
**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-1174

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Ribera del Júcar

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-1174

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

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

Address Regulatory Council of the Designation of Origin Ribera del Júcar.

GEOGRAPHICAL AREA

South of the province of Cuenca - Castilla la Mancha - Spain.

Populations: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo and Sisante.

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-A0049

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-1174

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Conseil régulateur de l'appellation d'origine Ribera del Júcar.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Sud de la Province de Cuenca – Castille-La Manche – Espagne.

Communes: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo et Sisante.

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-A0049

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-1174

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Consejo Regulator de las Denominaciones de Origen Ribera del Júcar.

ZONA GEOGRÁFICA

Sur de la provincia de Cuenca - Castilla la Mancha - España.

Poblaciones: Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro El Picazo, Pozoamargo y Sisante.

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-A0049
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.

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.

«Ribera del Júcar»
Nº UE: PDO-ES-A0049
DOP (X) IGP ()

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Ribera del Júcar

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

Vino Blanco y Rosado, seco

Breve descripción textual

Los blancos son de color amarillo pálido pudiendo mostrar tonalidades verdosas o ambarinas. Los aromas son francos, afrutados. En boca son persistentes, suaves y con retrogusto armonioso y frutal.
Los rosados son de color rosa en toda su gama, con aromas primarios y cuerpo moderado.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Blanco y Rosado, dulce

Breve descripción textual
En la fase visual y olfativa son semejantes a la de los vinos secos de la misma variedad. En la fase gustativa equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido de azúcares residuales.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	8,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Tinto Joven

Breve descripción textual

De color rojo picota y de buena capa, con irisaciones cardenalias, destacando los tonos rojos y púrpuras sobre los amarillos.
Los aromas limpios y de intensidad media, destacando los afrutados, entre los que sobresalen los aromas de frutas rojas. Por vía retronasal reaparecen los matices de fruta con una intensidad media.
Se muestra potente a la entrada en boca, cuerpo intenso. Postgusto medio, dejando un recuerdo de su redondez.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<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>	13
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

Vino Tinto Tradición, Crianza y Reserva

Breve descripción textual

Predomina rojo y púrpura sobre los amarillos. En Crianzas y Reservas desde el rojo rubí al rojo cereza, se descubren tonalidades rojas teja.
Aromas intensos y francos. Combinaciones aromáticas entre notas florales, especiadas, balsámicas, torrefactos, vegetales. En vinos envejecidos notas de fruta roja madura
Equilibrados, armonía entre sensaciones gustativas y táctiles, tanicidad media combinada con suavidad y aterciopelado. Postgusto largo e intenso. En los vinos con permanencia en madera se muestra potente en su paso por boca, limpio y sedoso, torrefactos y vainilla y los recuerdos a pimienta y cacao.

*Volátil máxima: puede superar 2 meq/lº que exceda de 11% y año, hasta 20 meq/l.

Características analíticas generales	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<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>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	130

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
<p>En blancos la fermentación se realizará con una Tª de entre 15 y 22°C, en caso de efectuar maceración con hollejos, será por un periodo de 1 a 6 días</p> <p>En los rosados la maceración de mostos con hollejos, tendrá una duración nunca superior a 36 horas, fermentando el mosto limpio sin hollejos a una temperatura inferior a 22°C</p> <p>En los tintos la maceración-fermentación dura al menos 4 días, a Tª no superior a los 28º en los jóvenes y 30 °C en el resto. Podrán ser vinos con o sin envejecimiento en tina o barrica, durante un periodo mínimo de 4 meses en depósitos de madera conocidos por “tinis” de una capacidad de entre 5.000 y 20.000 l, o durante un periodo mínimo de 2 meses en barrica de roble.</p>	

b. Rendimientos máximos

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

Rendimiento máximo:

10140 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos con conducción en vaso o cabeza

Rendimiento máximo:

75 Hectolitro por hectárea

Viñedos con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

12170 Kilogramos de uvas por hectárea

Viñedos con conducción en espaldera

Rendimiento máximo:

90 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

Se ubica en el suroeste de la provincia de Cuenca en los siguientes términos municipales:

- Casas de Benítez
- Casas de Fernando Alonso
- Casas de Guijarro
- Casas de Haro
- El Picazo
- Pozoamargo
- Sisante

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

CABERNET SAUVIGNON

BOBAL

AIREN

VERDEJO

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

MACABEO, VIURA

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

Breve descripción

Zona en la que el río Júcar ha excavado un cañón que rompe la monotonía de dicha horizontalidad y provoca un régimen de lluvias superior al de los alrededores. Depósitos lacustres sobre zonas pantanosas desecadas, con arenas limosas y arcillas saliníferas y materia orgánica, gravillas y cantos poligénicos poco rodados, de dolomía caliza principalmente, cementados por arcillas.

Los vinos tintos son poco astringentes, suaves y profundos con un perfecto equilibrio acidez-tanicidad el color oscila entre el rojo cereza y el rojo rubí con tonos azulados y violáceos. En nariz complejos aromas frutales. Son sabrosos, equilibrados y redondos, los blancos mantienen equilibrio de acidez y armonía.