

---

**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-1170**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Valdeorras**

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-1170**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Valdeorras**

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 Protected Designation of Origin Valdeorras.

GEOGRAPHICAL AREA

The wine production area protected by the Designation of Origin Valdeorras comprises the lands suitable for grape production with the quality necessary for obtaining wines with the specific characteristics of those protected by the appellation, provided that they are located in the districts of O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, and Rubiá, all in the province of Ourense, in the Autonomous Community of Galicia.

The production area is located in the Autonomous Community of Galicia, 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 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-A1132

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-1170**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Valdeorras**

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 Valdeorras.**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins protégés par l'appellation d'origine Valdeorras est constituée de terrains adaptés à la production de raisins de la qualité requise pour l'obtention de vins présentant les caractéristiques spécifiques de ceux protégés par l'appellation, et à condition qu'ils soient situés dans les communes de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín et Rubiá, toutes situées dans la province d'Ourense, dans la Communauté autonome de Galice.

L'aire de production est située dans la Communauté autonome de Galice 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-A1132

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-1170**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Valdeorras**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.

*Dirección* Consejo Regulator de la Denominación de Origen Valdeorras.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

La zona de producción se localiza en la Comunidad Autónoma de Galicia, 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-A1132

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))**

---

<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.**

**«Valdeorras»**  
Nº UE: PDO-ES-A1132  
DOP (X) IGP ()

## ***I. DOCUMENTO ÚNICO***

### ***1. NOMBRE Y TIPO***

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

Valdeorras

#### ***b. Tipo de indicación geográfica:***

DOP - Denominación de Origen Protegida

### ***2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.***

- 1. Vino
- 5. Vino espumoso de calidad
- 15. Vino de uvas pasificadas

### ***3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

#### **VINOS BLANCOS**

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Fase visual: Colores amarillos pálidos con tonalidades de verdosas a amarillas. Fase olfativa: Aromas primarios limpios y frescos, afrutado de intensidad media.

Fase gustativa: Se muestra suave, ligero y afrutado, equilibrado en su estructura.

Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

### **VINOS BLANCOS: Valdeorras Godello y Valdeorras castes nobles**

#### **Breve descripción textual**

Los que lleven la indicación “Producción controlada” (con rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

## VINOS TINTOS

### ***Breve descripción textual***

Fase visual: Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Fase olfativa: Intensos aromas a frutos rojos maduros, propios de las variedades de que proceden.

Fase gustativa: Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Los vinos que lleven la indicación “Producción controlada” (a los que se exigen rendimientos de producción en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera diferentes períodos, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

### ***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<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>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

## VINOS TINTOS: Valdeorras Mencía y Valdeorras castes nobles

### ***Breve descripción textual***

Color rojo picota morado, limpio, brillante de buena capa, con reflejos del violeta al rubí.

Intensos aromas a frutos rojos maduros.

Carnosos, secos, equilibrada expresión tánica, acidez media-alta y agradable postgusto.

Los “Valdeorras Mencía” se elaboran con un mínimo del 85% de dicha variedad y los “Valdeorras Castes nobles” con un mínimo del 85% de variedades tintas consideradas preferentes.

Los identificados como “Producción controlada” (con rendimientos en parcela más limitados) y los vinos “Crianza”, “Reserva” y “Gran Reserva” (envejecidos en madera, lo que matiza sus características organolépticas) tendrán una graduación alcohólica mínima de 12,5.

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

**VINO ESPUMOSO DE CALIDAD**

***Breve descripción textual***

Fase visual: Colores amarillos con tonos pálidos o dorados y brillantes. Carbónico ligero con adecuada burbuja fina y persistente.

Fase olfativa: Aromas intensos, limpios y con suaves tonos de su paso por botella.

Fase gustativa: Fresco, con ligera acidez y agradable carbónico, equilibrado.

***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>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	30
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

## VINO DE UVAS PASIFICADAS - Tostado

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Fase visual (blancos o tintos): Colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados y violetas. Fase olfativa: Aromas limpios, francos, intensos, con recuerdos de la variedad de la que proceden muy florales y fondo meloso. Fase gustativa: Sabor intenso, agradable paso de boca con dulzor y amplia persistencia.

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	40
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

## 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>En los Valdeorras "Godello" se empleará exclusivamente esta variedad y en los "Mencia", al menos un 85 % de dicha variedad. En los "Castes Nobles" se empleará como mínimo un 85% de las variedades preferentes. Los espumosos se elaborarán al menos con un 85% de Godello. El "Tostado" con uvas tintas de las variedades autorizadas o con la variedad blanca Godello. El rendimiento de extracción de mosto no será superior a 72 %.</p> <p>En la elaboración del "Tostado" la pasificación durará un mínimo de 90 días, con un rendimiento máximo de 40 l por cada 100 kg de uvas pasas. El cómputo del período de envejecimiento en barrica no podrá iniciarse antes del día 1 de diciembre del año de la cosecha.</p>	

### **b. Rendimientos máximos**

<b>Rendimiento máximo:</b>
12000 kilogramos de uvas por hectárea

<b>Rendimiento máximo:</b>
86,40 hectolitros por hectárea

## **5. ZONA DELIMITADA**

<p>La zona de producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Valdeorras está constituida por los terrenos aptos para la producción de uva con la calidad necesaria para obtener vinos de las características específicas de los amparados por la denominación, y siempre que se encuentren situados en los Ayuntamientos de O Barco de Valdeorras, A Rúa, Vilamartín de Valdeorras, O Bolo, Carballeda de</p>
---

Valdeorras, Larouco, Petín, y Rubiá, todos ellos en la provincia de Ourense, en la Comunidad Autónoma de Galicia.

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MENCIA

GODELLO

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

### **Breve descripción**

Los suelos y el clima mediterráneo-oceánico de la zona conforman un ecosistema selectivo al que se han ido adaptando las variedades de vid, en general variedades autóctonas, entre las que destacan Godello y Mencía. El cultivo se desarrolla en laderas, a veces con importantes pendientes abancaladas. Es fundamental la selección de las mejores orientaciones que han hecho secularmente los viticultores. El resultado son vinos singulares: la variedad Godello da lugar a vinos estructurados y untuosos, con una acidez natural que los hace frescos y elegantes. Los tintos a base de Mencía tienen intensos aromas a frutos rojos maduros, con acidez media a alta y equilibrada expresión tánica.

## 8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

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

El embotellado se realizará en el área delimitada, en las bodegas inscritas en la denominación de origen.

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>El uso de las menciones Godello, Mencía, Variedades nobles/Castes nobles y Producción controlada queda condicionado al cumplimiento de los requisitos del pliego y el de los términos Barrica, Crianza, Reserva y Gran Reserva al de la normativa general.</p> <p>En los vinos de uva pasificada se incluirá la mención “Tostado”. En los embotellados por encargo aparecerá el nombre del embotellador.</p> <p>Los vinos se comercializan con marchamos de garantía, con el logo de la denominación que figura en el pliego.</p>	