
**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-1180

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Ribera del Guadiana

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, December 21, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

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

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)

- Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- 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, Escurial, Garciaz, Hugujuela, 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

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)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 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, Navavillar 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.

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



WIPO | LISBON

The International System
of Appellations of Origin

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

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

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

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

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

1. Name of the product

Ribera del Guadiana

2. Geographical indication type

PDO – Protected Designation of Origin

3. Categories of grapevine product

1. Wine

4. Description of the wine(s)

WHITE WINE

Appearance

Clarity: clear or containing some tartrates Hue: yellow to golden hues

Nose

Smell: presence of fruity odours and/or floral odours and/or fermentation-derived odours and/or woody and toasty odours

Palate

Aroma: presence of fruity aromas and/or floral aromas and/or fermentation-derived aromas and/or woody and toasty aromas

Flavour-balance: balanced alcohol-to-acidity ratio, possibly some sweetness Finish: long aromatic aftertaste

*Maximum sulphur dioxide limit for wines with a sugar content of 5 g/l or more: 240 mg/l

*For whites made using wooden containers, maximum volatile acidity is 1 gram per litre up to 10% alcohol by volume, plus an additional 0,06 grams per litre for each percentage point of alcoholic strength in excess of 10, up to a maximum limit of 1,08 grams per litre.

General analytical characteristics

Maximum total alcoholic strength (in % volume):	15
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	10
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	180

ROSÉ WINE

Appearance

Clarity: clear or containing some tartrates Hue: ranging from pink to orange, including reddish tones

Nose

Smell: presence of fruity odours and/or floral odours and/or fermentation-derived odours and/or woody and toasty odours

Palate

Aroma: presence of fruity aromas and/or floral aromas and/or fermentation-derived aromas and/or woody and toasty aromas

Flavour-balance: balanced alcohol-to-acidity ratio, possibly some sweetness Finish: long aromatic aftertaste

*Maximum sulphur dioxide limit for wines with a sugar content of 5 g/l or more: 240 mg/l

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	15
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	9
Minimum total acidity:	4,5 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	10

Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	180
--	-----

RED WINE

Appearance

Clarity: clear or containing some tartrates or colouring substances Hue: violet to brick-red; good intensity of colour

Nose

Smell: presence of fruity odours and/or floral odours and/or fermentation-derived odours and/or woody and toasty odours

Palate

Aroma: presence of fruity aromas and/or floral aromas and/or fermentation-derived aromas and/or woody and toasty aromas

Flavour-balance: balanced alcohol-to-acidity ratio, possibly some sweetness Finish: long aromatic aftertaste

*Maximum sulphur dioxide limit for wines with a sugar content of 5 g/l or more: 190 mg/l

*For reds made using wooden containers, maximum volatile acidity is 1 gram per litre up to 10% alcohol by volume, plus an additional 0,06 grams per litre for each percentage point of alcoholic strength in excess of 10, up to a maximum limit of 1,2 grams per litre.

General analytical characteristics	
Maximum total alcoholic strength (in % volume):	15
Minimum actual alcoholic strength (in % volume):	11
Minimum total acidity:	4 in grams per litre expressed as tartaric acid
Maximum volatile acidity (in milliequivalents per litre):	13,33
Maximum total sulphur dioxide (in milligrams per litre):	150

5. Wine-making practices

a. Specific oenological practices

Specific oenological practice

When extracting must/wine and separating it from the pomace, suitable pressure must be applied to ensure that the extraction rate does not exceed 70 litres of wine per 100 kilograms of harvested grapes.

White and red *fermentado en barrica* wines are to be fermented in oak containers with a capacity of up to 600 litres.

Tinto robe wines must be aged for 90 days, at least 60 of them in oak containers with a capacity of up to 600 litres.

Vino de guarda wines must be aged for 365 days, at least 60 of them in oak containers with a capacity of up to 600 litres.

These ageing periods begin on 1 October of the harvest year.

b. Maximum yields

White varieties

12 000 kilograms of grapes per hectare

84 hectolitres per hectare

Red varieties

10 000 kilograms of grapes per hectare

70 hectolitres per hectare

6. Demarcated geographical area

—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 River 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 and 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 and 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 River 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 and 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 and 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 and Zarza de Montánchez.

—CAÑAMERO: Alía, Berzocana, Cañamero, Guadalupe and Valdecaballeros.

7. Main wine grape variety(ies)

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO - CENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Description of the link(s)

Whites

The characteristics of the wines are shaped by the area's prevailing Mediterranean climate.

The white wines are notable for their very distinctive character – fruity and aromatic – combined with fairly high acidity.

The fact that there is little rainfall at crucial times in the grape cultivation cycle reduces the risk of fungal diseases, which has a direct impact on the quality of the resulting wines.

Rosés

The characteristics of the wines are shaped by the area's prevailing Mediterranean climate.

These conditions result in wines that are rich in tannins and colouring substances, with good alcoholic strength and a suitable level of acidity. The ripeness of the grapes gives the wines a distinctive aromatic profile.

The fact that there is little rainfall at crucial times in the grape cultivation cycle reduces the risk of fungal diseases, which has a direct impact on the quality of the resulting wines.

The red varieties that are not native to the local area have adapted to its characteristics, resulting in distinctive wines.

Reds

The characteristics of the wines are shaped by the area's prevailing Mediterranean climate.

These conditions result in wines that are rich in tannins and colouring substances, with good alcoholic strength and a suitable level of acidity. The ripeness of the grapes gives the wines a distinctive aromatic profile.

The fact that there is little rainfall at crucial times in the grape cultivation cycle reduces the risk of fungal diseases, which has a direct impact on the quality of the resulting wines.

The red varieties that are not native to the local area have adapted to its characteristics, resulting in distinctive wines.

9. Essential further conditions (packaging, labelling, other requirements)

Legal framework:

In national legislation

Type of further condition:

Additional provisions relating to labelling

Description of the condition:

Any packaging used to market 'Ribera del Guadiana' Designation of Origin wines must be labelled with the protected name in compliance with the applicable EU legislation.

The packaging must also bear a numbered guarantee label, using the specific type of guarantee label for the wine type in question. These guarantee labels, issued by the Regulatory Board, certify the product and enable wines to be traced once they have entered the market.

The types of guarantee labels to be used for each wine type are as follows:

Cosecha (vintage) labels are to be used for the *joven* and *fermentado en barrica* types.

Tinto roble labels are to be used for the *tinto roble* type.

Vino de guarda labels are to be used for the *vino de guarda* type.

Crianza labels are to be used for the *crianza* type.

Reserva labels are to be used for the *reserva* type.

Gran reserva labels are to be used for the *gran reserva* type.

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

1. Dénomination(s) à enregistrer

Ribera del Guadiana

2. Type de l'indication géographique

AOP — appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

VIN BLANC

Phase visuelle

Limpidité: vins à la robe nette ou présentant quelques précipitations tartriques.
Tonalité: nuances jaunes à dorées.

Phase olfactive

Sur le plan olfactif: présence d'odeurs fruitées et/ou florales et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Phase gustative:

Arôme: présence d'arômes fruités et/ou floraux et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Goût - équilibre: rapport alcool-acidité équilibré. Présence possible de notes sucrées.
Persistance: persistance aromatique intense du vin.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l: 240 mg/l.

*Pour les blancs élaborés dans des contenants en bois, l'acidité volatile maximale est de 1 g/l jusqu'à 10 % du volume d'alcool, augmenté de 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10 %, jusqu'à un maximum de 1,08 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

VIN ROSÉ

Phase visuelle

Limpidité: vins à la robe nette ou présentant quelques précipitations tartriques.
Tonalité: nuances allant du rosé à l'orangé avec des teintes rougeâtres.

Phase olfactive

Sur le plan olfactif: présence d'odeurs fruitées et/ou florales et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Phase gustative

Arôme: présence d'arômes fruités et/ou floraux et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Goût - équilibre: rapport alcool-acidité équilibré. Présence possible de notes sucrées.
Persistance: persistance aromatique intense du vin.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l: 240 mg/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	180

VIN ROUGE

Phase visuelle

Limpidité: vins à la robe nette ou présentant quelques précipitations tartriques ou de matière colorante. Tonalité: nuances allant du violacé au rouge tuilé. Robe: intense.

Phase olfactive

Sur le plan olfactif: présence d'odeurs fruitées et/ou florales et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Phase gustative

Arôme: présence d'arômes fruités et/ou floraux et/ou fermentaires et/ou avec des notes boisées et grillées.

Goût - équilibre: rapport alcool-acidité équilibré. Présence possible de notes sucrées. Persistance: persistance aromatique intense du vin.

*Teneur maximale en anhydride sulfureux lorsque la teneur en sucres est égale ou supérieure à 5 g/l: 190 mg/l.

*Pour les rouges élaborés dans des contenants en bois, l'acidité volatile maximale est de 1 g/l jusqu'à 10 % du volume d'alcool, augmenté de 0,06 g/l pour chaque degré d'alcool supérieur à 10 %, jusqu'à un maximum de 1,2 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	15
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	11
Acidité totale minimale:	4 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	150

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques essentielles

Pratique œnologique spécifique

Durant la production, des pressions appropriées doivent être appliquées pour l'extraction du moût ou du vin et leur séparation du marc, de façon à ce que le rendement ne soit pas supérieur à 70 l de vin pour 100 kg de raisin récolté.

Lors de l'élaboration des vins blancs ou rouges totalement fermentés en fût, la fermentation s'effectue dans des contenants en chêne d'une capacité maximale de 600 litres.

Les vins «Tintos Robles» doivent être vieillis pendant 90 jours, dont au moins 60 jours dans des contenants en chêne d'une capacité maximale de 600 litres.

Les «Vinos de Guarda» doivent être vieillis pendant 365 jours, dont au moins 60 jours dans des contenants en chêne d'une capacité maximale de 600 litres.

La durée de vieillissement est calculée à partir du 1^{er} octobre de l'année des vendanges.

b. Rendements maximaux

Variétés de cépage blanc

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

84 hectolitres par hectare

Variétés de cépage rouge

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

70 hectolitres par hectare

6. Zone géographique délimitée

—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.

—MONTÁNCHÉZ: 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.

7. Cépages principaux

CABERNET SAUVIGNON

CAYETANA BLANCA

GRACIANO

MACABÉO - VIURA

MERLOT

PARDINA - JAÉN BLANCO

SYRAH

TEMPRANILLO - ENCIBEL

TEMPRANILLO - TINTO FINO

8. Description du ou des liens

«Vins blancs»

Les caractéristiques des vins sont déterminées par le climat méditerranéen dominant dans la région.

Les vins blancs présentent ainsi des arômes fruités très particuliers, avec une acidité moyenne-intense.

Par ailleurs, le faible taux de précipitations aux périodes critiques de culture réduit le risque de maladies cryptogamiques, ce qui a une influence directe sur la qualité finale des vins.

«Vins rosés»

Les caractéristiques des vins sont déterminées par le climat méditerranéen dominant dans la région.

Ces conditions permettent d'obtenir des vins riches en tanins et en matières colorantes, présentant un titre alcoométrique satisfaisant, une acidité appropriée ainsi qu'un caractère aromatique distinctif dû à la maturation du raisin.

Par ailleurs, le faible taux de précipitations aux périodes critiques de culture réduit le risque de maladies cryptogamiques, ce qui a une influence directe sur la qualité finale des vins.

Les caractéristiques de la zone géographique ont donné lieu à une adaptation des cépages rouges non indigènes, ce qui a permis d'obtenir des vins distinctifs.

«Vins rouges»

Les caractéristiques des vins sont déterminées par le climat méditerranéen dominant dans la région.

Ces conditions permettent d'obtenir des vins riches en tanins et en matières colorantes, présentant un titre alcoométrique satisfaisant, une acidité appropriée ainsi qu'un caractère aromatique distinctif dû à la maturation du raisin.

Par ailleurs, le faible taux de précipitations aux périodes critiques de culture réduit le risque de maladies cryptogamiques, ce qui a une influence directe sur la qualité finale des vins.

Les caractéristiques de la zone géographique ont donné lieu à une adaptation des cépages rouges non indigènes, ce qui a permis d'obtenir des vins distinctifs.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Tous les types de conditionnements utilisés pour commercialiser les vins protégés par l'appellation d'origine «Ribera del Guadiana» doivent comporter sur l'étiquette la mention protégée, conformément aux dispositions de la réglementation communautaire applicable.

Les conditionnements doivent également être munis de la contre-étiquette numérotée spécifique à la description du vin, délivrée par le conseil régulateur. Celle-ci fait office de certificat et permet d'assurer la traçabilité du produit pendant sa commercialisation.

Le type de contre-étiquette attribué dépend du type de vin:

«joven» et «Fermentado en Barrica»: contre-étiquette «Cosecha».

«Tinto Roble»: contre-étiquette «Tinto Roble».

«Vino de Guarda»: contre-étiquette «Vino de Guarda».

«Crianza»: contre-étiquette «Crianza».

«Reserva»: contre-étiquette «Reserva».

«Gran Reserva»: contre-étiquette «Gran Reserva».

**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, 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.

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».