

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1192**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**La Mancha**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

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

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

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



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

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

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

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

---

<sup>1</sup> 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 bodega, 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 bodega presentan aromas y postgusto que recuerda la bodega.

\* Volátil máxima de los jóvenes: 8,33 meq/l

\* Sulfuros máximo: 190 mg/l si azúcar  $\geq$  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 barrica 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 barrica aromas y postgusto proporcionados por la barrica.

- \* 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.