
**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-1173

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Terra Alta

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 16, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Terra Alta
Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The production and winemaking area of the "Terra Alta" PDO is located at the south of Cataluña, in Spain, between the Ebro river and the border with the Aragon lands and includes the 12 municipalities of the Terra Alta district: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte and Vilalba dels Arcs.

The winemaking and maturing area coincides with the production area.

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

1. European Commission

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

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Terra Alta
Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production et d'élaboration de l'AOP "Terra Alta" se situe au sud de la Catalogne, en Espagne, entre l'Ebre et la frontière avec les terres aragonaises et comprend les 12 municipalités de la région de Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte et Vilalba dels Arcs.

L'aire d'élaboration et l'aire d'élevage correspondent à l'aire de production.

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

1. Commission européenne.

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

13.06.1986

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

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

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PRODUCTO(S)

1. Vino

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.

Dirección Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Terra Alta
Ctra. De Vilalba 31
43780 Gandesa
Tarragona
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración de la DOP "Terra Alta" está situada en el sur de Cataluña, en España, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas y comprende los 12 términos municipales de la comarca de la Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.

La zona de elaboración y la de crianza coincide con la zona de producción.

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

1. Comisión Europea.

Artículo 107 del Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A1556

13.06.1986

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

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

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

Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español



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.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«Terra Alta»
Nº UE: PDO-ES-A1556
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Terra Alta

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Blancos

<i>Breve descripción textual</i>
Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Los vinos blancos elaborados exclusivamente con la variedad Garnacha blanca

presentarán color amarillo con matices que oscilan desde el gris hasta el dorado. Aroma franco. Los vinos blancos elaborados exclusivamente con Garnacha blanca destacan por aromas de tipo complejo, rico en sensaciones aromáticas. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa. En particular, los vinos blancos son característicos por tener una sensación gustativa salina.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos Rosados

Breve descripción textual

Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Tintos

<i>Breve descripción textual</i>	
Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.	
*acidez volátil tintos puede superar en 0,06 gr/l por cada grado de alcohol que exceda de 11 grados y año de envejecimiento, con un máximo de 1,2 gr/l	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,3
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Espumosos de calidad

<i>Breve descripción textual</i>	
Obtenido a partir de las variedades autorizadas, elaborado según el método tradicional con segunda fermentación en la botella, aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y	

evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

Características analíticas generales

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

Vino de licor

Breve descripción textual

Mistela blanca y Mistela negra: Elaborada a partir de las variedades de uva autorizadas, mediante la adición de alcohol vínico en el mosto y procediendo a remover la mezcla hasta obtener un grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo de 14% vol. Vino dulce natural: preferentemente a partir de las variedades Garnacha blanca, Garnacha tinta, Garnacha peluda, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo y/o Pedro Ximénez, La elaboración del vino rancio comporta un envejecimiento oxidativo en sol y serena en envases de vidrio o de madera y un envejecimiento de como mínimo 1 año en envase de roble. Vino garnacha. Elaborado a partir de uva sobremadurada.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15

<i>Acidez total mínima:</i>	3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

Vinos de aguja

<i>Breve descripción textual</i>
Vino obtenido de las variedades clasificadas en el apartado 6. Aspecto límpido, coloración franca (relativa a la tonalidad del color y a sus matices) y ausencia de otros defectos. Aroma franco. Entrada y evolución franca, equilibrio gustativo y táctil, cuerpo con ausencia de defectos y persistencia gustativa.

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

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultura
-------------------------------------------	------------------

Descripción de la práctica:

La vendimia se realizará con la mayor atención, y exclusivamente se dedicará a la elaboración de vinos protegidos la uva sana con el grado de madurez necesario. Las técnicas utilizadas en la vendimia, el transporte y la manipulación de la uva, el prensado del mosto, el control de la fermentación, las prácticas enológicas durante todo el proceso de vinificación y la crianza del vino, tenderán a obtener productos de la máxima calidad y tipicidad, y se mantendrán las características de los tipos de vino de esta DOP.

b. Rendimientos máximos

Variedades tintas

Rendimiento máximo:

56 Hectolitro por hectárea

Variedades blancas

Rendimiento máximo:

70 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción y elaboración de la DOP "Terra Alta" está situada en el sur de Cataluña, entre el río Ebro y la frontera con tierras aragonesas y comprende los 12 términos municipales de la comarca de la Terra Alta: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, La Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, El Pinell de Brai, La Pobla de Massaluca, Prat de Comte y Vilalba dels Arcs.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MAZUELA, CARIÑENA
GARNACHA TINTA
GARNACHA PELUDA
GARNACHA BLANCA

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

Vino

Breve descripción

La concentración de aromas y sabores es particularmente apreciable en los vinos con un particular sabor salino y una destacable persistencia en el gusto, consecuencia de la naturaleza calcárea de los suelos de cultivo. La gran tradición existente en el cultivo de la Garnacha blanca, y la existencia de un saber hacer específico en la elaboración de blancos, con técnicas, como la maceración pelicular, junto con el carácter mediterráneo de la zona hacen de los vinos blancos monovarietales de Garnacha blanca un producto de gran valor enológico y con una calidad muy singular. El carácter de los factores naturales es manifiesta en el grado alcohólico volumétrico adquirido, superior a otras zona

Vino de licor

Breve descripción

El carácter de los factores naturales permite obtener vendimias muy ricas en azúcares destinadas a la obtención de estos vinos, de manera que los productos resultantes tienen un alto contenido en azúcares residuales de origen natural. La gran vocación vitivinícola de la zona de producción para la obtención de estos vinos y unas técnicas de elaboración, que en el caso de los vinos de licor, son lo suficiente específicas, proporcionan a todos estos vinos un alto valor enológico y una singularidad muy destacable.

Vino espumoso de calidad

Breve descripción

La naturaleza de los suelos de cultivo y las producciones moderadas, proporcionan a los vinos concentración de aromas y sabores. El carácter mediterráneo y meridional de la zona geográfica condiciona la capacidad de envejecimiento de todos los productos protegidos. Únicamente cosechas excepcionales, con calificaciones muy buenas o de excelente, permiten la obtención de vinos que permitan un envejecimiento superior a los 5 años. El predominio de las variedades de uva tradicionales en la composición varietal de los productos.

8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

Marco jurídico:	En la normativa nacional
Tipo de condición complementaria:	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
Descripción de la condición:	
Con el fin de hacer constar la condición de producto amparado y garantizar la trazabilidad de los productos protegidos que se expidan para el consumo, la presentación y etiquetado de los vinos protegidos se completará con un distintivo de garantía numerado expedido por la autoridad de control competente que deberá ser colocado cuando se proceda a etiquetar los productos protegidos en la misma bodega de acuerdo con las normas que dicte la autoridad de control competente.	