos deberán tener al menos una vejez promedio de dos años para poder ser expedidos. Las bodegas inscritas nunca podrán expedir un porcentaje superior al 40% de las existencias de cada tipo de crianza al comienzo de la campaña.</p> <p>En cualquier momento a lo largo de su proceso de elaboración y envejecimiento, los vinos pueden ser encabezados con alcohol de vino.</p>	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>

11428 Kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>

80 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

<p>El Área de Producción está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y Lebrija, situadas dentro del área delimitada al Este por el meridiano de Greenwich 5º 49'- Oeste y al Norte por el paralelo 36º 58'- Norte.</p>

<p>Los vinos protegidos deben criarse en bodegas enclavadas en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda.</p>

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

PEDRO XIMENEZ

PALOMINO FINO

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

<i>Breve descripción</i>

<p>La aparición de las levaduras de velo de flor y del sistema de Solera tienen un carácter histórico, vinculado a la antiquísima actividad vitivinícola de Sanlúcar de Barrameda y a su particular situación geográfica. Las prácticas culturales desarrolladas en la viña y la búsqueda de las condiciones</p>
--

ambientales idóneas en la bodega para el desarrollo de la crianza biológica dan como resultado vinos con una gran expresividad del terroir, así como fuertemente marcados por las singularidades del velo de flor típico de Sanlúcar; la proximidad del mar y los altos niveles de humedad favorecen una intensa y prolongada actividad de la levadura, que confiere a la Manzanilla características peculiares.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Envasado en la zona delimitada
Descripción de la condición:	
<p>Para garantizar la preservación de las particulares características y calidad de los vinos y con objeto de evitar cualquier deterioro organoléptico como consecuencia del transporte a otras zonas, el envasado deberá realizarse obligatoriamente dentro de la zona de producción delimitada. Esta obligación no afectará a los productos protegidos que podrán suministrarse a granel a industrias alimentarias autorizadas, como ingredientes para la elaboración de alimentos o bebidas.</p>	

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
<p>En las etiquetas deberá de figurar obligatoriamente el nombre «Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda» o bien «Manzanilla». los envases irán provistos de precintas de garantía expedidas por el Consejo Regulador, o de contra-etiquetas con un signo distintivo y código</p>	

alfanumérico identificativo, de acuerdo con las normas que determine el Consejo Regulador.

Indicación facultativa de unidad geográfica mayor: «Andalucía».

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1267

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1267

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Monterrei

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the product specifications.

Address Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The delimited territory is divided into two subzones:

- Monterrei Valley, which includes part of the municipalities of Castrelo do Val, Monterrei, Ómbra and Verín; and
- Monterrei hillside, which is formed by the municipality of Vilardevós and part of the municipalities of Castrelo do Val, Ómbra, Monterrei, Verín and Riós.

The entire territory is in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia, Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) No. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated 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.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1114

November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1267

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1267

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Monterrei

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le territoire délimité est divisé en deux sous-zones :

- la vallée de Monterrei, qui comprend une partie des territoires municipaux de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra et Verín; et
- la colline de Monterrei, qui est formée par le territoire municipal de Vilardevós et une partie des territoires municipaux de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín et Riós.

Tout le territoire se trouve dans la province d'Ourense, dans la communauté autonome de Galice en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 107 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 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.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1114

15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1267

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1267

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Monterrei

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen
Protegida "Monterrei"
Rúa Castelao, 10 bajo
CP: 32600 Verín
Ourense
España

ZONA GEOGRÁFICA

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y
- Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín y Riós.

Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia de España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del 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.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1114

15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

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.

PDO-ES-A1114-AM02

1. Denominación del

producto Monterrei

2. Tipo de indicación geográfica

DOP-Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO — Vino Blanco

Fase visual: limpio y brillante. Color desde amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o tropicales. Equilibrado en alcohol-acidez. Persistencia media o alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

11 (en % vol.)

Acidez total mínima

4,5 en gramos por litro
expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)

12,5

Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)

160

VINO — Vino Tinto

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros.

Fase gustativa: aromas frutales de algunas de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros. Equilibrado en relación alcohol- acidez. Persistencia media alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo

11 (en % vol.)

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

VINO — Vinos Blancos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: Limpio y brillante. Color desde el amarillo pálido hasta el dorado.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: aromas frutales de alguna de las siguientes series, frutas de árbol o frutas tropicales y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo 11,5 (en % vol.)

Acidez total mínima	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	160

VINO — Vinos Tintos Barrica, Crianza Reserva y Gran Reserva

Fase visual: limpio y brillante de capa media alta. Color que va desde el rojo violáceo hasta el rojo castaño.

Fase olfativa: Olores frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener olores de alguna de las siguientes series: especiados o tostados.

Fase gustativa: Aromas frutales de alguna de las siguientes series: frutos rojos o frutos negros y además también deben tener aromas de alguna de las siguientes series: especiados o tostados. Equilibrado en relación alcohol-acidez. Persistencia media-alta.

El contenido en azúcar no será superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido en acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual.

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)	20
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas esenciales

Práctica enológica específica

En las elaboraciones, al menos el 60 % de las uvas serán de las variedades Dona Branca, Godello y Treixadura en blancos y Mencía y Merenzao en tintos.

El rendimiento en extracción no será superior a 65 litros de mosto por 100 kg de uva en blancos y 70 en tintos.

No se permite la utilización de prensas continuas.

Está prohibido el empleo de máquinas estrujadoras de acción centrífuga de alta velocidad.

No se permiten prácticas de precalentamiento de la uva o de calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos.

No se podrán utilizar pedazos de madera de roble en la elaboración y posteriores procesos.

Práctica de cultivo

La densidad de plantación estará obligatoriamente entre 3 000 cepas por hectárea como mínimo y 5 000 cepas por hectárea como máximo.

b. Rendimientos máximos

VARIEDADES BLANCAS Y TINTAS AUTORIZADAS

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES BLANCAS PREFERENTES

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

VARIEDADES TINTAS PREFERENTES

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

VINOS BLANCOS

84,36 hectolitros por hectárea

VINO TINTO

79,92 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El territorio delimitado está dividido en dos subzonas:

- Valle de Monterrei, que incluye parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Monterrei, Oímbra y Verín; y
- Ladera de Monterrei, que está formada por el término municipal de Vilardevós y parte de los términos municipales de Castrelo do Val, Oímbra, Monterrei, Verín y Riós.

Todo el territorio está en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

7. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

MENCIA

MERENZAO

TREIXADURA

GODELLO

DOÑA BLANCA-DONA BRANCA

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

El clima, con bajas precipitaciones y elevadas temperaturas durante el verano y fuertes oscilaciones térmicas día-noche durante la maduración, es óptimo para el desarrollo de las variedades de vid utilizadas, que son mayoritariamente variedades autóctonas seleccionadas a lo largo de los años.

También la elección de los mejores terrenos y el uso de técnicas de cultivo adaptadas a las variedades y a la zona, en particular los sistemas de conducción y de poda, para un adecuado control del potencial vitivinícola, inciden en las características de los vinos, de aromas florales y afrutados y equilibrados en el gusto.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En las etiquetas figurará el nombre de la denominación con caracteres de 4 mm de altura como mínimo.

Todos los envases que se destinen al consumo irán provistos de una precinta o contraetiqueta numerada que será suministrada por el Consejo Regulador. Dicha contraetiqueta incluirá el logotipo de la denominación de origen, que figura como anexo II en el pliego de condiciones.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1268

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1268

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vino Naranja del Condado de Huelva

GOOD(S)

1. **Flavored wines**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the technical dossier of the GI Vino Naranja del Condado de Huelva.

Address Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production and aging area of the Vino Naranja del Condado de Huelva corresponds to the geographical area of production and ageing of the wine products benefiting from the PDO "Condado de Huelva" from which they are obtained. This area includes the municipalities of Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto and Villalba del Alcor.

The winemaking and aging area is located in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 26 of Regulation (EU) No. 251/2014 of the European Parliament and of the Council dated February 26, 2014 on the definition, description, presentation, labeling and protection of geographical indications of flavored wine products and repealing Council Regulation (EEC) No, 1601/91.

Official Journal of the European Union L84 dated 20.03.2014.

PGI-ES-02343

March 20, 2014

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1268

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1268

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vino Naranja del Condado de Huelva

PRODUIT(S)

1. **Vins aromatisés**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le dossier technique de l'indication géographique "Vino Naranja del Condado de Huelva".

Adresse Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen "Condado de Huelva", "Vinagre del Condado de Huelva" y "Vino naranja del Condado de Huelva"
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire d'élaboration et de maturation du vin "Vino Naranja del Condado de Huelva" correspond à l'aire géographique d'élaboration et de vieillissement des produits vitivinicoles bénéficiant de l'AOP "Condado de Huelva" dont ils sont issus.

Cette aire comprend les territoires municipaux de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado,

Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto et Villalba del Alcor.

L'aire d'élaboration et de maturation se situe en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 26 du règlement (UE) No 251/2014 du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le règlement (CEE) no 1601/91 du Conseil.

Journal officiel de l'Union européenne L84 du 20.03.2014.

PGI-ES-02343

20.03.2014

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1268

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1268

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vino Naranja del Condado de Huelva

PRODUCTO(S)

- Vinos aromatizados**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el expediente técnico de la IG Vino Naranja del Condado de Huelva.

Dirección Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen “Condado de Huelva”, “Vinagre del Condado de Huelva” y “Vino naranja del Condado de Huelva”
Plaza Ildefonso Pinto s/n
21710 Bollullos Par del Condado, Huelva
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de elaboración y crianza del Vino Naranja del Condado de Huelva es la misma como la zona geográfica en la que los productos vitivinícolas con DOP “Condado de Huelva” de que se obtienen son elaborados y envejecidos. Esta área comprende los términos municipales de Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado,

San Juan del Puerto y Villalba del Alcor.

La zona de elaboración y crianza se localiza en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 26 del Reglamento (UE) no 251/2014 del Parlamento europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo.

Diario Oficial de la Unión Europea L84 de 20.03.2014.

PGI-ES-02343

20.03.2014

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

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.

**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.**

**« Vino Naranja del Condado de
Huelva» N° UE: PGI-ES-02343
DOP () IGP (X)**

a) Protected name

Geographical indication: 'Vino Naranja del Condado de Huelva'

b) Description of product

The protected product is an aromatised wine as defined by Article 3(2) of Regulation (EU) No 251/2014, of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014, on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of aromatised wine products, and repealing Council Regulation (EEC) No 1601/91.

The aromatised wine known as 'Vino Naranja del Condado de Huelva' is a beverage made from 'Condado de Huelva' PDO wine or fresh grape must from the same area which has had fermentation arrested by the addition of alcohol. Following the production method described in this product specification, the beverage is flavoured with natural orange extracts and then aged.

b.1. Main analytical characteristics:

- a) Actual alcoholic strength of between 14.5 % and 17 % vol.
- b) total alcoholic strength by volume of no less than 22 % vol.
- c) Minimum reducing sugar content of 130 g/l.

b.2. Main organoleptic characteristics:

- a) Appearance: colour between brick-red and mahogany.
- b) Nose: clear presence of citrus aromas, with hints of ageing.
- c) In the mouth: sweet, with citrus flavours at the back of the palate.

c) Particular production processes and specifications, and relevant restrictions

Raw material: 'Vino Naranja del Condado de Huelva' is obtained exclusively from 'Condado de Huelva' PDO white wines with an actual alcoholic strength of 14.5 % vol. or less, or from fresh must made from white grape varieties from the same defined area which has had fermentation arrested by the addition of alcohol.

The wine products are flavoured and, where necessary, sweetened. These activities are carried out in such a way that once they have been performed, the final product contains a minimum of 3% of the flavouring preparation (aromatised wine alcohol). The aromatised wine must also undergo an ageing process.

Flavouring: The aromatisation process consists of adding wine alcohol flavoured using a natural preparation based on orange peel, which is obtained as described below.

The product is aromatised using a wine alcohol-based natural preparation that meets the characteristics defined in EU legislation. This preparation is made by soaking a minimum of 200 grams of orange peel per litre of alcohol. The soaking of the orange peel in the alcohol must take place in containers with a capacity of less than 1000 litres and for at least six months, so as to extract the specific characteristics to be imbued in the end product. Finally, when the soaking time is complete, the orange peel is separated from the flavouring preparation, which is then clarified by decanting and filtering before being added to the base wine product.

Sweetening: The product may be sweetened using grape must or concentrated grape must from the defined geographical area.

Ageing: Finally, to qualify as 'Vino Naranja del Condado de Huelva', the resulting aromatised wine must be aged for at least two years from the date of addition of the flavouring preparation. Ageing must take place in oak barrels or casks with a capacity of less than 650 litres.

d) Demarcation of the geographical area

The preparation and ageing area of 'Vino Naranja del Condado de Huelva' is the same as the geographical area in which the 'Condado de Huelva' PDO wine products from which it is obtained are produced and aged. This area comprises the municipal districts of Almonte, Bollullos Par del Condado, Chucena, Gibraleón, La Palma del Condado, Manzanilla, Moguer, Rociana del Condado, San Juan del Puerto and Villalba del Alcor.

e) Details bearing out the link with the geographical area

The reputation of ‘Vino Naranja del Condado de Huelva’ stems primarily from its geographical origins through the strong link between the raw material, the grapevine products derived from the PDO ‘Condado de Huelva’, recognised in the Wine Statute of 1932, and natural and human factors of the wine-growing region in question. These are manifested in the know-how passed on from generation to generation, culminating in the preparation and ageing method that characterises this aromatised wine, which is traditional in the defined geographical area.

This is what makes ‘Vino Naranja del Condado de Huelva’ a unique and specific product, with a long history in the Condado de Huelva geographical area and a popularity dating back to the 19th century. The area boasts renowned wineries such as Moguer’s Bodegas del Diezmo Nuevo, founded in 1770, which launched this type of aromatised wine in 1870, achieving great popularity locally and beyond. In the early 20th century, other — mostly family-run — wineries in the area began to select the best grapes from their wine presses to make ‘Vino Naranja’ (orange wine), ageing the wine for several years in their best oak barrels before putting it on the market.

The reputation of the ‘Vino Naranja’ produced in the Condado de Huelva area is also reflected in *Platero and I (Elegías, 1908)* by Juan Ramón Jiménez, the Nobel-prize-winning poet from Moguer, whose parents were prominent in the local wine trade: ‘...when September came, if the Devil didn’t spoil everything, the glass was filled to the brim with orange wine, so that it almost always overflowed, like a generous heart’. And in the words of another of Moguer’s poets, Francisco Garfias, winner of Spain’s

National Literature Award in 1971, ‘few things in this world evoke the taste of Moguer as much as its orange wine...’.

Starting at the end of the 20th century, the development of rules on aromatised wines at national and European level has meant that ‘Vino Naranja del Condado de Huelva’ needs its own quality specifications, so as to prevent imitations and to protect the rights of both producers and consumers. This official recognition in Spain as a distinct product is the result of Law 24/2003 on Vine and Wine, governing aromatised wines, by means of an Order dated 6 July 2011, published in the Official State Gazette on 12 September 2011.

‘Vino Naranja del Condado de Huelva’ is thus a product closely linked to the tradition and culture of Spanish wine, whose reputation persists today. Evidence of this is the fact that in June 2015 it was chosen to feature on the menu at the Royal Palace for an

official dinner hosted by their Majesties the King and Queen of Spain to mark the visit of the President of the Republic of Paraguay to Spain.

f) Applicable requirements

The words Designation of Origin 'Vino Naranja del Condado de Huelva' must appear prominently on product labels. They must also contain any other mandatory requirements set down in applicable legislation.

Before labels can be used, they must be submitted to the Regulatory Board for approval, to ensure that they comply with the specific regulations for the Denomination, and in particular with these product specifications. Registration with the Register of Packagers and Bottlers of Wines and Alcoholic Beverages of Andalusia (*Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas de Andalucía*) is also mandatory, as is compliance with all other applicable labelling and packaging requirements.

Irrespective of the type of packaging in which the wine is shipped for consumption, which must comply with applicable regulations, the product must carry numbered quality seals or front/back labels issued by the Regulatory Board. These seals and labels must be applied in the packaging plant in accordance with the rules laid down by the Regulatory Board. This must always be done in such a way that the seals and labels cannot be reused.

g) Main raw materials from which the aromatised wine is obtained

The following wine products must account for at least 75 % of the total volume of the aromatised wine for it to be called 'Vino Naranja del Condado de Huelva':

- White wine from the 'Condado de Huelva' Protected Designation of Origin; and/or
 - Fresh grape must from the defined geographical area which has had fermentation arrested by the addition of alcohol.
-

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1269

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1269

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Αιγαίο Πέλαγος

Transliteration Aigaio Pelagos

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. “Ένωση Οινοποιών – Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου”, και με διακριτικό τίτλο “ENOANA” (Association of Wine Producers – Vine Growers of the islands of the Aegean Sea, with the distinctive title “ENOANA”)

Transliteration “Enosi Inopion – Ampelourgou Nison Egeou”

Address Association of Wine Producers – Vine Growers of the islands of the Aegean Sea
Melinas Merkouri srt
Asfendiou, Kos, 85 300
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

The demarcated area for the production of PGI wines Aegean Sea includes all areas of the islands of the Aegean Sea in Greece, except for Evia and Crete, for which PGI and PDO wines have been

recognized and are precisely described in the respective ministerial decisions.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Authority: European Commission.

Legal instrument: Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.

PGI-GR-A1602

August 01, 2009

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1269

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1269

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Αιγαίο Πέλαγος

Translittération Aigaio Pelagos

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. “Ένωση Οινοποιών – Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου”, και με διακριτικό τίτλο “ENOANA” (Association des producteurs de vin - Vignerons des îles de la mer Égée, avec le titre distinctif "ENOANA")

Translittération “Enosi Inopion – Ampelourgon Nison Egeou”

Adresse Association of Wine Producers – Vine Growers of the islands of the Aegean Sea
Melinas Merkouri srt
Asfendiou, Kos, 85 300
Grèce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire délimitée pour la production de vins IGP Mer Égée comprend tous les territoires des îles de la mer Égée en Grèce, à l'exception de l'Eubée et de la Crète, pour lesquelles des vins IGP et AOP ont été

reconnus et sont décrits avec précision dans les décisions ministérielles respectives.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Administration: Commission européenne.

Instrument juridique: Article 107 du Règlement (UE) n°1308/2013.

PGI-GR-A1602

01.08.2009

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1269

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1269

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Αιγαίο Πέλαγος

Transcripción Aigaio Pelagos

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. “Ένωση Οινοποιών – Αμπελουργών Νήσων Αιγαίου”, και με διακριτικό τίτλο “ENOANA” (Asociación de Productores de Vino - Viticultores de las islas del mar Egeo, con el título distintivo "ENOANA")

Transcripción “Enosi Inopion – Ampelourgou Nison Egeou”

Dirección Association of Wine Producers – Vine Growers of the islands of the Aegean Sea
Melinas Merkouri srt
Asfendiou, Kos, 85 300
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona delimitada para la producción de los vinos IGP Mar Egeo comprende todas las zonas de las islas del Mar Egeo en Grecia, con excepción de Eubea y Creta, para las que se han reconocido vinos IGP

y DOP que se describen con precisión en las respectivas decisiones ministeriales.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Autoridad: Comisión Europea.

Instrumento jurídico: Artículo 107 del Reglamento (UE) nº 1308/2013.
PGI-GR-A1602
01.08.2009

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural,
Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Αιγαίο Πέλαγος’ (Aegean Sea)

PGI (X) PDO ()

1. Name:

‘Αιγαίο Πέλαγος’ (Aegean Sea)

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Wine

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

A. WHITE WINE

1. Dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 11,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5 -
Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh and pleasantly cool.

2. Semi-dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.

- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L ***

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh and pleasantly cool sweetness.

3. Semi-sweet white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: fruity fresh, pleasantly cool, with a sweet aftertaste.

4. Sweet white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: White-yellow bright color. Delicate and vivid flower aroma with citrus and yellow fruit notes. Mouthfeel: sweet with fruity freshness, pleasantly cool, with a long-lasting aftertaste.

B. RED WINE

1. Dry red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,5 % Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 11,5% Vol.

- Minimum natural alcohol strength: 10,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 150 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid and fruity.

2. Semi-dry red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0 - Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L ***

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid, fruity, pleasantly sweet.

3. Semi-sweet red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced, vivid and fruity. Long-lasting, sweet aftertaste.

4. Sweet red wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,5% Vol. - Minimum natural alcohol strength: 10,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,0

- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,2
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright purple color. Sweet spice, prune and gooseberry aromas. Mouthfeel: round, balanced and sweet, vivid and fruity. Long- lasting aftertaste.

C. ROSÉ WINE

1. Dry rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Total alcohol strength: Minimum 11,0% Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 1,0 - Maximum 9.0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors.

2. Semi-dry rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure, cooling sweetness, and with special caramel and fruit flavors.

3. Semi-sweet rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors. Long-lasting, sweet aftertaste.

4. Sweet rosé wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 11,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10,0% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L

Organoleptic characteristics: Bright reddish color. Attractive rose smell, combined with strawberry, pomegranate and cherry aromas and with a discreet scent of banana. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavors. Long-lasting, sweet aftertaste.

D. LIQUEUR WINE

1. White Liqueur Wine

Detailed characteristics

- Obtained alcohol strength: 15,0 – 22,0% Vol
- Total alcohol strength: Minimum 17,5% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,8
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Deep yellow color with golden highlights, which may turn orange with aging. Complicated and strong nosefeel with dried fruit notes. Balanced taste, sweet, with a “full” mouthfeel and a long-lasting aromatic aftertaste.

2. Red Liqueur Wine

Detailed characteristics

- Obtained alcohol strength: 15,0 – 22,0% Vol
- Total alcohol strength: Minimum 17,5% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,8
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Deep purple color with violet highlights, which may turn maroon with aging. Complicated and strong nosefeel with dried red fruit notes. Lively, rich and “full” mouthfeel, with a balanced, sweet taste. Distinct aromas of dried fruits and cherry jam.

3. Liqueur wine from raisined grapes

- Obtained alcohol strength: 15,0 – 22,0% Vol
- Total alcohol strength: Minimum 17,5% Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,8
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200 mg/L

Organoleptic characteristics: Intense golden-yellow; orange highlights may appear with aging. Dried fruit and spice aromas. Mouthfeel: rich and sweet, with complicated aromas. Long-lasting aftertaste,

E. RAISINED WINE

1. White raisined wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 16,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 45
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,8

- Max. sulphur dioxide content in wines (total): 400 mg/L

Organoleptic characteristics: Deep red color with brown highlights. Complicated and strong nosefeel with dried fruit notes. Balanced taste, sweet, with a “full” mouthfeel and a long-lasting aromatic aftertaste.

F. SEMI-SPARKLING WINE

1. Semi-sparkling dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200mg/L

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with blonde-yellow highlights, elegant, lively, with fruity aromas of citrus, apricot and peach, on a background of enchanting rose with a discreet scent of jasmine

2. Semi-sparkling semi-dry white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with blonde-yellow highlights, elegant, lively, with fruity aromas of citrus, apricot and peach, on a background of enchanting rose with a discreet scent of jasmine

3. Semi-sparkling semi-sweet white wine

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with blonde-yellow highlights, elegant, lively, with fruity aromas of citrus, apricot and peach, on a background of enchanting rose with a discreet scent of jasmine

4. Semi-sparkling dry rosé wine**Detailed characteristics:**

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Maximum 9,0*
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 200mg/L

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with an attractive rosé color, with enchanting aromas of strawberry, pomegranate and rose. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavor.

5. Semi-sparkling semi-dry rosé wine**Detailed characteristics:**

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 4,5 - Maximum 17,5**
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with an attractive rosé color, with enchanting aromas of strawberry, pomegranate and rose. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavor.

6. Semi-sparkling semi-sweet rosé

wine Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 7,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 10.0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): Minimum 12,5 - Maximum 45.0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Overpressure in bottle: 1 to 2,5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 250 mg/L***

Organoleptic characteristics: A bubbly wine with an attractive rosé color, with enchanting aromas of strawberry, pomegranate and rose. Mouthfeel: mild, with a structure and with special caramel and fruit flavor.

G. SPARKLING WINE

1. Sparkling white wine Brut nature

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0-3,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

2. Sparkling white wine Extra - Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol. - Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0 - 6,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

3. Sparkling white wine Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): maximum 12,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

4. Sparkling white wine Extra Dry

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 12.0-17,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

5. Sparkling white wine Sec (Dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 17,0 – 32,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

6. Sparkling white wine Demi sec (Semi-dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 32,0 – 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

7. Sparkling white wine Doux (Sweet)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): minimum 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with nice aromas of honey and syrup-dipped fruits. Strongly fruity with a sweet mouthfeel reminding of refined stewed apricots.

8. Sparkling rosé wine Brut nature

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0-3,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

9. Sparkling rosé wine Extra - Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0 - 6,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

10. Sparkling rosé wine Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): maximum 12,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

11. Sparkling rosé wine Extra Dry

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum natural alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 12.0-17,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

12. Sparkling rosé wine Sec (Dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 17,0 – 32,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

13. Sparkling rosé wine Demi sec (Semi-dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.

- Total sugars content (g/l): 32,0 – 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

14. Sparkling rosé wine Doux (Sweet)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 9,5 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 9,5 % Vol.
- Total sugars content (g/l): minimum 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel with a bright rosé color and expressive aromas combined with aromas of ripe red fruits, such as strawberries and blueberries, on a background of rose with jasmine notes. Mouthfeel: strongly fruity, with a tickling sense of bubbles playing on the tongue.

H. QUALITY AROMATIC SPARKLING WINE

1. Quality aromatic sparkling white wine Brut nature

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0-3,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate

2. Quality aromatic sparkling white wine Extra - Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0 - 6,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

3. Quality aromatic sparkling white wine Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): maximum 12,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

4. Quality aromatic sparkling white wine Extra Dry

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 12.0-17,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar

Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

5. Quality aromatic sparkling white wine Sec (Dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 17,0 – 32,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

6. Quality aromatic sparkling white wine Demi Sec (Semi-dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 32,0 – 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

7. Quality aromatic sparkling white wine Doux (Sweet)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 6,0 % Vol. - Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): minimum 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 235 mg/L

Organoleptic characteristics: Pale yellow color with flower and jasmine scents, with a strong thin line of bubbles leaving a pleasant fruity feel in the palate.

I. QUALITY SPARKLING WINE

1. Quality sparkling white wine Brut nature

Detailed characteristics:

Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.

Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.

Total sugars content (g/l): 0-3,0

Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7,5

- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08

Min. overpressure in bottle: 3.5 bar

- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

2. Quality sparkling white wine Extra - Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.

- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.

- Total sugars content (g/l): 0 - 6,0

- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5

- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08

- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar

- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

3. Quality sparkling white wine Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.

- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.

- Total sugars content (g/l): maximum 12,0

- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5

- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08

- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

4. Quality sparkling white wine Extra Dry

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 12.0-17,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

5. Quality sparkling white wine Sec (Dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 17,0 – 32,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

6. Quality sparkling white wine Demi Sec (Semi-dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 32,0 – 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3 - Maximum 7,5

- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

7. Quality sparkling white wine Doux (Sweet)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): minimum 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Rich, tiny bubbles, carrying aromas of apricot and freshly baked brioche; very balanced mouthfeel with the right doses of fruit, acidity and alcohol.

8. Quality sparkling rosé wine Brut nature

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0-3,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acidic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

9. Quality sparkling rosé wine Extra - Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 0 - 6,0

- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
 - Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

10. Quality sparkling rosé wine Brut

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): maximum 12,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

11. Quality sparkling rosé wine Extra Dry

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 12.0-17,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

12. Quality sparkling rosé wine Sec (Dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.

- Total sugars content (g/l): 17,0 – 32,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

13. Quality sparkling rosé wine Demi Sec (Semi-dry)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): 32,0 – 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

14. Quality sparkling rosé wine Doux (Sweet)

Detailed characteristics:

- Minimum alcohol strength obtained: 10,0 % Vol.
- Minimum total alcohol strength: 10,0 % Vol.
- Total sugars content (g/l): minimum 50,0
- Total acidity expressed in tartaric acid (g/l): Minimum 3,5 - Maximum 7.5
- Volatile acidity expressed in acetic acid (g/l): Maximum 1,08
- Min. overpressure in bottle: 3.5 bar
- Sulphur dioxide content in wines (total): 185 mg/L

Organoleptic characteristics: Fine satin feel, full of delicate aromas of red fruit and almond praline and a tickling sensation from the tiny bubbles playing on the tongue.

Traditional terms

The traditional terms that may be used and protected for the Protected Geographical Indication (PGI) **Aegean Sea**, and provided that the relevant conditions of Community and National legislation are met, are the following:

Local wine in the place of the PGIs

Agrepavlis, Ampeli, Ampelonas/Ampelones, Archontiko. Cava, Kastro, Ktima, Metochi, Monastiri, Pyrgos, Liastos.

The right of use of the term **PGI Aegean Sea** or **Local Aegean Sea Wine** is recognized for wines coming from:

a) wine with a protected geographical indication (PGI) produced in the viticultural region of the Aegean Sea

b) mixture of wines with a PGI coming from a Prefecture or region larger or smaller than Prefecture, located within the viticultural zone of the Aegean Islands

c) mixture of the above wines with wines from vine varieties and areas able to produce wines of the PDO category and located within the viticultural zone of the Aegean Sea.

As a necessary precondition, the mixing of the wines must take place within the Aegean Sea area, either at the production stage or at the marketing stage,

d) blending of grape varieties or must coming from viticultural areas of the Aegean Sea giving wines with a PGI and from viticultural zones of the Aegean Sea giving PDO wines, and

e) winemaking from grapes or must from viticultural zones of the Aegean Sea giving PDO wines.

In particular, regarding the winemaking practices, the following are adhered to:

1. Making of white wines:

White wine PGI Aegean Sea

Produced according to the modern technology in place for the production of white wines, and the temperature during fermentation of alcohol does not exceed 20°C.

The varieties used for the production of PGI Aegean Sea wine must be grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

2. Making of red wines:

The red wine with PGI Aegean Sea is produced with the traditional method for the making of red wine.

The varieties used for the production of PGI Aegean Sea wine must be grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

3. Making of rose wines:

The rose wine with PGI Aegean Sea is produced according to the modern technology in place for the production of rose wines, and the temperature during fermentation of alcohol does not exceed 20°C.

The varieties used for the production of PGI Aegean Sea wine must be grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

4. Making of liqueur wines:

Produced from vine varieties included in the varietal composition of the wine with PGI Aegean Sea and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions; liquor wines are produced from partially fermented grape must with a minimum natural alcoholic strength by volume of at least 12% vol., or from a wine produced in accordance with the above, or from a mixture of the above, in which a neutral alcohol (alone or in a mixture) of wine-producing origin has been added, including raisin distillation alcohol with an obtained alcoholic strength of at least 96% vol., or a wine or raisin distillate with an obtained alcoholic strength of at least 52% vol. and up to 86% vol..

5. Making of semi-sparkling wines:

A) The semi-sparkling dry, semi-dry and semi-sweet white wine is produced from vine varieties included in the varietal composition of the wine with PGI Aegean Sea and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

The traditional local technique is applied, and the CO₂ is inherently dissolved in the wine.

B) The semi-sparkling dry, semi-dry and semi-sweet rose wine is produced from vine varieties included in the varietal composition of the wine with PGI Aegean Sea and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

The traditional local technique is applied, and the CO₂ is inherently dissolved in the wine.

7. Making of quality sparkling wines

Quality sparkling white wines are produced from vine varieties included in the varietal composition of PGI Aegean Sea wine and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

Sparkling rose wines are produced from vine varieties included in the varietal composition of the wine with PGI Aegean Sea and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions.

Sparkling wines may be produced either with the traditional sparkling wine production method with a second fermentation in the bottle, or with fermentation in a closed tank. The carbon dioxide contained in a quality sparkling wine comes only from the alcoholic fermentation of the base product from which the wine is made.

8. Making of quality aromatic sparkling wines

These wines are produced with the exclusive use, for the composition of their base product, of grape must or partially fermented grape must; the adjustment of the fermentation process before and after the composition of the base product in order to render it sparkling must be achieved only by means of cooling or with the use of other natural methods. The addition of liqueur d'expédition is forbidden. The process for the making of quality aromatic sparkling wine must have a duration of at least one (1) month.

9. Making of wines from raisined grapes

The raisined wine: is produced from grape musts from vine varieties included in the varietal composition of the wine with PGI Aegean Sea and grown in the viticultural areas of the Aegean Sea stated in the respective Ministerial Decisions. The grapes have been left in the sun or in the shade for partial dehydration. These musts are vinified without the addition, before, during or after the alcohol fermentation, of must or concentrated rectified must or alcohol of agricultural origin or distillates, and without any concentration of the must from raisined grapes. The sugars and the alcohol contained in the final product come exclusively from the same vinified grapes.

Special winemaking practices

- a) For the production of semi-dry, semi-sweet and sweet wine, sweetening of wines is allowed in accordance with the applicable provisions
- b) For the formation of vines, the usual cultivation techniques are applied

DELIMITED AREA

The delimited area for the production of PGI wines **Aegean Sea** includes all areas of the Aegean Islands, with the exception of Evia and Crete, for which PGI and PDO wines were recognized and which are described in detail in the respective Ministerial Decisions.

Maximum yield (yields) per hectare:

The maximum yield per hectare (ha) allowed is detailed in the respective Ministerial Decisions for the recognition of PDO and PGI wines produced in the viticultural zone of the Aegean Sea.

Maximum yield in hectolitres of final product per hectare

The maximum yield in hectolitres of final product per hectare (ha) allowed is stated in the specification of PDO and PGI wines produced in the viticultural zone of the Aegean Sea.

ALLOWED WINE-GRAPE VARIETIES

The white PGI wine Aegean Sea is produced from grapes of the varieties Aidoni White, Athiri, Asprouda Santorinis, Assyrtiko, Gaidouria, Katsano, Kritiko, Malagouzia, Mandilaria White, Monemvasia, Moschato white, Moschato Trani, Begleri, Platani, Potamisi, Savvatiano, Fokiano, Hidiriotiko, Chardonnay, Sauvignon blanc and Ugni blanc.

The red PGI wine Aegean Sea is produced from grapes of the varieties Agianniotiko, Aidoni black, Avgoustiatis, Vaftra, Voidomatis, Kotsifali, Limnio, Mandilaria, Mavrothiriko, Mavrotragano, Fokiano, Hidiriotiko, Hiotiko Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Genache rouge, Merlot, Mourvedre, Carignan, Syrah and Tempranillo.

The rose PGI Aegean Sea wine is produced from fresh grapes of the varieties used for white and red wines.

Particulars of the geographic region

A. Historical relation.

Beginning from the north, the vineyard of Lemnos is the starting point of our journey through the **historic vineyards of the Aegean islands**. Lemnia Ampelos (the Vine of Lemnos) has been grown in Lemnos since antiquity, while there are references in Homer to the trade of wine. This variety is still grown on the island, as well as in the vineyard of Northern Greece. Since the times of the Ottoman Rule, the island was synonymous with the cultivation of Muscat of Alexandria and the production of dessert wines. In Lesvos (Mytilene), the aromatic dark sweet wine was competing that produced in the island of Chios in quality and renown. This wine was a commercial success for several centuries. Wine production on the island is now minimal, compared to the production of its world-famous Ouzo. **Chios** was the domain of the Chian wine (Ariousios), the most renowned and – for the majority of that era's gourmards – the best Greek wine of antiquity, but also of the centuries following it. Wine cultivation was eradicated from Chios after the Turks burned the island and the subsequent migration of its people. However, an effort to restart it begun recently, with new plantings of vineyards. A famous wine was produced in the vineyard of **Samos** since antiquity. Wine production, however, flourished in the Byzantine era and has been uninterrupted ever since. The exquisite sweet wine from Samos was one of the most popular Greek wines, with a strong presence abroad, even in the times of hardship of the Greek vineyard. The vineyard of Samos is a living example of the ancient vineyards of the Aegean Sea, where plants were grown on berms, using unique vineyard growing practices. The famous Pramnios wine, a dry red wine cited by Homer as Greeks' favorite wine, was produced in neighbouring **Icaria**. Besides, this was the wine the Greeks brought with them to Troy and which was also traded across the entire northern Aegean Sea. Pramnios wine continued to be popular in the following centuries and in the passage of time begun being considered as a type of wine and was produced in other regions, despite its name being a place name in Icaria.

As we reach Cyclades, we come across the **historic vineyards of the Aegean islands** almost everywhere. The vineyards of Paros, but also that of Naxos, Amorgos, Kea and Syros were renowned since antiquity; while in certain historical periods, such that of the Venetian Rule, they flourished greatly. The vineyard of Santorini, however, exhibits elements of wine-making activity even before the eruption of the island's volcano, in prehistoric times. Santorini always combined a great production with quality and extroversion, reaching its pinnacle with the exporting of Vinsanto during the Venetian and Ottoman Rule, but also well into the 19th century, where its exports were greater than the exports of all other wines from Greece combined. Its volcanic soil, arid and hostile for phylloxera, where pruning is effected by means of the "kouloura", the basket shaped weaving of the canes, its rare indigenous varieties (Assyrtiko being the top one) and the landscape of its coastal vineyards advocate for the protection and promotion of its vineyards as a World Heritage Site. Further to the east and south, some of the **historic vineyards of the Aegean Sea** are located in the Dodecanese. The vineyards of Rhodes and Kos were first cultivated in ancient times and have a great tradition in cultivation, vinification and the trade of wine. Demand exploded in Hellenistic and Roman era and never stopped – at least in the case of Rhodes – until today.

North Aegean in classical times was renowned for the high quality of its wines (Salviat 1986).

Furthermore, shipwrecks discovered in the Mediterranean or the Balearic Sea were carrying amphorae from Chios, Thasos, Samos and bear witness to the export of these wines to the West.

The wine produced in **Kos** was one of the wines where brine was added to the must, and was well received: in the 2nd century AD, Cato (*De agri cultura*, 112113) offers a similar recipe. The production of “sea-infused wines” was popular across the Aegean Sea. According to Pliny, it was devised in Kos.

In the early Hellenistic period, the wine of Rhodes became widely known. According to a latter legend, the wine of Rhodes was one of the two known wines cited by Aristotle at the time of his death.

In the *Iliad* (8, lines 467-75) we come across a description of wine trade, where wine is brought to Troy on ships from **Lemnos**, renewing the stock of the besieged. At Homer's times, aged wine begun being appreciated also in Greece, since in another passage from *Odyssey* this time, we read that wine is ‘unsealed and opened at eleven years’ (*Odyssey*, 3, lines 391-92). **Paros** (Miles Lambert – Gocs) was famous for producing its local Malvasia wine, as well as other ones, also intended for export to be mixed with European labels. Due to its climate, roughly typical for Cyclades, and also to be protected from gusts of wind, the vines of Paros were developed close to the soil with offshoots reaching 5 meters and called “aplotaries” (spread outs). Black Mandilaria was the dominant variety, followed by Monemvasia or Monovasia. Production may have been less, but tradition was equally great in the rest of Cyclades. Mandilaria and Monemvasia were the most popular varieties, followed by Athiri and Aidani, used for the production of Malvasia, which supported the economies of the islands.

Santorini (F. Katsipi, *From the chronicle of our flatland, Santorini*, M. A. Danezis (ed.), Athens 1971) and neighbouring Therasia constitute a special case among the islands of Cyclades, exhibiting unique climatological and geomorphological conditions. Vineyards grown on infertile and arid volcanic soils would also have been completely unprotected against the winds, should the people of Santorini not have devised and implemented their own cultivation method. They would plant, and continue to do so, at a distance almost double the usual one, and would weave the new plants in hoops resting on the ground in order for them to get as many nutrients as possible, while also being protected from the winds. The most common wines were brusco, both white and red. The colour of the white brusco was cinnamon and it was usually made from the assyrtiko variety, which dominates the island, while its origin is still open to debate. Red brusco was made principally from Mandilaria. Both had an accentuated colour and were exported in large quantities to be mixed with European wines. Their vivid colour was attributed to the fact that they remained in the wine press and were dyed from the grape stems. Nychteri, on the other hand, which was white and dry, was made from white grapes pressed on the same day. Its name possibly reflects the ancient custom of morning grape harvest. Malavazias was made from the “xenoloa” - the foreign varieties, a sweet wine based on the extreme maturing of the grapes on the vine. *Vino Santo* was the most famous sweet wine produced in the Aegean. Red and white grapes were spread on the sun bed driers, were left in the sun for a few days and were then pressed. They even produced a semisweet wine, mentzo, from must which comprised of one half of fresh grapes and the other half of sun-dried, or all sun-dried but “half-baked”.

Grape harvest in Santorini (F. Katsipi, *From the chronicle of our flatland, Santorini*, M. A. Danezis (ed.), Athens 1971):

*“Grape harvest in Santorini was called **Vedema**. It was a feast which lasted for entire weeks and was attended even emigrants. Preparations begun in the middle of August. The first task was to clear and bleach and wine storage (“**kanava**”) and its utensils (“**argania**”). They would wash the barrels, wine presses and baskets in the sea, as they needed a lot of water. Next, they would clean the terrace or the part of the field which they would turn to a sun-bed, a drying rack for the grapes.*

They would then agree on the price with all workers and would prepare the provisions to cater for them during work. The muleteers prepared their animals and tools.

The grape harvesters needed just a hat to protect against the sun, their ferrandine and a basket for the grapes. Women also wore a scarf on their heads and a wreath made of vines and vine leaves.

The village Nimporeio begun first. The bells of the church of Our Lady (Panagia) begun to chime on the eve, thus giving the cue for everybody to go to the field. For they had to harvest overnight, for the muleteers to find the baskets ready in the morning and to transport them”.

The corresponding rural buildings were called **vine-houses** in **Karpathos**, while in Skyros they were known as “**patitades**” (pressers). They were erected in the vineyards, which were aplenty on the island. Their layout resembled that of barns with the difference that the large pots containing the wine would be placed on their sides.

Idiosyncratic open-air wine presses were used in the villages of **Lemnos** (Ch. Bouliotis, *Idiosyncratic wine presses of Lemnos (19-20 century)*). They would dig out underground jug-shaped cavities on the soft rock of the island, which they called “**gouves**” (depressions). They would form communal arrays in the fields or would be privately dug near the houses. They were used as wine presses but mainly to store the must for the duration of the first fermentation. The pressing of the grapes would be performed next to these “gouves”, in wooden transportable containers.

B. Cultural, social and economic ties.

Vineyards and wine are related to the cultural, social and economic lives of the people in the region, spanning from ancient until modern times.

The growing of vines on the mountainous, as well as the hilly, regions of the Dodecanese islands constituted a source of income for local populations and materially contributed to keeping rural families at their homeland.

In 1992, Rhodes celebrated its 2,400 years, as evidenced by the coins of that era which had grapes on their faces, as a symbol of the island’s prosperity in the ancient world.

This connection continued for years, manifested in the annual wine celebrations which took place, principally in the wine-producing villages on the islands.

C. Geographic environment and geographic origin.

The Aegean Sea islands vary in size and soil composition, ranging from the large islands in North Aegean (Chios, Lemnos, Icaria, Lesvos) up to Cyclades and the Dodecanese. What unites them is the fact that they enjoy the longest periods of sunshine in Greece, while summer heat is tempered by the sea breezes blowing from May to September.

The Aegean island are located within a geographic width of approximately 5 degree and it is anticipated for there to be great variations in the climate, the varieties and the customs.

Details of the product

The combination of these climate conditions, the variety of soils in the region, the cultivated varieties of vine, the cultivation care applied to vine and wine-making techniques, all contribute to the quality characteristics of the Protected Geographical Indication (PGI) Aegean Sea wines.

Causal interaction

The uniqueness of the PGI Aegean Sea wines is attributable to the special characteristics of the region (soil, climate, effect of winds during the summer months), combined with the cultivated varieties and the cultivation techniques which are applied.

Particulars of the geographic region with respect to sparkling and semi-sparkling wines

A. Historical relation

It is a historical fact that the island of Rhodes was amongst the par excellence places for the production and trade of wine in the ancient world.

The thousands of amphorae from Rhodes, adorned with their trademark, the God of Sun, which were discovered scattered in the Mediterranean basin, bear witness that the “wine from Rhodes” was used to quench the thirst not only of Greeks, but also of Egyptians and Romans, thus spreading a valuable designation of origin in ancient time.

Rhodes was one of the first places in the Aegean Sea where vine was introduced from the East, was adored and rested their prosperity and might on it. This was acknowledged by prominent scholars of the time, such as Aristotle and Virgil, who praised the wine of Rhodes, thus further reinforcing its reputation.

In early 20th century, the gradual development of wineries on the island was a milestone for modern developments in wine-production. Italian businessmen established in 1928 a major winery in Rhodes, in order to supply Italy and its colonies with its quality products, as the Dodecanese were part of said colonies since 1912. The golden quality prizes won in Tripoli, Libya in 1930 and Paris in 1931 can still be found in the premises of the company. Among the quality products developed by the company, were the semi-sparkling and sparkling wines. Following the accession of the Dodecanese to Greece in 1948 and the buy-out of the shares of this wine-making company by Greek businessmen, the facilities for the production of sparkling wines were also acquired, including autoclave containers, isobaric transfusion machinery etc., and thus the new company continued to evolve and develop the production of these special products, initially developed upon its establishment, a process which continues until today.

Rhodes was, as has been cited above, a pioneer in Greece with respect to the production of sparkling and semi-sparkling wine and was for years the sole supplier of these products to the Greek market.

B. Cultural, social and economic ties.

Grapevines and wine relate to the cultural, social and economic lives of the people in the region, spanning from antiquity until the present.

The growing of vines on the mountainous, as well as the hilly, regions of the Aegean Sea islands constituted a source of income for local populations and materially contributed to keeping rural families at their homeland.

In 1992, Rhodes celebrated its 2,400 years, as evidenced by the coins of that era which had grapes on their faces, as a symbol of the island's prosperity in the ancient world.

This connection continued for years, manifested in the annual wine celebrations which took place, principally in the wine-producing villages on the islands.

Rhodes was, as has been cited above, a pioneer in Greece with respect to the production of sparkling and semi-sparkling wine and was for years the sole supplier of these products to the Greek market.

C. Geographic environment and geographic origin.

The Aegean Sea is a gifted corner in the Mediterranean with respect to the cultivation of vines. While it enjoys the longest spells of sunshine in Greece, summer heat is alleviated by the sea breezes blowing from May up to September.

Vineyards in the region of the Aegean Sea are distinguished for their quality mountainous grapes, which have a high production cost, since the altitude, soil, orientation of the vineyards, combined with the multitude of the islands' microclimates result in the production of small quantities of superior quality grapes.

Ministerial decisions have enacted small yields per stremma for grapevines, aiming to the high quality of the raw material, while, parallel to this, strict quality control criteria are applied to the grading of the grapes, subsidizing an innovative "honest grape harvest" system, ensuring grading based solely on quality.

Product details

The combination of these climatic conditions, combined with the variety of soils in the region, the cultivated vine varieties, the applied cultivation and wine-making techniques contribute to the unique quality characteristics of Protected Geographical Indication (PGI) Aegean Sea wines. Combining tradition with cutting edge technology, the wines of Rhodes emerge as superior quality, a fact verified by both their numerous distinctions and golden, silver and golden amongst gold prizes they have won in international events, as well as from their exports to Europe, the Americas and Asia.

Causal interaction

Sparkling wines produced in the grapevine district of the Aegean Sea are unique, their uniqueness attributable to the excellent combination of soil, climate and the cultivated varieties. Their production today represents a significant percentage of the overall wine production of the region and fully conforms to the increasing demanding consumer requirements.

3. Particulars of the geographic region with respect to sun-dried and liqueur wines

A. Historical relation

One of the oldest vineyards in the world can be found in the Aegean Sea, specifically in Santorini. It dates back to the prehistoric era. Wine-making tradition here has its roots at least

3,000 years in the past. Its unique climate, combined with the composition of the soil, mean that the varieties used in wine-making will produce wines with distinguished personalities. Accounts from 19th century travelers report the distinct sensory characteristics, attributable to the effect of the ecological environment on the grapes and, consequently, the wines of Santorini. The wine of Santorini was at that time most sought after abroad and was sold, for many years, on account of its high alcohol content, to reinforce the low-alcohol wines of other regions.

Besides its historical dimension, this vineyard produces today unique, high quality wines which when aged express the special land of Santorini and the unique terroir of its vineyard.

In our time, the grapes of the region are utilized in the best possible way by all winemakers, with respect to their organoleptic (sensory) qualities, producing quality wines, winning awards and accolades in international events, both in Greece and abroad.

B. Cultural, social and economic ties

Vineyards and wine are indissolubly connected to the cultural, social and economic life of the people living in the Aegean Sea, from antiquity until the present.

Sun-dried wines were considered in ancient times the continuation of “passos”, the art of sun-drying, for which the Aegean islands were renowned.

Santorini always combined a major output with quality and extroversion, climaxing in the exporting activity of Vinsanto during the Venetian Rule, the Ottoman Rule and well into the 19th century, where its exports surpassed those of all of the other Greek wines combined. During the Ottoman Rule, the lack of major cultivatable spans on the island contributed to the absence of any inflow of Muslim populations. The people of Santorini organized their communities democratically and by seizing the tranquility in the Aegean Sea following its conquest by the Ottomans, developed, just as they did from the prehistoric era onwards, commerce and shipping. Alexandria, Taganrog and Constantinople were the most significant centers where large quantities of wines from Santorini were exported to. There is historical evidence that vinsanto was exported to Russia at least from 1786 onwards. Indeed, the economy of Santorini was led to decline when, due to the October Revolution, the exports of Vinsanto to this country stopped.

C. Geographic environment and geographic origin

High temperatures towards the end of summer act beneficially for the drying of the grapes and combined with extended periods of sunshine contribute to the production of sun-dried wines and liqueur wines exhibiting both high quality and great commercial value.

Product details

The combination of these climate conditions, the variety of soils in the region, the cultivated varieties of vine, the cultivation care applied to vine and wine-making techniques, all contribute to the quality characteristics of the Protected Geographical Indication (PGI) Aegean Sea wines.

Causal interaction

Liqueur and sun-dried wines produced in the vineyard District of the Aegean Sea are unique and their uniqueness is attributable to the exquisite combination of soil and, principally, the climate of the area where they are produced. Their production today represents a significant percentage of the overall wine production of the region.

These wines are submitted to national and international wine competitions and have gained awards and accolades on many occasions.

3.4 Additional provisions concerning wine labelling

A) Indications concerning specific methods of production

The use of the following indications is allowed under certain conditions:

- “NEW WINE” or “YOUNG WINE”
- “BARREL MATURATION” or “BARREL MATURED”
- “BARREL AGED” or “BARREL AGING”
- “BARREL-MADE AND MATURED” or “BARREL-MAKING AND BARREL-MATURED”
- “BARREL MADE” or “BARREL MAKING”

B) Indication of the harvest year on the label

In the case of the use of the indication “NEW WINE” or “YOUNG WINE”, the wine labels must include the harvest year of the grapes.

C) Traditional terms

The traditional terms allowed for the labelling of wines with Protected Geographical Indication (PGI) Aegean Sea are the following:

WHITE FROM WHITE GRAPES / Blanc de blancs, WHITE FROM RED GRAPES / Blanc de noir, WHITE FROM ROSE GRAPES OR WHITE FROM GREY GRAPES / Blanc de gris,

KOKKINELI / kokineli, HILL WINE / Vin de collines, SLOPE WINE / Vin de coteaux, MOUNTAIN VINES or FROM MOUNTAIN VINEYARDS / Vin de vignobles montagneux, OLD VINES or

FROM OLD VINEYARDS / Vin de vieux vignobles or Vin de vieilles vignes, FROM ISLAND VINEYARD(S) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), FROM TERRASSED VINEYARD(S) / Vin de vignoble(s) en terrasses, RAISINED/

Liastos/ Vin de paille.

D) Restrictions concerning the indication of variety

The indication of the variety “Monemvasia” is not allowed for wines with the PGI Aegean Sea.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1270

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1270

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Λακωνία / Lakonia

Transliteration Lakonia

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)

Transliteration Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Address Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Greece

GEOGRAPHICAL AREA

The administrative boundaries of the Prefecture of Lakonia in Greece, which comprises the Districts of Lakedemonas, Epidavros, Limira, Githio and Areopolis.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Regulation (EC) No 1107/96 of 12 June 1996 on the registration of geographical indications and designations of origin under the procedure laid down in Article 17 of Council Regulation (EEC) No 2081/92.

Official Journal L 148, 21/06/1996 P. 0001 – 0010.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1270

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1270

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Λακωνία / Lakonia

Translittération Lakonia

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.
2. Σύσδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποιήσεως Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Fédération grecque des industries et transformateurs d'huile d'olive (S.E.VI.T.EL.)

Translittération Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Adresse Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil
(S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grce

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les limites administratives de la préfecture de Laconie en Grèce, qui comprend les districts de Lakedemonas, Epidavros, Limira, Githio et Areopolis.

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 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92.

Journal officiel L 148, 21/06/1996 P. 0001 – 0010.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1270

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1270

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Λακωνία / Lakonia

Transcripción Lakonia

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.
2. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου (Σ.Ε.ΒΙ.Τ.ΕΛ.) - Asociación Griega de Industrias y Transformadores de Aceite de Oliva (S.E.VI.T.EL.)

Transcripción Syndesmos Ellinikon Viomichanion Typopoiiseos Elaioladou (S.E.VI.T.EL.)

Dirección Greek Association of Industries and Processors of Olive Oil (S.E.VI.T.EL.)
Xenofontos 15A
Athens 105 57
Grecia

ZONA GEOGRÁFICA

Lindes administrativos de la Prefectura de Laconia en Grecia, que comprende los municipios de Lakedemonas, Epidavros, Limira, Githio y Areopolis.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (CE) n° 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) del Consejo N° 2081/92.

Diario Oficial L 148, 21 de junio de 1996 P. 0001 – 0010.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘ΛΑΚΩΝΙΑ / LAKONIA’

EC No: EL-PGI-0457-21.06.1996

PGI (X) PDO ()

1. Name:

‘Λακωνία / Lakonia’

2. Member State or Third Country:

Greece

3. Description of the agricultural product or foodstuff:

3.1. Type of product:

Class 1.5. Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of the product to which the name in point 1 applies:

Virgin olive oil produced from the olive varieties "Koroneiki", "Koutsourelia", "Athinolia" and "Asprolia" in which the disease dakos is treated using baited sprays from the ground, using biological methods, or is left untreated.

(c) Geographical area: The administrative boundaries of the Prefecture of Lakonia, which comprises the Districts of Lakedemonas, Epidavros, Limira, Githio and Areopolis.

(d) Evidence: The product is produced exclusively from olives of the defined geographical area, in which the olives are also processed.

(e) Method of production: Crushing of pure olives, which are processed using traditional or centrifugal olive presses, which ensure the best processing conditions.

(f) Link: It is produced from a traditionally grown variety in the area, using traditional processing methods within the limits of the geographical area.

(g) Inspection structure: Name: Prefecture of Lakonia Farming Directorate
Address: Menelaou 72, 231 00 SPARTI

(h) Labelling: PGI "LAKONIA" Olive oil, and inspection code LA/ label serial number/last two digits year of production.

(i) National requirements (if any): The general provisions of Presidential Decree 61/93 on the procedure for PDO or PGI production apply as appropriate.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1271

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1271

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

GOOD(S)

1. **Aromatised wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification of GI “Vermut di Torino” or “Vermouth di Torino”.
2. Consorzio del Vermouth di Torino.

Address Consorzio del Vermouth di Torino
Via Manfredo Fanti 17
10128 Torino (TO)

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production and packaging area of the geographical indication ‘Vermut di Torino’ or ‘Vermouth di Torino’ comprises the entire area of the Region of Piedmont – Italy - , as specified in registration file number PGI-IT-02305.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Article 26 of Regulation (EU) No 251/2014 of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of aromatised wine products and repealing Council Regulation (EEC) No 1601/91.

PGI-IT-02305

June

14, 1991

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1271

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1271

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

PRODUIT(S)

1. **Vin aromatisé**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'indication géographique "Vermut di Torino" ou "Vermouth di Torino".
2. Consorzio del Vermouth di Torino.

Adresse Consorzio del Vermouth di Torino
Via Manfredo Fanti 17
10128 Torino (TO)

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production et de conditionnement de l'indication géographique "Vermut di Torino" ou "Vermouth di Torino" comprend tout le territoire de la région du Piémont, Italie, tel qu'indiqué dans le dossier d'enregistrement numéro PGI-IT-02305.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS
LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Article 26 du Règlement (UE) n ° 251/2014 du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant la définition, la description, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des produits vinicoles aromatisés et abrogeant le règlement (CEE) n ° 1601/91 du Conseil.

PGI-IT-02305

14.06.1991

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1271

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1271

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vermut di Torino / Vermouth di Torino

PRODUCTO(S)

1. **Vino aromatizado**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto de la IG "Vermut di Torino" o "Vermouth di Torino".
2. Consorzio del Vermouth di Torino.

Dirección Consorzio del Vermouth di Torino
Via Manfredo Fanti 17
10128 Torino (TO)

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción y envasado de la indicación geográfica "Vermut di Torino" o "Vermouth di Torino" comprende todo el territorio de la Región de Piemonte (Italia), tal como se especifica en el expediente de registro número IGP-IT-02305.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Artículo 26 del Reglamento (UE) n ° 251/2014 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados, y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo.

PGI-IT-02305

14.06.1991

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**
**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**
**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars
concerning the quality, reputation or characteristics**

“Vermut di Torino” / “Vermouth di

Torino” EC No: PGI-IT-02305

Name

“Vermut di Torino” / “Vermouth di Torino”

Description of the product.

When released for consumption, ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ must have the following organoleptic and analytical characteristics:

colour: white (white to straw yellow to amber yellow) and red (all types and shades); the individual characteristics are linked to certain chromatic contributions from the wines and/or flavouring substances and the possible use of caramel;

aroma: intense and complex, aromatic, balsamic, harmonic and sometimes floral or spicy;

taste: subtle, a balance between bitter, caused by the aromatic characteristic of wormwood, and sweet, which varies depending on the different types of sugar used;

actual alcoholic strength by volume of not less than 16% vol. and less than 22% vol.;

the percentage of the grapevine product used is at least 75% of the total volume, as provided by Article 3(2)(b) of Regulation (EU) No 251/2014.

At the time of release for consumption, the product must not have excess pressure due to carbon dioxide in solution.

The particular production processes and specifications.

‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ is an aromatised wine produced in the Piedmont region using one or more Italian grapevine products, to which alcohol is added, aromatised primarily using *Artemisia* spp. and other herbs, spices and on occasion flavouring substances permitted under current legislation.

The aromatic ingredients may be extracted using available technologies, using as a support, individually or jointly, water, hydroalcoholic solutions, wine or alcohol.

Sweetening may only take place by means of the following:

- semi-white sugar, white sugar, extra-white sugar, sugar solution, invert sugar solution, invert sugar syrup, as defined in Council Directive 2001/111/EC;
- grape must, concentrated grape must and rectified concentrated grape must, as defined in points 10, 13 and 14 of Part II of Annex VII to Regulation (EU) No 1308/2013;
- burned sugar, which is the product obtained exclusively from the controlled heating of sucrose without bases, mineral acids or other chemical additives;
- honey, as defined in Council Directive 2001/110/EC.

'Vermut di Torino' / 'Vermouth di Torino' may only be coloured using caramel (E 150).

'Vermut di Torino' / 'Vermouth di Torino' must be released for consumption in glass bottles of 50 ml, 375 ml, 500 ml, 750 ml, 1 000 ml, 1 500 ml, or 3 000 ml, unless otherwise provided for by legislation in the country of import.

For the purposes of closing the bottles, the use of the crown cap is prohibited.

The description, presentation and labelling may not use geographical place names that refer to municipalities, parts of municipalities or areas found in the production area.

The description and presentation of 'Vermut di Torino' / 'Vermouth di Torino' may use the term 'Superiore' [Superior], provided that the product has an actual alcoholic strength by volume of not less than 17% vol., comprises wine produced in the Piedmont region corresponding to at least 50% by volume of finished product, and is aromatised using, on a non-exclusive basis, herbs (other than wormwood), grown and/or harvested in the Piedmont region or flavouring substances or flavouring preparations derived from the same.

As regards the list of ingredients which may be present, reference may be made to the wine or basic wines used, specifying the designations of origin and/or geographical indications, if they represent at least 20% by volume of the finished product.

In the context of the voluntary information to consumers referred to in Article 36 of Regulation (EU) No 1169/2011, and using the graphic features permitted, reference may be made to the use of

DOC and DOCG wines produced in the Piedmont region, on the condition that the minimum percentage of each wine mentioned is equal to at least 20% by volume of the finished product.

The sales denomination may be supplemented by one of the following particulars as regards sugar content:

- ‘extra dry’: in the case of products with a content of less than 30 grams per litre;
- ‘dry’: in the case of products with a content of less than 50 grams per litre;
- ‘sweet’ in the case of products with a content of 130 grams per litre or more.

The use of indications which refer to names, business names and private trademarks is permitted, provided that they do not mislead the consumer.

For any other production-related aspects, the rules in force as regards aromatised wines established by current legislation and resolutions adopted by the OIV (International Organisation of Vine and Wine) apply.

The demarcation of the geographical area concerned.

The production and packaging area comprises the entire area of the Region of Piedmont.

The details bearing out the link referred to in point (3) of Article 2 of Regulation (EU) No 251/2014.

This request for recognition is based on the reputation and origin of the product.

‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ is well known throughout the world thanks to the tradition and history of its production in the Piedmont region since the end of the 18th century.

The product originates from the region of Piedmont, specifically from Turin. In the early 1800s ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ referred to a particular type of aromatised wine produced in Piedmont and with a unique composition and method of production.

‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ became well-known in the first half of the 19th century, when worldwide exports began. This was followed by major expansion from 1880 onwards.

Thanks to the great success of ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ on the international scene, distillers from Piedmont that had already been famous since the 18th century added this particular wine product to their product range. It was this success that allowed them to build their large, modern production facilities in the 19th century, which contributed significantly towards the development of Italy’s wine industry in modern times.

The success of ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ also boosted the development of local crops of medicinal plants from the 19th century onwards, particularly the various *Artemisia* species used in producing it.

Many of the herbs traditionally used in the production of ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ are widely found in the Piedmont region, including the most characteristic ingredient: *Artemisia absinthium* (common wormwood) and/or *Artemisia pontica* (Roman wormwood), a medicinal plant for which Piedmont is still the main Italian producer region to this day.

However, wormwood is only the most important of a wide range of herbs harvested and grown since time immemorial in Piedmont, including yarrow, chamomile, hyssop, savory, marjoram, clary sage, elder, thyme, and spices such as cinnamon, cardamom, cloves, coriander, nutmeg, vanilla, saffron and many others, which give ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ its unique aroma and taste.

The product’s reputation became so inextricably linked to the Piedmont region and Turin, where commercial activity of master vermouth makers developed, proliferated and over time reached significant levels of production, attesting to the important economic role which this distinctive product now plays.

The combination of the ingredients and production techniques have over the years been passed down from generation to generation, with unique tastes and characteristics found in the recipes jealously guarded by each company. The processing techniques used have changed, new ones have joined older ones and this combination of the old and the new even today continues to preserve and enhance traditional production.

Evidence of the success enjoyed by ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ can be found in Italian newspapers dating back to an article published in the ‘Gazzetta di Milano’ on 4 May 1833. Similar reports were published outside Italy, e.g. in France (1859), Spain (1859) and the U.S. (1874). References continue to be made to this day in culinary, technical and commercial magazines, such as La Nuova Antologia (1933), Bulletin of California Agricultural Experiment Station (1941), Vignevini (2002), Bargiornale (2017), La Stampa (2017), etc.

There are also references to ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ in many books, in particular: ‘Il Vermouth di Torino’ by A. Strucchi (1907), ‘The Vermouth of Turin’ by F. Piccinino (2016) and ‘Il grande libro del Vermouth di Torino’ by G. Mainardi and P. Berta (2018).

The product has also been mentioned in the literary works of many Italian writers, such as Edmondo De Amicis, Paolo Monelli and Cesare Pavese. Elsewhere in the world, it has also been mentioned by Henry de Kock and Léon Beauvallet (1854), Aristide Bruant (1902), Paul Cazin (1933), Alfred Hart (1987), Jean-Louis de Faucigny- Lucinge (1990) and Luke Allan (2016), to cite just a few names.

‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ has been featured at major international exhibitions and won countless prizes, which are often mentioned on labels by producers. Some of these events included: the Universal Exposition in Paris (1855), the International Exhibition in Dublin (1865), the Centennial Exposition in Philadelphia (1876), the Expo in Shanghai (2010) and the Expo in Milan (2015).

Even nowadays, ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ is still a regular feature at major commercial fairs, in particular Vinitaly (Verona), the Salone del Gusto (Turin), ProWein (Düsseldorf), and often with collective stands representing dozens of different brands.

An indication of the main raw material from which ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’ is obtained.

The raw materials which characterise this geographical indication are:

A) The plants belonging to the various species of Artemisia used in order to aromatise ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’, or in order to produce flavouring substances or flavouring preparations used to aromatise ‘Vermut di Torino’ / ‘Vermouth di Torino’, must be grown and/or harvested anywhere in the territory of the Piedmont Region.

Of the various types of wormwood used, the presence of common wormwood and/or Roman wormwood is compulsory. The minimum amount of wormwood used is 0.5g of dried plant (flowering tops)/litre of finished product.

B) The Italian grapevine products defined in point 5 of Part IV of Annex II and in points 1 and 3 of Part II of Annex VII to Regulation (EU) No 1308/2013.

GEOGRAPHICAL INDICATION – GI 1272

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1272

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

Finland.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Regulation (EU) 2019/787 of the European Parliament and of the Council of 17 April 2019 on the definition, description, presentation and labelling of spirit drinks, the use of the names of spirit drinks in the presentation and labelling of other foodstuffs, the protection of geographical indications for spirit drinks, the use of ethyl alcohol and distillates of agricultural origin in alcoholic beverages, and repealing Regulation (EC) No 110/2008.

Published in the Official Journal of the European Union on the 17.5.2019.

Protected in accordance with Article 37 of the above mentioned Regulation.

PGI-FI-02040

August 29, 1994

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

INDICATION GÉOGRAPHIQUE – GI 1272

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1272

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

PRODUIT(S)

1. **Spiritueux**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Finlande.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008.

Publié au Journal Officiel de l'Union européenne le 17.5.2019.

Protégé en application de l'article 37 du règlement susmentionné.

PGI-FI-0204

29.08.1994

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

INDICACIÓN GEOGRÁFICA – GI 1272

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1272

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Suomalainen Vodka / Finsk Vodka / Vodka of Finland

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

Finlandia.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de abril de 2019, sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008.

Publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea el 17 de mayo de 2019.

Protegido de conformidad con el artículo 37 del citado Reglamento.

PG-FI-02040

29.08.1994

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. TECHNICAL FILE

1.1. Name and type

1.1.1. Name(s)

Suomalainen Vodka

(fi) Finsk Vodka (sv)

Vodka of Finland (en)

1.1.2. Class

15. Vodka

1.1.3. Applicant country(ies)

Finland

1.1.4. Application language:

Finnish

1.1.5. Geographical indication type:

PGI - Protected Geographical Indication

1.2. Contact details

1.2.1. Applicant name and title

Applicant name and title	The Association of Finnish Alcoholic Beverage Suppliers (SAJK)
Legal status, size and composition (in the case of legal persons):	
Nationality	Finland
Address	PO Box 148 00251 HELSINKI
Country	Finland
Telephone	
E-mail(s)	toimisto@sajk.fi

1.2.2. Intermediary details

Intermediary name	Ministry of Agriculture and Forestry
Address	PO Box 30 FI-00023 GOVERNMENT
Country	Finland
Telephone	+358 295 16001
E-mail(s)	kirjaamo@mmm.fi

1.2.3. *Interested parties details*

1.2.4. *Competent control authorities details*

National Supervisory Authority for Welfare and Health

E-mail: alkoholi@valvira.fi, Telephone: +358 295 209 111

1.2.5. *Control bodies details*

1.3. Description of the spirit drink

Title - Product name	Suomalainen Vodka /Finsk Vodka /Vodka of Finland
Physical, chemical and/or organoleptic characteristics	<p>Vodka of Finland is a spirit drink that is produced from ethyl alcohol of agricultural origin and that belongs to category 15 (vodka) of Annex II to Regulation (EC) No 110/2008. It is distilled in Finland from either Finnish grain or potato. Finnish vodka is typically based on barley (more than 95% produced from barley). The alcoholic strength by volume of Vodka of Finland is at least 37.5% and not more than 60%. The methanol content is less than 2 g/hl.</p> <p>Vodka of Finland (category 15) is clear and colourless as well as transparent, and it has a very light and delicate aroma when produced from cereals. There is a very slight feeling of warmth in the vodka's after-taste but no unpleasant burning sensation, and the vodka feels light in the mouth, without any oiliness.</p>

	<p>The product may not be dyed, and flavouring is authorised only with natural flavouring agents obtained from the fermentation of the raw materials. In addition, certain organoleptic characteristics other than the predominant taste may be given to the product.</p>
<p>Specific characteristics (compared with spirit drinks of the same category)</p>	<p>The raw materials used to make Vodka of Finland have grown in northern conditions, where the growing period is short but the days are long. This confers on the raw materials and the beverage their specific characteristics.</p> <p>One of the principal raw materials of Vodka of Finland is barley, which is hardly used in other parts of the world.</p> <p>Groundwater or spring water so clean that no further chemical processing is necessary is used in the dilution process. The authenticity of Vodka of Finland may be identified on the basis of the water it contains.</p>

1.4. Define geographical area

1.4.1. Description of the defined geographical area

Finland

1.4.2. NUTS area

--	--

1.5. Method of obtaining the spirit drink

Title – Type of method	
Method	<p>Vodka of Finland is produced from Finnish cereals – barley almost exclusively – or potatoes. The ethyl alcohol in Vodka of Finland obtained from barley is produced according to the continuous distillation method, which gives the product its natural purity and efficiently removes any impurities from the ethyl alcohol. Batch distillation may also be used.</p> <p>The production of ethanol starts with the milling, elutriation and mashing of the barley. The milled barley is elutriated using water, and the mashing process converts the barley flour into sugar. The sugary mash is pumped into the continuous fermentation process to feed the yeast. This continuous process and the sourness of the yeast strain characterise ethanol production. The fermented mash is added to the continuous distillation process,</p>

	<p>where several columns are used to produce neutral ethanol. The first columns separate the dregs from the water and enrich the raw ethanol. After this other columns distil and separate (rectify) most of the impurities and concentrate the ethanol nearly to its final strength. The last column purifies the final product and creates the typical neutral profile.</p> <p>The water used in the product is pure spring water or groundwater that has not been treated in any way (no chemical purification).</p> <p>The above-mentioned distillation principles generally apply also when potato or cereals other than barley are used as the raw material.</p> <p>The raw materials of the vodka, with the exception of sweeteners, must be Finnish. The following production steps must take place in the defined geographical area: distillation, rectification, blending and the adding of any flavourings. The product may be bottled outside the geographical area.</p>
--	--

1.6. Link with the geographical area

Title - Product name	Suomalainen Vodka/Finsk Vodka/Vodka of Finland
Details of the geographical area or origin relevant to the link	<p>Consumers view Vodka of Finland as a spirit drink with a good quality and reputation, where the special characteristics of brightness, purity and low methanol content result from the raw materials used in the product, the distillation method applied and the groundwater or spring water used for diluting the product.</p> <p>Finland is situated between latitudes 60° and 70° N, and one third of Finland lies north of the Arctic Circle (66.50) – at the same latitudes as South Greenland, Alaska and Northern Siberia, among others. The Finnish climate has both oceanic and continental characteristics. Finland is the world's northernmost agricultural zone, where the cold winter helps maintain the purity of the soil.</p> <p>The characteristics of Vodka of Finland result from the northern growing conditions of the raw materials (a short and intensive growing period, the clean air), the clear source water or groundwater (that does not require any chemical treatment), production methods</p>

	<p>passed on from one generation to the next (the skills and knowledge of local operators) and the distillation methods.</p> <p>The special growing conditions consist of long summer days, when the short growing period is very efficient and intensive. The growing period in Finland lasts for only 120-180 days, which is about half less than in Central Europe.</p> <p>Finland's northern climate and freezing winters mean that the soil remains clean. Studies have shown that the use of pesticides is lesser in Finland than in other European countries. According to studies conducted by the European Food Safety Authority EFSA in 2013, 75% of the food produced in Finland does not contain any pesticide residues, while the figure for all of the EU is 58%. Only well under 1% of the samples exceeded the Maximum Residue Levels (MRL) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/4038.pdf.</p> <p>It has been found that the cell count of barley grains is higher than in barley growing in southern farming areas. A high cell count means that the cell wall of the barley is thicker.</p>
--	---

	<p>The enzyme activity of the diverse types of barley grown in Finland is high. This feature is typical of the variety and it is enhanced by the growing conditions in Finland. The high-enzyme barley and malt cultivated in Finland are known worldwide. In Finland, the average cereal harvest is smaller and the protein content of cereals generally higher than in more southern farming areas. This is due to a very large extent to the use of spring cereal species. They have a high trace element and bioactive element content.</p> <p>The water used for Vodka of Finland is Finnish groundwater or spring water. It does not require any chemical treatment. The water is obtained from rainwater and snow melt water that filters through the soil's layers of sand and gravel. As it filters through the soil, the water is cleansed of harmful bacteria and minerals and trace elements leach into it from the soil. This means that the water used to dilute the vodka contains minerals from the soil. The authenticity of Vodka of Finland may be identified on the basis of the water it contains, by analysing the substance levels in the water. The water is clear, colourless and odourless, with a fresh taste. These specific characteristics distinguish it from other water complying with EU requirements. The water meets the</p>
--	--

	<p>quality requirements of the Household Water Decree (1352/2015), meaning that it is suitable for human consumption and food production. The use of fertilisers and plant protection products in groundwater areas has been restricted in order to protect the groundwater.</p>
<p>Specific characteristics of the spirit drink attributable to the geographical area</p>	<p>Vodka of Finland has a long history. Its production is referred to in historical material dating from the 16th century. The first distillation plant was established in 1842.</p> <p>Vodka of Finland has been produced in Finland for several centuries. Its long-standing reputation among consumers is based to a large extent on the production area. Vodka of Finland and its production were mentioned for the first time already in the 16th century, and the product became very popular in the 18th century. Finnish alcohol companies have been making Finnish vodka since 1840. The decree of 1865 banning home distillation marked the start of the spirits industry. There were 83 distillation, i.e. spirits, plants in Finland in 1875. Their number decreased later on as operations became more rationalised, and the Prohibition Act in force from 1919 to 1932 brought production to a temporary halt. Production picked up</p>

	<p>rapidly after that and old production traditions resumed.</p> <p>Vodka of Finland is still made to a large extent in the production plant of an alcoholic-beverage company owned by the Finnish State, using ethanol from the company's barley distillery. The Rajamäki plant was established in 1888, originally as a yeast factory, but it was authorised to operate as a distillery right from the start. In 1920, the plant was transferred to the ownership of the Finnish State. The Finnish State built a distillery in the village of Koskenkorva in 1941. Since Finnish alcohol policy has traditionally been highly regulated (e.g. a sales monopoly), alcohol production, too, was taken over by the State-owned company. Nowadays production is liberalised and the sales monopoly has been decoupled from production and import operations.</p> <p>On several occasions, Finnish vodkas have won prizes at the most important international spirits competitions, which are organised by spirits industry organisations and the press. Here are a few examples: International Wine & Spirits Competition (2008, 2009, 2012, 2013, 2015), San Francisco World Spirits Competition (2001, 2008, 2010 - 2014), the SIP Awards (2010,</p>
--	---

	<p>2012, 2013, 2015), International Spirits Challenge (2013, 2015) and Vodka Masters (2008, 2009, 2010).</p> <p>Vodka of Finland is an extremely important export item for the Finnish food industry. Vodka of Finland is in very high demand worldwide, precisely because of its strong reputation. Spirit drinks were the second most important Finnish food export in 2014. The value and amount of exports were, respectively, about EUR 140 million and about 70 000 tonnes, which substantially exceeds the domestic consumption of these products. Vodka of Finland is sold in 135 countries and the product is linked strongly to Finland on the international market.</p> <p>Vodka of Finland was protected as a geographical indication in 1995 in the Treaty of Accession of Finland to the European Union.</p>
<p>Causal link between the geographical area and the product</p>	

1.7. Requirements in EU, national or regional

Title	
Legal reference	<p>- National requirements: Decree on Alcoholic Beverages and Spirits (1344/1994), Section 4, as amended and valid as from 12 February 2015. The Decree does not contain a requirement to bottle the product in Finland.</p> <p>- Treaty of Accession of Finland to the European Union, 1995</p>
Description of the requirement(s)	<p>https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1994/1344</p>

1.8. Supplement to the geographical indication

1.9. Specific rules on labelling

Title	
Description of the rule	<p>The product may be referred to as 'Suomalainen Vodka', 'Finsk Vodka' and/or 'Vodka of Finland'.</p>

2. OTHER INFORMATION

2.1. Supporting documents

2.2. Link to the product specification

Link:	
-------	--

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1279

REGISTRATION DATE

December 08, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1279

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Iran (Islamic Republic of)

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت جوشغان

Transliteration Farsh e Dastbaft e Josheghan - Færʃ ə Dæstbʌft ə Josheghan

English Josheghan Handmade Carpet

French Tapis fait à la main de Jochéghan

GOOD(S)

1. **Handmade Carpet**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Kashan Rural Handmade Carpet Manufacturers Cooperative
2. Kashan Handmade Carpet Sellers Union
3. Kashan Handmade Carpet Weavers Union
4. Iran Carpet Company

GEOGRAPHICAL AREA

Josheghan county, Kashan city, Isfahan province, Iran

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. Intellectual Property Center
70 GI, April 10, 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

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1279

DATE D'ENREGISTREMENT

08 décembre 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1279

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Iran (République islamique d')

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت جوشقان

Translittération Farsh e Dastbaft e Josheghan - Færʃ ə Dæstbʌft ə Josheghan

Anglais Josheghan Handmade Carpet

Français Tapis fait à la main de Jochéghan

PRODUIT(S)

1. **Tapis fait à la main**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Coopérative rurale des fabricants de tapis faits à la main de Kashan
2. Union des marchands de tapis faits à la main de Kashan
3. Union des tisserands de tapis faits à la main de Kashan
4. Iran Carpet Company

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Comté de Josheghan, ville de Kashan, province d'Ispahan, Iran

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Centre de la propriété intellectuelle
IG 70, 10 avril 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

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1279

FECHA DE REGISTRO

08 de diciembre de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1279

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Irán (República Islámica del)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت جوشغان

Transcripción Farsh e Dastbaft e Josheghan - Færʃ ə Dæstbʌft ə Josheghan

Inglés Josheghan Handmade Carpet

Francés Tapis fait à la main de Jochéghan

PRODUCTO(S)

1. **Alfombras hechas a mano**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cooperativa Rural de Fabricantes de Alfombras hechas a mano de Kashan
2. Unión de Vendedores de Alfombras hechas a mano de Kashan
3. Unión de Tejedores de Alfombras hechas a mano de Kashan
4. Iran Carpet Company

ZONA GEOGRÁFICA

Condado de Joshegan, ciudad de Kashan, provincia de Isfahán, Irán

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Intellectual Property Center,
IG 70, 10 de abril de 2017
2. Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Intellectual Property Center, Organization for Registration of Deeds and Properties

Dirección No. 5, Fayazbakhsh Street - Khayam Street
Imam Khomeini Square, Tehran
Irán (República Islámica del)

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

DESCRIPTION – DESCRIPTION – DESCRIPCIÓN – AO 1279

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi)

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)vi)

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.

Joshaghan Carpet

Geographical and historical location of Joshagan Qali:

Joshagan Qali is one of the rural centers of Ghamsar in Kashan- Iran and it is geographically located in the southern part of Kashan. The distance from this city to Kashan and to the center of Isfahan is 80 and 105 kilometers respectively. The city borders meet Kashan from the north, Meymeh of Isfahan from the south, Natanz from the east and Golpayegan from the west. Joshaghan is a city with a cold climate. The water needed for the city is obtained from the springs and canals around. Its main products are grains, legumes and dairy. The people's occupations have normally been agriculture, animal husbandry and carpet weaving. Joshagan Qali is several thousand years old. The name of Joshagan was originally "Kushkan" which was taken from Kushk meaning palace and later as the time went by, it was called "Joshagan". Joshagan is also derived from Joshq or Josq meaning palace as well.

In historical sources, apparently, Istakhri, a great Iranian geographer and cartographer, mentioned the name of Joshaghan as "Khunjan" located 116 miles from Isfahan when he was mentioning the distance of "Jabal City". In 378 AH, Hassan Ibn Mohammad Qomi has mentioned Joshagan to be located in Rustaq, Qasan- now known as Kashan. In the eighth and ninth centuries, Joshagan was introduced as a region with the population of 556 and a tax amount of 2398 Tomans. During the Safavid dynasty, it became one of the three great centers of carpet weaving in Iran. In the thirteenth century, Kalantar Kashani mentioned Joshagan as "Dasht Joshagan" and "Qasbeh and Mahal Joshagan Qali" in his book.

During the Safavid dynasty, especially Shah Abbas reign, carpet, apart from its artistic and luxurious aspect, became known for its commercial and business aspects in the best way possible as well. The king made Iranian foreign trade almost a state affair and by his order many working sites were constructed in Kashan, Shirvan, Joshaghan, Mashhad and even in the capital (Isfahan) itself.

Joshaghan Qali has always been one of the carpet weaving centers of Iran. The suffix "Qali"- meaning carpet- in the name of the city indicates the longevity and progress of the carpet weaving industry and the preparation of its materials also done in the city itself. The carpet designing of Joshagan today is completely different from the one in the Safavid dynasty. The design of Joshaghan carpet belongs only to this area and is woven without using any printed design- the weavers don't need to use one while weaving a carpet.

Joshaghan carpet background

The history of Joshagan carpet can be classified into four distinct periods. The first period is related to the pre-Safavid dynasty. The second period includes the products of the glorious Safavid dynasty that researchers offer various theories about. The third period is about the

carpets that had been woven in Afsharieh and Zandieh daynasties, which in that time the Joshaghan carpet was facing a recession due to the Afghan invasion to Iran. The fourth period is the Qajar dynasty and after that, in which almost the design used today for Joshaghan carpet was made and replaced the design of the Safavid dynasty. In mentioning the historical records of carpet weaving in Joshaghan, we also take a look at the decree issued in 950 AH by Shah Tahmasb Safavid to the ruler of Khorasan, a comprehensive instruction to receive King Mohammad Homayoun of India: In this decree giving special gifts to Homayoun Shah, double- sized gold-woven velvet carpets and three pairs of 12-meter Kushkani (Joshaghani) carpets are mentioned. It should be noted that the weaving of silk carpets in Joshaghan has been common

since years before the Safavid dynasty. Abolfazl Alami in the book *Aein-e Akbari* (The Administration of Akbar) considers Joshaghan as one of the four centers from where carpets were sent to the Indian court. In his book, *Tarikh-e Alam-ara-ye Abbasi*, Iskander Beyk Turkaman also mentions the fine silk carpets of Joshaghan and Kerman that the Ottoman ambassador received. During the historical periods of the late seventeenth to the early nineteenth century, Joshaghan carpet could be named as the most beautiful and rare work of art in that area.

As mentioned before, the common broken design in Joshaghan carpet originates from the potted-design carpets of the Safavid dynasty. The carpet in the Victoria and Albert Museum- London which belongs to the Karim Khan Zand reign is an example of it.

In his book *Eastern Rugs*, Perbin Libratrow considers Joshqan as a region that produced a number of beautiful rugs and dense fabrics in the eighteenth and early nineteenth centuries (12th and early 13th centuries AH). These rugs have a central design consisting of flowers and shrubs connected together by small branches. The rugs that are now sold under the name of Joshagan are relatively different in appearance. (Perbin Libertra and *Eastern Rugs in Color*, New York, p. 119)

Designs and patterns

The three types of design of Joshaghan carpet in recent decades are: forest or Joshaghan, Keshmiri and square-shaped design. The forest design is woven more easily than the Kashmiri design, and for this reason the forest design is more common. The design in all three designs are the same and non-spinning. It is the various types of composition that make these designs different from each other. Other than that, the margins are the same in all three designs and the only factor in the variety of margins is the size of the carpets. Large carpets, back rugs and side rugs each have their own special kind of margin. For example, the margin that is woven in large size rugs is known as the "tulip" margin. This kind of margin is used for all three designs that are woven in large size. In all designs, several similar colors are used for the weaving process. These colors mainly include dark blue, red and white used for the

background, margins and the corners and the pattern in the center normally known as Lachak and Toranj. Other colors include different shades of blue, green, yellow and brown. Dyeing of carpets is done by natural and chemical materials. In the square-shaped design relatively wide lines divide the length and width of the rug into equal parts and as the lines encounter, square or rectangular shapes with the name of Kha'ane are formed. These lines are known as "Kermak margin". Each "Khane" will have a separate motif inside and no lines are used to link these motifs together.

The forest or Joshaghan design is the most famous carpet design in Joshagan. This design consists of a regular network of rhombuses in which each rhombus is independently shaped without any connection to the other rhombuses. This design is woven in several forms based on the presence and absence of Lachak and Toranj. The lines around Toranj and the toothed lines of Lachak are known as comprehensive forest design. In cases in which the Toranj is not in the design and there is only Lachak, there normally is a central pattern called "Eslimi" in the design of the carpet instead of Toranj. This central pattern is usually woven in small- sized and side rugs.

Joshaghan pattern

Joshagan which is located near Kashan has been famous for its geometric patterns for many years. Repetition of harmonious geometric patterns and their use in the central Toranj and Lachak inspired by Jajim and kilim of Joshagan and using them with a new combination in

eight-pointed geometric pattern (like Kha'atam) are among the distinctive features of Joshaghan carpets with a geometric pattern. Omitting Toranj and Lachak and sometimes both and replacing them with rhombus frames with the motifs inside them that has already been mentioned above, has added to the variety of Joshaghan designs. The stylized and simplified patterns of Joshaghan design has always been noted in the carpets of the villages around Hamedan, Arak, Tabriz and Harris. "The weavers weave the carpets without any printed design map. The colors used are made of the leaves of grape tree and animals' intestines. It is also common to use the color azure". (Lampton, Three Local Iranian Languages, London, 1938, p. 4).

Design and pattern, weaving and color

Joshaghan carpets have broken patterns. In most cases, a rhombus-shaped Toranj, which sometimes have a claw-like pattern at the beginning and end, adorns the center of the carpet. The Toranj is often surrounded by saw-like toothed lines and there are smaller rhombuses inside the rhombus and in its center. The same lattice rhombuses are responsible for decorating the central Toranj and the main background of the carpet. Within each network lies a tiny flower. These rhombuses form a collection of small flowers in different types and together as whole they all adorn the carpet. Among all these motifs, blossoming branches and four-

leaf flowers and willow trees in an abstract form in a rhombus shape, create a logical connection between different motifs. In many cases, the Toranj with any size it has, is decorated with the same flowers. The patterns around are normally palm flowers and semi-geometric patterns in a garbled form side by side using abstract leaves and flowering branches and they play an essential role in decorating carpets.

In front of the main margin, there is a blue or red monochrome margin. These carpets have a hard and durable structure, which is because of the innumerable Persian knots (2000 to 4000 knots per square decimeter). It is noteworthy that in some carpets of this period, double knots have been used. The main background is mostly dark blue and red and sometimes white, and red is the predominant color in most cases. Nowadays the Joshaghan design are woven without any printed design map in Joshaghan. For this reason there are some differences between the carpets that were woven in the past and the ones woven now. The older carpets are more orderly and elegant.

The difference between the weavers of this region in comparison to the weavers of Kashan and other regions apart from the design map is due to number of wefts and they range from 15 to 30 rows. The design patterns used are: Forest design with Toranj, simple Keshmiri designs, Qom designs, Shah Abbas designs and Afshan Kashan designs.

APPELLATION OF ORIGIN – AO 1141

REGISTRATION DATE

December 9, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1141

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Islamic Republic of Iran

APPELLATION OF ORIGIN

فرش دستبافت کلاردشت

Transliteration Farsh e Dastbaft e Kelardasht → Færʃ ə Dæstbʌft ə Kelʌrdɑʃt

Translation English: Kelardasht Handmade Carpet

French: Tapis fait à la main de Kélardacht

GOOD(S)

1. **Handmade Carpet**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- | | |
|-------------|--|
| <i>Name</i> | <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>West of Mazandaran Handwoven Carpet Cooperative Company, Kelardasht</i> 2. <i>Mazandaran Province Rural Handwoven Carpet Cooperative Companies Union</i> 3. <i>Kelardasht County Guildhall</i> 4. <i>Abbas Abad Handwoven Carpet Union</i> 5. <i>Noshahr Rural Handwoven Carpet Cooperative Company</i> 6. <i>Noor Handwoven Carpet Union</i> 7. <i>Noshahr Handwoven Carpet Union</i> 8. <i>Babolsar Handwoven Carpet Weavers Union</i> 9. <i>Ramsar County Handwoven Carpet Weavers Union</i> 10. <i>Chalus County Handwoven Carpet Union</i> |
|-------------|--|

GEOGRAPHICAL AREA

Kelardasht

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Registration Title: Intellectual Property Center: 72 GI, April 10, 2017.

Legislative or

Administrative Act: Law for the protection of Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic Parliament.

COMPETENT AUTHORITY

Intellectual Property Center

Address No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam
Khomeini Square Tehran

Islamic Republic of Iran

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

APPELLATION D'ORIGINE – AO 1141

DATE D'ENREGISTREMENT

9 décembre 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1141

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

République islamique d'Iran

APPELLATION D'ORIGINE

فرش دستبافت کلاردشت

Translittération Farsh e Dastbaft e Kelardasht → Færʃ ə Dæstbʌft ə Kelʌrdɑʃt

Traduction Anglais: Kelardasht Handmade Carpet

Français: Tapis fait à la main de Kélaracht

PRODUIT(S)

1. **Tapis fait à la main**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Nom :*
1. Société coopérative de tapis tissés à la main de Kelardasht, province occidentale du Mazandaran
 2. Union des sociétés coopératives rurales de tapis tissés à la main de la province du Mazandaran
 3. Mairie du district de Kelardasht
 4. Union des tapis tissés à la main de Abbas Abad
 5. Société coopérative rurale de tapis tissés à la main de Noshahr
 6. Union des tapis tissés à la main de Noor
 7. Union des tapis tissés à la main de Noshahr
 8. Union des tisserands de tapis faits à la main de Babolsar
 9. Union des tisserands de tapis faits à la main du comté de Ramsar
 10. Union des tapis tissés à la main du comté de Chalus

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Kelardasht

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Titre

de l'enregistrement : Centre de propriété intellectuelle : IG 72, 10 avril 2017.

Acte législatif ou

Réglementaire : Loi sur la protection des indications géographiques adoptée le 27 janvier 2005 par le parlement islamique.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Centre de propriété intellectuelle

Adresse No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam
Khomeini Square Téhéran

République islamique d'Iran

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

DENOMINACIÓN DE ORIGEN – AO 1141

FECHA DE REGISTRO

9 de diciembre de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1141

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

República Islámica del Irán

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

فرش دستبافت کلاردشت

Transcripción Farsh e Dastbaft e Kelardasht → Færʃ ə Dæstbʌft ə Kelʌrdɑʃt

Traducción Inglés: Kelardasht Handmade Carpet

Francés: Tapis fait à la main de Kélarlacht

PRODUCTO(S)

1. Alfombras tejidas a mano

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- | | |
|---------------|---|
| <i>Nombre</i> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Compañía Cooperativa de alfombras tejidas a mano del Oeste de Mazandaran, Kelardasht 2. Unión de empresas cooperativas de alfombras tejidas a mano de la provincia de Mazandaran 3. Ayuntamiento del condado de Kelardasht 4. Unión de alfombras tejidas a mano de Abbas Abad 5. Empresa cooperativa de alfombras tejidas a mano del pueblo de Noshahr 6. Unión de alfombras tejidas a mano de Noor 7. Unión de tejedores de alfombras a mano de Noshahr 8. Unión de tejedores de alfombras a mano de Babolsar 9. Unión de tejedores de alfombras a mano del Condado de Ramsar 10. Unión de alfombras tejidas a mano del condado de Chalus. |
|---------------|---|

ZONA GEOGRÁFICA

Kelardasht

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN
EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Título del registro: Centro de Propiedad Intelectual: IG 72, 10 de abril de 2017.

*Acto legislativo o
administrativo:* Ley de Protección de las Indicaciones Geográficas, aprobada el 27
de enero de 2005 por el Parlamento Islámico.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Centro de Propiedad Intelectual

Dirección Fayazbakhsh Street, n.º5, Khayam Street, Imam
Khomeini Square Teherán

República Islámica del Irán

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

DESCRIPTION – DESCRIPTION – DESCRIPCIÓN – AO 1141

INFORMATION PROVIDED BY THE COMPETENT AUTHORITY CONCERNING THE PROTECTION GRANTED TO THE APPELLATION OF ORIGIN IN THE CONTRACTING OF ORIGIN (RULE 5(6)(a)(vi))¹

INFORMATIONS FOURNIES PAR L'ADMINISTRATION COMPÉTENTE AU SUJET DE LA PROTECTION ACCORDÉE À L'APPELLATION D'ORIGINE DANS LA PARTIE D'ORIGINE CONTRACTANTE (RÈGLE 5.6)a)vi)

INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ADMINISTRACIÓN COMPETENTE EN RELACIÓN CON LA PROTECCIÓN CONCEDIDA A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN (REGLA 5.6)a)vi)

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.

Kelardasht is a district located in Chalus County in the west Mazandaran province.

Meaning of the name: It is the namesake of an ancient castle and a city. In the local accent, kelar means toad or frog, and valash is used to refer to the wetlands where this animal lives.

Specifications of Kelardasht carpet

It is woven with fewer than 20 knots in 7cm (usually with average of 15 to 25 knots), cotton yarn warps, and knots and wefts of wool. Back in the 19th century, the carpets in this area were made of wool, but this trend changed over the course of time.

The woolen yarns are hand spun and are made of the wool from a mixed bred of zel and Moqan sheep. However, imported wool skeins have become a common material in the past years.

The natural materials used in dyeing the yarns include berry leaves, safflower, dogwood, indigo, madder, cochineal, and walnut peels. Among these, berry leaves, safflower, and dogwood are endemic to the area, while others are mainly imported.

Kelardasht carpets are woven on fixed looms (on the bottom which the carpet is rolled), with symmetrical knots, double warps, and without hooks. The weaving method and binding the warps are all Persian. Large carpets are not common in the area. Six square meter carpets take 30 to 45 days and 2 to 4 weavers to finish.

Designs

Kelardsasht patterns are all improvised, and weavers do not use pre-drawn designs. Motifs are all abstracted from surrounding colors and natural elements.

However, the designs used can be categorized into five groups:

1. Sanduqi (chest)
 2. Jangali (forest)
 3. Old, forsaken designs
 4. Turkmen designs, or those combined with Turkmen designs and imported to the area
 5. Abstract designs inspired by urban life.
-



Bulletin du Système de Lisbonne
Les appellations d'origine et indications
géographiques

Publication du Bureau international de l'Organisation
Mondiale de la Propriété Intellectuelle
No 50 Part. 1 - Année 2021

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical
Indications

Publication of the International Bureau of the World
Intellectual Property Organization
No. 50 Part. 1 - Year 2021

Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones
geográficas

Publicación de la Oficina Internacional de la
Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
No 50 Part. 1 - Año 2021