
**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

GI-1162

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Castilla y León

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 2, 2022



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- Any producer who complies with the product specifications.

Address Agricultural Technological Institute of Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Autonomous Community of Castilla y León, 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 of 20.12.2013.

PGI-ES-A0948

April 16, 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

GI-1162

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PRODUIT(S)

1. Vin

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

Adresse Institut technologique agricole de Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Communauté autonome de Castilla y León, 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.

PGI-ES-A0948

16.04.2004

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

GI-1162

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

Dirección Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos, Km. 119 (Finca Zamadueñas)
47071 Valladolid
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comunidad Autónoma de Castilla y León, 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.

PGI-ES-A0948

16.04.2004

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

**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.

« Castilla y León »
Nº UE: PGI-ES-A0948
DOP () IGP (X)

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

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

Castilla y León

b. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 5. Vino espumoso de calidad
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - vinos Blancos y Rosados

Breve descripción textual

Los vinos blancos jóvenes son frescos y afrutados, con gran presencia en boca, lo que les diferencia de una manera especial de los vinos blancos jóvenes que se elaboran en otras regiones.

Los vinos rosados, especialmente los que se elaboran en las zonas tradicionales para este tipo de vino, son frescos, con aromas a frutas rojas y con un agradable paso de boca. Si son de Prieto Picudo, resultan muy especiales, con un importante cuerpo y recuerdo frutal en la vía retronasal. También la aguja que conservan algunos, les da un toque especial.

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>	4 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>	200

VINO - Vinos Tintos

Breve descripción textual	
Los vinos tintos son potentes, con aromas a fruta madura, gran carga de materia colorante, buena estructura y gran capacidad para crianzas largas.	

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>	4 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 DE LICOR

Breve descripción textual

Los vinos de licor presentan un grado alcohólico elevado, aromas complejos, con rasgos de crianzas oxidativas, en muchos casos. Con características que nos recuerdan a las elaboraciones tradicionales de Andalucía Occidental.

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>	4 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>	140

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción textual

Los vinos espumosos, resultan frescos, delicados y con un perfil aromático complejo marcado por la variedad y la notas propias de la crianza con las lías.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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 DE AGUJA

Breve descripción textual

Los vinos de aguja suelen ser vinos rosados, con mayor intensidad de color, frescos, gran viveza, acentuada por la aguja y mayor estructura en boca.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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 DE UVAS SOBREMADURADAS

Breve descripción textual

Son vinos procedentes de uvas muy maduras o sobremaduradas, presentan unas características organolépticas muy marcadas por la forma de elaboración: grado alcohólico elevado, aromas complejos, a veces, crianzas oxidativas.

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>	3,5 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>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

Tipo de práctica enológica:	Práctica enológica específica
Descripción de la práctica:	
Rendimiento máximo de extracción: 75 litros por cada 100 Kg de uva.	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
16000 kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
120 hectolitros por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona delimitada se corresponde con el territorio de la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

ALBILLO REAL
ALBILLO MAYOR
VERDEJO
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
PRIETO PICUDO
MENCIA
MACABEO, VIURA
JUAN GARCIA, MOURATON
GARNACHA TINTA

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

VINO

Breve descripción

Las características diferenciales de los vinos blancos y rosados son debidas fundamentalmente a las cualidades aportadas por las variedades autóctonas (Verdejo, Godello, Prieto Picudo...) y a la intervención humana que ha sabido aprovechar unas condiciones naturales adversas (clima extremo, suelos pobres...) para conseguir una calidad óptima.

Los vinos tintos, además de la influencia varietal, deben sus características al equilibrado proceso de maduración que permite el duro clima castellano y leonés, especialmente, las altas temperaturas al final del ciclo y, sobre todo, la diferencia de temperatura entre el día y la noche.

VINO DE LICOR

Breve descripción

Los vinos de licor se han elaborado de forma tradicional en Castilla y León, son vinos de crianzas oxidativas, añejados, rancios, que se dejaban envejecer durante años.

VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Breve descripción

El método tradicional de elaboración de los vinos espumosos permite sacar el máximo partido a las variedades autóctonas de Castilla y León, manteniendo sus características diferenciales, pero potenciadas y afinadas por el método de elaboración.

VINO DE AGUJA

Breve descripción

Los vinos de aguja se han elaborado tradicionalmente en algunas zonas de Castilla y León (León, Valladolid y Zamora), en general añadiendo uva fresca a los mostos en fermentación (técnica tradicional llamada "madreo").

VINO DE UVAS SOBREMADURADAS

Breve descripción

De la misma forma que los vinos de licor, se trata de vinos elaborados de forma tradicional en esta tierra.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>-Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional VINO DE LA TIERRA, en lugar de INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA.</p> <p>-La referencia VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN figurará en el etiquetado en el mismo campo visual que las menciones obligatorias.</p> <p>-Los vinos de la IGP podrán hacer uso de la mención ROBLE siempre que hayan permanecido un periodo mínimo de 3 meses envejeciendo en una barrica de roble.</p>	