

---

**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-1254**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**La Palma**

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-1254**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**La Palma**

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 "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

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, n° 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, Garafía, 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

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



**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 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**

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

### ***Breve descripción textual***

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.

### ***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 AGUJA

### ***Breve descripción textual***

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

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

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

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.

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

### **b. Rendimientos máximos**

<b>Rendimiento máximo:</b>
10000 kilogramos de uvas por hectárea

<b>Rendimiento máximo:</b>
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 Fuencaiente: municipios de Fuencaiente, 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

<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 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.	

<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 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.