

---

**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-1253**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Lanzarote**

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, April 06, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1253**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Lanzarote**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 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

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

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 Regulator 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))**

---

<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.**

**«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**

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
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

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Restricción pertinente en la vinificación
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<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>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<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>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica cultural
<b>Descripción de la práctica:</b>	

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

<b>Marco jurídico:</b>	En la normativa nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Envasado en la zona delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
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.	

<b>Marco jurídico:</b>	En la normativa nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<b>Descripción de la condición:</b>	



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

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.