

Bulletin of the Lisbon System
Appellations of Origin and Geographical Indications

Bulletin du Système de Lisbonne
Appellations d'origine et indications géographiques

Boletín del Sistema de Lisboa
Denominaciones de origen e indicaciones geográficas



No 54.1
Year 2025 / Année 2025 / Año 2025
01.01.2025 - 31.03.2025

BULLETIN OF THE LISBON SYSTEM

Appellations of Origin and Geographical Indications

Publication of the International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO)

BULLETIN DU SYSTÈME DE LISBONNE

Appellations d'origine et indications géographiques

Publication du Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI)

BOLETÍN DEL SISTEMA DE LISBOA

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Publicación de la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI)

No 54.1
Year 2025 / Année 2025 / Año 2025
01.01.2025 - 31.03.2025

Administration:
Lisbon Registry
**World Intellectual Property
Organization (WIPO)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENEVA 20 (Switzerland)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Electronic mail:
lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.wipo.int/lisbon>
ISSN 2226-6399 WIPO 2025

Administration:
Service d'enregistrement Lisbonne
**Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENÈVE 20 (Suisse)
Tél : (+41) 22 338 91 11
Messagerie électronique:
lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.OMPI.int/lisbon>
ISSN 2226-6399 OMPI 2025

Administración:
Registro de Lisboa
**Organización Mundial de la Propiedad
Intellectual (OMPI)**
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GINEBRA 20 (Suiza)
Tel: (+41) 22 338 91 11
Correo-E:
lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.OMPI.int/lisbon>
ISSN 2226-6399 OMPI 2025

CONTENTS – SOMMAIRE – ÍNDICE

Page / Page / Página

Comments relating to the publication of the <i>Bulletin of the Lisbon System</i>	6
List of Members of the Lisbon Union	7
Remarques relatives à la publication du <i>Bulletin du Système de Lisbonne</i>	9
Liste des Membres de l'Union de Lisbonne	10
Observaciones relativas a la publicación del <i>Boletín del Sistema de Lisboa</i>	12
Lista de Miembros de la Unión de Lisboa	13
Registrations – Enregistrements – Registros	15
Declarations of refusal – Déclarations de refus – Declaraciones de denegación	233
Statement of grant of protection – Déclaration d’octroi de protection – Declaración de concesión de protección	258
Renunciations – Renonciations – Renuncias	262

Comments relating to the publication of the *Bulletin of the Lisbon System* *Appellations of Origin and Geographical* *Indications*

The publication of the *Bulletin of the Lisbon System, Appellations of Origin and Geographical Indications* is issued by the International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO), under Rule 19 of the Common Regulations under the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications.

Each issue may include, inter alia, one or other of the following headings, the subject matter of which is grouped according to notification date: registrations, declarations of refusal (total or partial*), declarations of refusal (total or partial*), withdrawals of a declaration of refusal (total or partial withdrawal*), statements of grant of protection, grants of a period for termination of the use of an appellation of origin or a geographical indication, invalidations, modifications, renunciations, withdrawals of renunciation, cancellations, corrections.

Only appellations of origin and geographical indications for products from Contracting Parties of the Lisbon Union, recognized and protected as such in the Contracting Party of origin, can be registered at WIPO and protected in accordance with the provisions of the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

Disclaimer: The registration of an appellation of origin or geographical indication in the International Register does not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the International Bureau of WIPO concerning the substance of the entitlement claim under the Lisbon Agreement, the Stockholm Act (1967) or the Geneva Act (2015) and the Common Regulations, or of the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries.

From the year 2022 onwards, the bulletin will include transactions notified to the Contracting Parties during the relevant period, rather than those received during that period. However, transactions already published in previous editions of the bulletin will not be included.

This quarterly bulletin covers the period from 01.01.2025 to 31.03.2025.

* According to Rule 19 of the Common Regulations, the International Bureau shall publish in the Bulletin all entries made in the International Register. In addition, starting from No. 36 of the Bulletin, also the text of partial refusals and partial withdrawals is published, in the language of the notification of the refusal or withdrawal in question.

List of Members of the Lisbon Union

Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967) and amended in 1979,
and the Geneva Act (2015)
(Lisbon Union)

Status on March 31, 2025

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act		Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
African Intellectual Property Organization (OAPI) ^{1, 2, 3}	-	-	-	March 15, 2023
Albania	May 8, 2019	Stockholm:	May 8, 2019	February 26, 2020
Algeria	July 5, 1972	Stockholm:	October 31, 1973	-
Bosnia and Herzegovina	July 4, 2013	Stockholm:	July 4, 2013	-
Bulgaria	August 12, 1975	Stockholm:	August 12, 1975	-
Burkina Faso	September 2, 1975	Stockholm:	September 2, 1975	-
Cabo Verde ^{2, 3, 4}	-	-	-	July 6, 2022
Cambodia ³	-	-	-	February 26, 2020
Congo	November 16, 1977	Stockholm:	November 16, 1977	-
Costa Rica	July 30, 1997	Stockholm:	July 30, 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	-	March 15, 2023
Cuba	September 25, 1966	Stockholm:	April 8, 1975	-
Czech Republic	January 1, 1993	Stockholm:	January 1, 1993	September 2, 2022
Democratic People's Republic of Korea	January 4, 2005	Stockholm:	January 4, 2005	February 26, 2020
Djibouti ^{2, 3}	-	-	-	May 13, 2024
Dominican Republic	January 17, 2020	Stockholm:	January 17, 2020	-
European Union ^{2, 5}	-	-	-	February 26, 2020
France	September 25, 1966	Stockholm:	August 12, 1975 ⁶	April 21, 2021
Gabon	June 10, 1975	Stockholm:	June 10, 1975	-
Georgia	September 23, 2004	Stockholm:	September 23, 2004	-
Ghana ³	-	-	-	February 3, 2022
Haiti	September 25, 1966	Lisbon:	September 25, 1966	-
Hungary	March 23, 1967	Stockholm:	October 31, 1973	September 10, 2021
Iran (Islamic Republic of)	March 9, 2006	Stockholm:	March 9, 2006	-
Israel	September 25, 1966	Stockholm:	October 31, 1973	-
Italy	December 29, 1968	Stockholm:	April 24, 1977	-
Lao People's democratic Republic ³	-	-	-	February 20, 2021
Mexico	September 25, 1966	Stockholm:	January 26, 2001	-
Montenegro	June 3, 2006	Stockholm:	June 3, 2006	October 10, 2024
Nicaragua	June 15, 2006	Stockholm:	June 15, 2006	-

¹ In accordance with Article 28(1)(iii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, OAPI has been duly authorized, in accordance with its internal procedures, to become party to this Act and declares that, pursuant to the Bangui Agreement Instituting an African Intellectual Property Organization, Act of December 14, 2015, Annex VI, under which regional titles of protection can be obtained in respect of geographical indications, applies.

² This Contracting Party avails itself of the possibility provided for in Article 29(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement to extend by one year the time limit referred to in Article 15(1) of the Act, and the periods referred to in Article 17 of the Geneva Act, in accordance with the procedures specified in the Common Regulations.

³ In accordance with Article 7(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, this Contracting Party has declared that it wants to receive an individual fee to cover its cost of substantive examination of each international registration.

⁴ In accordance with Article 28(1)(ii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, the Government of the Republic of Cabo Verde hereby declares that its legislation complies with the provisions of the Paris Convention concerning appellations of origin, geographical indications and trademarks.

⁵ In accordance with Article 28(1)(iii) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, the European Union has been duly authorized, in accordance with its internal procedures, to become party to this Act and, under the constituting treaties of the European Union, legislation applies under which regional titles of protection can be obtained in respect of geographical indications.

⁶ Including all Overseas Departments and Territories.

LISBON SYSTEM – SYSTÈME DE LISBONNE – SISTEMA DE LISBOA

Year 2025 / Année 2025 / Año 2025

State/IGO	Date on which State became party to the Agreement	Date on which State became party to the Stockholm (or Lisbon) Act		Date on which State/IGO became party to the Geneva Act
North Macedonia.....	October 6, 2010	Stockholm:	October 6, 2010	-
Oman.....	-	-	-	June 30, 2021
Peru.....	May 16, 2005	Stockholm:	May 16, 2005	October 18, 2022
Portugal.....	September 25, 1966	Stockholm:	April 17, 1991	January 18, 2024
Republic of Moldova.....	April 5, 2001	Stockholm:	April 5, 2001	October 11, 2024
Russian Federation ^{3, 7, 8, 9}	-	-	-	August 11, 2023
Samoa ^{3, 9}	-	-	-	February 26, 2020
Sao Tome and Principe ^{2, 3}	-	-	-	November 2, 2023
Senegal ^{2, 3}	-	-	-	December 5, 2023
Serbia ¹⁰	June 1, 1999	Stockholm:	June 1, 1999	-
Slovakia.....	January 1, 1993	Stockholm:	January 1, 1993	October 9, 2024
Switzerland.....	-	-	-	December 1, 2021
Togo.....	April 30, 1975	Stockholm:	April 30, 1975	-
Tunisia.....	October 31, 1973	Stockholm:	October 31, 1973	July 6, 2023
(Total: 44)		(30)		(25)

⁷ In accordance with Article 6(5)(b) of the Geneva Act and with its national legislation, the Russian Federation declares that a registered appellation of origin or geographical indication shall be protected from the date on which the decision to grant legal protection is taken.

⁸ This Contracting Party avails itself of the possibility provided for in Article 29(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement to extend by one year the time limit referred to in Article 15(1) of the Act in accordance with the procedures specified in the Common Regulations.

⁹ In accordance with Article 7(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, this Contracting Party has declared that it requires an administrative fee relating to the use by the beneficiaries of the appellation of origin or the geographical indication in that Contracting Party.

¹⁰ Serbia is the continuing State from Serbia and Montenegro as from June 3, 2006.

Remarques relatives à la publication du *Bulletin du Système de Lisbonne* *Appellations d'origine et indications* *géographiques*

La publication du *Bulletin du Système de Lisbonne, Appellations d'origine et indications géographiques* est éditée par le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), en application de la règle 19 du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques.

Chaque numéro peut comprendre, notamment, l'une ou l'autre des rubriques suivantes, dont la matière est groupée selon les dates de notification : enregistrements, déclarations de refus (total ou partiel*), retraits d'une déclaration de refus (retrait total ou partiel*), déclarations d'octroi de la protection, octrois de délai d'utilisation pour terminer l'utilisation d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique, invalidations, modifications, renonciations, retraits de la renonciation, radiations, rectifications.

Seules peuvent être enregistrées auprès de l'OMPI, et protégées selon les dispositions de l'Arrangement de Lisbonne et de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, les appellations d'origine et les indications géographiques des produits de parties contractante de l'Union de Lisbonne reconnues et protégées à ce titre dans la partie contractante d'origine.

Avertissement : L'enregistrement d'une appellation d'origine ou indication géographique au registre international n'implique aucune prise de position quelconque de la part du Bureau international de l'OMPI quant au bien-fondé de la revendication du droit à soumettre une demande d'enregistrement en vertu de l'Arrangement de Lisbonne, de l'Acte de Stockholm (1967), de l'Acte de Genève (2015) et de son Règlement d'exécution commun, ou quant au statut juridique d'un pays, territoire, ville ou région ou de ses autorités, ou quant au tracé de ses frontières ou limites.

À partir de l'année 2022, sont publiées dans le bulletin les transactions notifiées aux parties contractantes durant la période concernée, et non plus celles reçues durant cette période. Ne sont toutefois pas publiées les transactions ayant déjà fait l'objet d'une publication dans les bulletins des éditions précédentes

Ce bulletin trimestriel concerne la période s'écoulant du 01.01.2025 au 31.03.2025.

* Selon la règle 19 du règlement d'exécution commun, le Bureau international publie dans le Bulletin toutes les inscriptions faites au registre international. De plus, à partir du Bulletin n° 36, le texte des refus partiels ainsi que des retraits partiels est aussi publié, dans la langue de la notification du refus ou du retrait en question.

Liste des Membres de l'Union de Lisbonne

Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967) et modifié en 1979,
et Acte de Genève (2015)
(Union de Lisbonne)

Situation le 31 mars 2025

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)	Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Albanie	8 mai 2019	Stockholm: 8 mai 2019	26 février 2020
Algérie.....	5 juillet 1972	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Bosnie-Herzégovine	4 juillet 2013	Stockholm: 4 juillet 2013	-
Bulgarie.....	12 août 1975	Stockholm: 12 août 1975	-
Burkina Faso.....	2 septembre 1975	Stockholm: 2 septembre 1975	-
Cabo Verde ^{1, 2, 3}	-	-	6 juillet 2022
Cambodge ³	-	-	26 février 2020
Congo	16 novembre 1977	Stockholm: 16 novembre 1977	-
Costa Rica.....	30 juillet 1997	Stockholm: 30 juillet 1997	-
Côte d'Ivoire	-	-	15 mars 2023
Cuba	25 septembre 1966	Stockholm: 8 avril 1975	-
Djibouti ^{2, 3}	-	-	13 mai 2024
Fédération de Russie ^{3, 4, 5, 6}	-	-	11 août 2023
France.....	25 septembre 1966	Stockholm: 12 août 1975 ⁷	21 avril 2021
Gabon	10 juin 1975	Stockholm: 10 juin 1975	-
Géorgie	23 septembre 2004	Stockholm: 23 septembre 2004	-
Ghana ³	-	-	3 février 2022
Haïti.....	25 septembre 1966	Lisbonne: 25 septembre 1966	-
Hongrie	23 mars 1967	Stockholm: 31 octobre 1973	10 septembre 2021
Iran (République islamique d')	9 mars 2006	Stockholm: 9 mars 2006	-
Israël	25 septembre 1966	Stockholm: 31 octobre 1973	-
Italie	29 décembre 1968	Stockholm: 24 avril 1977	-
Macédoine du Nord	6 octobre 2010	Stockholm: 6 octobre 2010	-
Mexique	25 septembre 1966	Stockholm: 26 janvier 2001	-
Monténégro	3 juin 2006	Stockholm: 3 juin 2006	10 octobre 2024
Nicaragua.....	15 juin 2006	Stockholm: 15 juin 2006	-
Oman	-	-	30 juin 2021
Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI) ^{2, 3, 8} ...	-	-	15 mars 2023

¹ Conformément à l'article 28.1)ii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, le Gouvernement de la République de Cabo Verde déclare par la présente que sa législation est conforme aux dispositions de la Convention de Paris qui concernent les appellations d'origine, les indications géographiques et les marques.

² Cette Partie contractante fait usage de la possibilité prévue à l'article 29.4) de l'Acte de Genève de prolonger d'un an le délai visé à l'article 15.1) dudit Acte, ainsi que les délais visés à l'article 17 de l'Acte de Genève conformément aux procédures prévues dans le règlement d'exécution commun.

³ Conformément à l'article 7.4) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, cette Partie contractante a déclaré vouloir recevoir une taxe individuelle pour couvrir le coût de l'examen quant au fond de tout enregistrement international.

⁴ Conformément à l'article 6.5)b) de l'Acte de Genève et à sa législation nationale, la Fédération de Russie déclare qu'une appellation d'origine ou indication géographique enregistrée sera protégée à compter de la date sur laquelle la décision d'octroyer la protection légale est prise.

⁵ Cette Partie contractante fait usage de la possibilité prévue à l'article 29.4) de l'Acte de Genève de prolonger d'un an le délai visé à l'article 15.1) dudit Acte, conformément aux procédures prévues dans le règlement d'exécution commun.

⁶ Conformément à l'article 7.4) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, cette Partie contractante a déclaré exiger une taxe administrative relative à l'utilisation par les bénéficiaires de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique dans cette Partie contractante.

⁷ Y compris les départements et territoires d'outre-mer.

⁸ Conformément à l'article 28.1)iii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, l'OAPI a été dument autorisée, conformément à ses procédures internes, à devenir partie au présent Acte et, en vertu de l'Acte du 14 décembre 2015 de l'Accord de Bangui instituant une organisation africaine de propriété intellectuelle, l'annexe VI selon laquelle des titres de protection régionaux peuvent être obtenus à l'égard des indications géographiques, s'applique.

LISBON SYSTEM – SYSTÈME DE LISBONNE – SISTEMA DE LISBOA

Year 2025 / Année 2025 / Año 2025

État/OIG	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Arrangement	Date à laquelle l'État est devenu partie à l'Acte de Stockholm (ou à l'Acte de Lisbonne)	Date à laquelle l'État/OIG est devenu partie à l'Acte de Genève
Pérou	16 mai 2005	Stockholm: 16 mai 2005	18 octobre 2022
Portugal.....	25 septembre 1966	Stockholm: 17 avril 1991	18 janvier 2024
République démocratique populaire lao ³	-	-	20 février 2021
République de Moldova.....	5 avril 2001	Stockholm: 5 avril 2001	11 octobre 2024
République dominicaine	17 janvier 2020	Stockholm: 17 janvier 2020	-
République populaire démocratique de Corée	4 janvier 2005	Stockholm: 4 janvier 2005	26 février 2020
République tchèque.....	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm: 1 ^{er} janvier 1993	2 septembre 2022
Samoa ^{3, 6}	-	-	26 février 2020
Sao Tomé-et-Principe ^{2, 3}	-	-	2 novembre 2023
Sénégal ^{2, 3}	-	-	5 décembre 2023
Serbie ⁹	1 ^{er} juin 1999	Stockholm: 1 ^{er} juin 1999	-
Slovaquie	1 ^{er} janvier 1993	Stockholm: 1 ^{er} janvier 1993	9 octobre 2024
Suisse	-	-	1 ^{er} décembre 2021
Togo.....	30 avril 1975	Stockholm: 30 avril 1975	-
Tunisie	31 octobre 1973	Stockholm: 31 octobre 1973	6 juillet 2023
Union européenne ^{2, 10}	-	-	26 février 2020
(Total: 44)		(30)	(25)

⁹ La Serbie est l'État assurant la continuation de la Serbie-et-Monténégro à compter du 3 juin 2006.

¹⁰ Conformément à l'article 28.1)iii) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, l'Union européenne a été dument autorisée, conformément à ses procédures internes, à devenir partie au présent Acte et, en vertu des traités constitutifs de l'Union européenne, une législation s'applique selon laquelle des titres de protection régionaux peuvent être obtenus à l'égard des indications géographiques.

Observaciones relativas a la publicación del *Boletín del Sistema de Lisboa* Denominaciones de origen e indicaciones geográficas

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) publica el *Boletín del Sistema de Lisboa, Denominaciones de origen e indicaciones geográficas* en aplicación de la Regla 19 del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas.

Cada número puede incluir, en particular, alguna de las rúbricas siguientes, cuya materia se desglosa según las fechas de notificaciones: registros, declaraciones de denegación (total o parcial*), retiros de declaración de denegación (retiro total o parcial*), declaraciones de concesión de la protección, concesiones de un plazo para poner fin a la utilización de una denominación de origen o una indicación geográfica, invalidaciones, modificaciones, renunciaciones, retiradas de renuncia, cancelaciones, correcciones.

Sólo pueden registrarse en la OMPI, y recibir protección en virtud de las disposiciones del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de productos procedentes de Partes Contratantes miembros de la Unión de Lisboa y que estén reconocidas y protegidas como tales en la parte contratante de origen.

Descargo de responsabilidad: el registro de una denominación de origen o indicación geográfica en el Registro Internacional no representa en modo alguno la opinión de la Oficina Internacional de la OMPI sobre el fundamento de la reivindicación del derecho a presentar una solicitud de registro en virtud del Arreglo de Lisboa, del Acta de Estocolmo (1967), del Acta de Ginebra (2015) y de su Reglamento de ejecución común, o el estatus jurídico de ningún país, territorio, ciudad o región o de sus autoridades, o en relación con la delimitación de sus fronteras o demarcaciones.

A partir del año 2022, en el boletín se publicarán las transacciones notificadas a las Partes Contratantes durante el período correspondiente, en lugar de aquellas recibidas durante ese período. No se incluirán las transacciones que ya hayan sido publicadas en ediciones anteriores del boletín.

Este boletín trimestral abarca el período de 01.01.2025 a 31.03.2025.

* De conformidad con la Regla 19 del Reglamento Común, la Oficina Internacional publica en el Boletín todas las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional. Además, a partir del N.º 36 del Boletín, también publica el texto de las denegaciones parciales y retiros parciales, en el idioma de la notificación de denegación o de retiro en cuestión.

Lista de los Miembros de la Unión de Lisboa

Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979,
y Acta de Ginebra (2015)
(Unión de Lisboa)

Situación a 31 de marzo de 2025

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)	Fecha en la que el Estado/la OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Albania.....	8 de mayo de 2019	Estocolmo: 8 de mayo de 2019	26 de febrero de 2020
Argelia.....	5 de julio de 1972	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	-
Bosnia y Herzegovina	4 de julio de 2013	Estocolmo: 4 de julio de 2013	-
Bulgaria.....	12 de agosto de 1975	Estocolmo: 12 de agosto de 1975	-
Burkina Faso.....	2 de septiembre de 1975	Estocolmo: 2 de septiembre de 1975	-
Cabo Verde ^{1, 2, 3}	-	-	6 de julio de 2022
Camboya ³	-	-	26 de febrero de 2020
Congo	16 de noviembre de 1977	Estocolmo: 16 de noviembre de 1977	-
Costa Rica	30 de julio de 1997	Estocolmo: 30 de julio de 1997	-
Côte d'Ivoire.....	-	-	15 de marzo de 2023
Cuba	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 8 de abril de 1975	-
Djibouti ^{2, 3}	-	-	13 de mayo de 2024
Eslovaquia	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	9 de octubre de 2024
Federación de Rusia ^{3, 4, 5, 6}	-	-	11 de agosto de 2023
Francia.....	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 12 de agosto de 1975 ⁷	21 de abril de 2021
Gabón.....	10 de junio de 1975	Estocolmo: 10 de junio de 1975	-
Georgia	23 de septiembre de 2004	Estocolmo: 23 de septiembre de 2004	-
Ghana ³	-	-	3 de febrero de 2022
Haití	25 de septiembre de 1966	Lisboa: 25 de septiembre de 1966	-
Hungría	23 de marzo de 1967	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	10 de septiembre de 2021
Irán (República Islámica del)	9 de marzo de 2006	Estocolmo: 9 de marzo de 2006	-
Israel.....	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	-
Italia	29 de diciembre de 1968	Estocolmo: 24 de abril de 1977	-
Macedonia del Norte	6 de octubre de 2010	Estocolmo: 6 de octubre de 2010	-
México	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 26 de enero de 2001	-
Montenegro.....	3 de junio de 2006	Estocolmo: 3 de junio de 2006	10 de octubre de 2024
Nicaragua	15 de junio de 2006	Estocolmo: 15 de junio de 2006	-
Omán	-	-	30 de junio de 2021

¹ De conformidad con el artículo 28.1.ii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, el Gobierno de la República de Cabo Verde declara que su legislación cumple las disposiciones del Convenio de París relativas a las denominaciones de origen, las indicaciones geográficas y las marcas.

² La presente Parte Contratante se vale de la posibilidad contemplada en el Artículo 29.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa de prorrogar un año el plazo al que se refiere el Artículo 15.1) del Acta y los periodos mencionados en el Artículo 17 del Acta de Ginebra, de conformidad con los procedimientos previstos en el Reglamento Común.

³ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que desea recibir una tasa individual para cubrir el costo del examen sustantivo de cada registro internacional.

⁴ De conformidad con el artículo 6.5)b) del Acta de Ginebra y con su legislación nacional, la Federación de Rusia declara que una denominación de origen o indicación geográfica registrada estará protegida a partir de la fecha en que se adopte la decisión de conceder la protección jurídica.

⁵ Dicha Parte Contratante se acoge a la posibilidad prevista en el artículo 29.4) del Acta de Ginebra de prorrogar por un año el plazo contemplado en el artículo 15.1) de dicha Acta, de conformidad con los procedimientos establecidos en el Reglamento común.

⁶ De conformidad con el Artículo 7.4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la presente Parte Contratante ha declarado que exige el pago de una tasa administrativa en relación con el uso por los beneficiarios de la denominación de origen o la indicación geográfica en dicha Parte Contratante.

⁷ Incluidos todos los Departamentos y Territorios de Ultramar.

LISBON SYSTEM – SYSTÈME DE LISBONNE – SISTEMA DE LISBOA

Year 2025 / Année 2025 / Año 2025

Estado/OIG	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Arreglo	Fecha en la que el Estado pasó a ser parte en el Acta de Estocolmo (o Lisboa)	Fecha en la que el Estado/la OIG pasó a ser parte en el Acta de Ginebra
Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI) ^{2, 3, 8}	-	-	15 de marzo de 2023
Perú	16 de mayo de 2005	Estocolmo: 16 de mayo de 2005	18 de octubre de 2022
Portugal	25 de septiembre de 1966	Estocolmo: 17 de abril de 1991	18 de enero de 2024
República Checa.....	1 de enero de 1993	Estocolmo: 1 de enero de 1993	2 de septiembre de 2022
República Democrática Popular Lao ³	-	-	20 de febrero de 2021
República de Moldova.....	5 de abril de 2001	Estocolmo: 5 de abril de 2001	11 de octubre de 2024
República Dominicana	17 de enero de 2020	Estocolmo: 17 de enero de 2020	-
República Popular Democrática de Corea	4 de enero de 2005	Estocolmo: 4 de enero de 2005	26 de febrero de 2020
Samoa ^{3, 6}	-	-	26 de febrero de 2020
Santo Tomé y Príncipe ^{2, 3}	-	-	2 de noviembre de 2023
Senegal ^{2, 3}	-	-	5 de diciembre de 2023
Serbia ⁹	1 de junio de 1999	Estocolmo: 1 de junio de 1999	-
Suiza.....	-	-	1 de diciembre de 2021
Togo	30 de abril de 1975	Estocolmo: 30 de abril de 1975	-
Túnez.....	31 de octubre de 1973	Estocolmo: 31 de octubre de 1973	6 de julio de 2023
Unión Europea ^{2, 10}	-	-	26 de febrero de 2020
(Total: 44)		(30)	(25)

⁸ De conformidad con el artículo 28.1.iii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la OAPI ha sido debidamente autorizada, de conformidad con sus procedimientos internos, a ser parte en la presente Acta y declara que, en virtud del Acuerdo de Bangui por el que se crea una Organización Africana de la Propiedad Intelectual, se aplica el Acta de 14 de diciembre de 2015, Anexo VI, en virtud del cual pueden obtenerse títulos regionales de protección respecto de las indicaciones geográficas.

⁹ Serbia es el Estado que continúa ejerciendo los derechos y obligaciones de la Unión de Serbia y Montenegro a partir del 3 de junio de 2006.

¹⁰ De conformidad con el Artículo 28.1)iii) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, la Unión Europea ha sido debidamente autorizada, de conformidad con sus procedimientos internos, a ser parte en este Acta y, en virtud de los tratados constituyentes de la Unión Europea, se aplica una legislación en virtud de la cual se pueden obtener títulos regionales de protección respecto de indicaciones geográficas.

REGISTRATIONS ENREGISTREMENTS REGISTROS

**Nos. AO-1405, AO-1406, GI-1407, GI-1408, GI-1409, GI-1410,
AO-1411, AO-1412, GI-1413, GI-1414, GI-1415, GI-1416, GI-1417,
GI-1418, AO-1419, GI-1420, GI-1421**

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

AO-1405

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

Transliteration Halloumi

GOOD(S)

1. **Cheeses**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

Republic of Cyprus (administrative boundaries of the districts of Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos and Kyrenia)

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

1. European Commission

Commission Implementing Regulation (EU) 2021/591 of 12 April 2021 entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications ('Χαλλούμι' (Halloumi)/'Hellim' (PDO)) published at 13/04/2021.

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1405

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

Translittération Halloumi

PRODUIT(S)

1. **Fromages**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

République de Chypre (limites administratives des districts de Nicosie, Limassol, Larnaca, Famagouste, Paphos et Kyrenia)

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

1. Commission européenne

Règlement d'exécution de la Commission européenne (UE) 2021/591 du 12 avril 2021 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées ('Χαλλούμι' (Halloumi) / 'Hellim' (AOP)) publié le 13/04/2021.

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1405

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

Transcripción Halloumi

PRODUCTO(S)

1. **Quesos**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

República de Chipre (límites administrativos de los distritos de Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos y Kyrenia)

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

1. Comisión Europea

Reglamento de Ejecución (UE) 2021/591 de la Comisión de 12 de abril de 2021 por el que se inscribe un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [«Χαλλούμι» (Halloumi)/«Hellim» (DOP), publicado el 13/04/2021.

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**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.

‘Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics’

‘Χαλλούμι / Halloumi / Hellim’

PDO (X) PGI ()

1. Name(s) [of PDO or PGI]

‘Χαλλούμι / Halloumi / Hellim’

2. Member State or Third Country

Cyprus

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Cheeses

3.2. Description of the product to which the name in (1) applies

The name ‘Halloumi’ will be used throughout the text, representing the names indicated above, i.e. ‘Χαλλούμι / Halloumi / Hellim’. There are two types of Halloumi – fresh and mature. Fresh Halloumi is made from curds produced by curdling milk with rennet. It is cooked and formed into its characteristic shape. It is semi-hard and elastic, folded or unfolded (rectangular or semi-circular shape), white to light-yellowish in colour, has a close texture and is easily sliced, with a characteristic smell and taste. It smells strongly of milk/whey and has an aroma and taste of mint, a barnyard smell and a pungent, salty taste. The maximum moisture content is 52 %, the minimum fat content is 43 % (in dry weight) and the maximum salt content is 3 %. Mature Halloumi is made from curds produced by curdling milk with rennet. It is cooked and formed into its characteristic shape and left to mature in salted whey for at least 40 days. It is semi-hard to hard, less elastic, folded or unfolded (rectangular or semi-circular shape), white to yellowish in colour, has a close texture and is easily sliced, with a characteristic smell and taste. It smells strongly of milk/whey and has an aroma and taste of mint, a barnyard smell and a pungent, salty taste; it is slightly bitter and very salty. The maximum moisture content is 37 %, the minimum fat content is 40 % (in dry weight), the maximum salt content is 6 % and the acidity is 1,2 % (expressed as lactic acid in dry weight).

Halloumi cheeses weigh from 150 to 1 200 grams.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

Regarding the milk used to make Halloumi, the following applies, without prejudice to the provisions of European Regulation (EU) No 664/2014:

The sheep and goat’s milk comes from local and other breeds, including their crosses, that graze throughout the year, provided weather conditions permit. All the coarse fodder in the sheep and goats’ diet is locally produced (green forage, hay, silage, straw/stubble and grazing on wild plants). As regards feed supplements, cereals, including barley and maize, protein feed such as husked, partly decorticated soybean meal, products and by-products of various raw materials such as wheat bran, and inorganic substances, vitamins and micronutrients

may be used.

The cow's milk comes from cows that are housed in sheds and fed on forage, hay, silage and straw that are produced in Cyprus, mainly from native forage plants, and on feed supplements. Specifically, the cows' diet consists of locally produced forage (green forage plants, hay, silage and straw/stubble). The remainder of their diet consists of feed supplements containing mainly barley, maize, soya and bran, and other protein feed such as husked, partly decorticated soybean meal, products and by-products of various raw materials such as wheat bran, and inorganic substances, vitamins and micronutrients.

Milk (fresh sheep or goat's milk or a mixture thereof, with or without cow's milk added), rennet (but not pig rennet), fresh or dried Cypriot mint leaves (*Mentha viridis*) and salt. The proportion of sheep or goat's milk or the mixture thereof must always be greater than the proportion of cow's milk. In other words, when cow's milk is used in addition to sheep or goat's milk or a mixture thereof, the proportion of cow's milk in the Halloumi must not be greater than the proportion of sheep or goat's milk or the mixture thereof. The milk used for making Halloumi is Cypriot full-fat milk. The milk may be raw or pasteurised or have been heated to a temperature above 65 °C. It must not be condensed milk or contain any of the following: milk powder, condensed milk, casein salts, colourings, preservatives or other additives. It must not contain antibiotics, pesticides or other harmful substances.

The sheep and goat's milk comes from local and other breeds, including their crosses, that are reared within the defined geographical area.

The cow's milk comes from cows that were gradually introduced in Cyprus and that are reared within the defined geographical area.

3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area*

The sheep, goat and cow's milk that is the raw material for the production of 'Halloumi' cheese is produced within the defined geographical area. Halloumi itself is also produced within the defined geographical area.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to*

The packaging and, where applicable, the heat treatment of 'Halloumi' cheese must take place within the defined geographical area for the following reasons: (a) immediately after it has been produced, Halloumi must be packaged to prevent further ripening, (b) the Halloumi production process (production-packaging-any heat treatment) cannot be interrupted (continuous production), (c) to ensure traceability, the product must be packaged by the producer and labelled accordingly, (d) to prevent any cheese produced outside Cypriot territory being marketed as PDO Halloumi, so as to guarantee the quality and origin of the product and ensure that the requisite controls can be carried out.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

Regarding the composition of the milk used to produce 'Halloumi', in cases where a mixture of milks is used, the different types of milk must be mentioned on the label, in decreasing order of percentage.

4. **Concise definition of the geographical area**

The Republic of Cyprus (administrative boundaries of the districts of Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Paphos and Kyrenia).

5. Link with the geographical area

5.1. Specificity of the geographical area

Natural factors: Cyprus has a Mediterranean climate characterised by hot, dry summers and mild, wet winters. The island's terrain also plays a very important role: the mountains receive a relatively high amount of rainfall and affect the hydrology and environment of the lower lying areas, as the numerous streams are fed with water from springs for several months after the rains have stopped. In relation to its size Cyprus has one of the richest floras in the Mediterranean, owing to its geological structure, climate, geographical position, the surrounding sea and the land configuration (Tsintidis et al., 2002). There are 1 908 different species of plant, 140 of which are endemic, i.e. they are found only in Cyprus (Department of Forests, 2004). Lastly, the local breeds of dairy animals in Cyprus include the local fat-tailed sheep, which is well adapted to the dry climate and high temperatures of the area, and the local Machaira and Pissouri goats. The Chios sheep and the Damascus goat (introduced in the 1950s and 1930s respectively) are also local breed types, as their morphological and production characteristics have diverged from those of the populations of origin after a long-standing national breeding programme.

Human factors: historical references show that Halloumi production in Cyprus was known from the most ancient times. Halloumi is mentioned as 'calumi' in a codex containing five manuscripts on the history of Cyprus that is kept in the library of the Correr Museum in Venice. Dating back to 1554, this is the oldest written reference to Halloumi that has been found up to now. There are also later references to Halloumi, inter alia by Archimandrite Kyprianos in 1788.

The importance of Halloumi in the life of the local people can be clearly seen through art (poetry, literature) and the place it occupied in agricultural shows (Lyssi, 1939). The list of classes and cash prizes and the conditions for entry for the Lyssi Agricultural Show, which was published in both Greek and Turkish, includes the products that can be entered in the competition. The Turkish name for 'Halloumi' is 'Hellim'. Turkish Cypriot Halloumi producers use both names for our traditional product or just the name 'Hellim'. There is ample evidence that the two names 'Halloumi' and 'Hellim' refer to the same traditional Cypriot product, for which both names are used (Halkin Sesi newspaper, 1959 and 1962 and product packaging for export bearing both names).

The close link between the product and the island's inhabitants is also evident from the fact that today 'Halloumas', 'Hallouma', 'Halloumakis' and 'Halloumis' are common Cypriot surnames.

From ancient times Halloumi was an important element in the Cypriot diet (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zigouris, 1952) and met the needs of Cypriot families all year round. Halloumi was 'the famous Cypriot cheese, produced in a special way', one of the most common accompaniments to bread in every Cypriot household, essential to every rural family (Xioutas, 2001). As well as being consumed locally, from ancient times Halloumi was exported to various countries (Archimandrite Kyprianos, 1788), including Egypt, Syria, Greece, Turkey, Palestine, France, Sudan, the United Kingdom, America, Australia and China (Dawe, 1928).

The production process is unique, in particular the stages of cooking the product at a high temperature for a specific length of time, the folding and the addition of Cypriot mint. Cooking the curds is very important since, according to a relevant study, it enhances the product's organoleptic qualities. Specifically, cooking the curds at a high temperature produces high levels of certain basic chemical compounds that help determine the taste of Halloumi. Some of these compounds are lactones, such as delta-dodecalactone (characterised by a fruity

flavour) and delta-decalactone (characterised by a creamy flavour), whereas some are methyl ketones, which are characterised by a milk-like flavour (P. Papademas, 2000).

The typical folding of the curds, as part of the traditional processing, sets Halloumi apart from all other cheeses. The practice of folding came into use because, traditionally, this made it easier to put the cheeses into the containers where they were kept in whey. Also, the mint leaves are placed between the curd layers (during the folding process) so that they are held in place, allowing the mint to give its characteristic aroma to the final product. The use of mint (*Mentha viridis*) at the folding stage gives the final product its characteristic aroma thanks to the presence of the terpenes pulegone ('mint terpene') and carvone (Papademas and Robinson, 1998). It is the local producers who have the knowledge of this production process.

5.2. *Specificity of the product*

The specific characteristics of the product include:

- (a) the property that it does not spread or melt at high temperatures (it can be eaten not only as it is but also fried, grilled, etc.);
- (b) the heat treatment of the curds in whey at a temperature of over 90 °C for at least 30 minutes, which is a unique feature of the production process and contributes to the specific organoleptic characteristics of the product;
- (c) the folding that gives it its characteristic shape;
- (d) its organoleptic characteristics (with a characteristic smell and taste – it smells strongly of milk/whey and has an aroma and taste of mint, a barnyard smell and a pungent, salty taste) due mainly to the sheep and goat's milk, which is affected by the animals' diet, the mint that is added during the production process and the volatile compounds that are formed during the heat treatment of the curds in whey; and
- (e) its traditional character, derived from the fact that it has been made in Cyprus since ancient times according to the traditional method handed down from one generation to the next, and it is the local producers who have the knowledge of this process today.

5.3. *Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a given quality, the reputation or other characteristics of the product (for PGI)*

The link between Halloumi and the geographical environment resides in the specificity of the island's Mediterranean climate. The local vegetation consumed by the dairy animals passes from the stage of green pasture to semi-dry and finally dry fodder, following the characteristic phases of the local microclimate. Some of these plants are endemic. This local Cypriot vegetation, consumed by the animals either fresh or dried, has a crucial effect on the quality of the milk and consequently the specific characteristics of the cheese (Papademas, 2000). The presence of the bacillus *Lactobacillus cypricasei* (lactobacillus from Cypriot cheese), which has been isolated only from Cypriot Halloumi, testifies to the link between the island's microflora and the product (Lawson et al., 2001). Also, the addition of Cypriot mint further contributes to the product's characteristic flavour. Other factors affecting the product's organoleptic characteristics, especially its taste and smell, are the type of milk used, as sheep and goat's milk contain specific low molecular weight fatty acids, and the volatile compounds formed during the production process.

Regarding the link between human factors and the product, Halloumi is considered traditional to Cyprus, since, as described in point 5.1, it has played a very important role in the life and diet of the island's inhabitants, both Greek Cypriots and Turkish Cypriots, since ancient times and knowledge of the production process has been handed down from one generation to the next. Both its characteristic folded shape and its specific property of not melting at high temperatures are due to this traditional production process that has been passed down through the generations.

«Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères»

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. État membre ou pays tiers

Chypre

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le texte se référera toujours à la dénomination «Halloumi», qui recouvre les dénominations indiquées ci-dessus, à savoir: «Χαλλούμι / Halloumi / Hellim». Il existe deux types de «Halloumi»: frais et affiné. Le «Halloumi» frais est le produit obtenu à partir de lait caillé avec de la présure. Il est cuit, puis, on lui donne sa forme caractéristique. C'est un fromage à pâte semi-dure, souple, plié ou non (en forme rectangulaire ou semi-cylindrique), blanc à légèrement jaunâtre, consistant et facile à couper en tranches, ayant une odeur et une saveur caractéristiques. Il a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur animale et un goût piquant et salé. Il a un taux maximal d'humidité de 52 %, un taux minimal de matière grasse de 43 % (sur l'extrait sec) et une teneur maximale en sel de 3 %. Le «Halloumi» affiné est fabriqué à partir de lait caillé avec de la présure. Il est cuit, plié pour lui donner sa forme caractéristique et affiné dans de la saumure de lactosérum pendant au moins 40 jours. C'est un fromage à pâte semi-dure à dure, moins souple, plié ou non (en forme rectangulaire ou semi-cylindrique), blanc à légèrement jaunâtre, consistant et facile à couper en tranches, ayant une odeur et une saveur caractéristiques. Il a une forte odeur de lait/petit-lait, l'arôme et le goût de la menthe, ainsi qu'une odeur animale, un goût piquant, âcre, légèrement amer et salé. Il a un taux maximal d'humidité de 37 %, un taux minimal de matière grasse de 40 % (sur l'extrait sec), une teneur maximale en sel de 6 % et une acidité de 1,2 % (exprimée en acide lactique dans l'extrait sec).

Le poids du «Halloumi» varie entre 150 et 1 200 grammes.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les règles applicables au lait utilisé pour la fabrication du «Halloumi», sans préjudice des dispositions du règlement européen (UE) n° 664/2014, sont les suivantes:

Le lait de brebis et de chèvre provient d'animaux de races locales et autres et de leurs croisements, qui pâturent tout au long de l'année, à l'exception des périodes pendant lesquelles les conditions climatiques ne le permettent pas. Dans l'alimentation des ovins et caprins, la totalité des fourrages grossiers (plantes fourragères vertes, foin, ensilage, paille et pâturages rugueux) est produite localement. Les céréales utilisées en tant qu'aliments complémentaires

sont l'orge, le maïs, etc., des aliments protéiques tels que de la farine d'extraction de soja partiellement décortiqué, des produits et des sous-produits de différentes matières premières, comme le son de blé et enfin des matières inorganiques, des vitamines et des oligo-éléments.

Le lait de vache provient de vaches élevées en stabulation et nourries avec des fourrages grossiers, du foin, de l'ensilage et de la paille produits à Chypre principalement à partir de plantes fourragères locales, ainsi qu'avec des aliments complémentaires. Plus précisément, l'alimentation des vaches se compose de fourrages grossiers (plantes fourragères vertes, foin, ensilage et paille) de production locale. Le reste de leur alimentation se compose de compléments alimentaires contenant principalement de l'orge, du maïs, du soja et du son de blé et autres aliments protéiques tels que de la farine d'extraction de soja partiellement décortiqué, des produits et des sous-produits de différentes matières premières, comme le son de blé et enfin des matières inorganiques, des vitamines et des oligo-éléments.

Lait (lait frais de brebis ou de chèvre ou mélange des deux avec ou sans ajout de lait de vache), présure (sauf celle provenant de l'estomac des porcs), feuilles fraîches ou séchées de menthe chypriote (*Mentha viridis*) et sel. Le lait de brebis ou de chèvre ou leur mélange doit toujours avoir une proportion supérieure à celle du lait de vache. En d'autres termes, lorsque du lait de vache est ajouté à du lait de brebis ou de chèvre ou au mélange des deux, il n'est pas permis d'utiliser pour la fabrication du «Halloumi» une quantité de lait de vache supérieure à la quantité du lait de chèvre ou de brebis ou du mélange des deux. La production du «Halloumi» requiert l'utilisation de lait entier chypriote. Le lait peut être cru, pasteurisé ou chauffé à une température supérieure à 65 °C. Il ne peut être ni condensé ni contenir du lait en poudre ou du concentré de lait, des caséinates, des colorants, des conservateurs ou d'autres additifs. La présence d'antibiotiques, pesticides et autres substances dangereuses est également interdite.

Le lait de chèvre et de brebis provient de races locales, mais aussi d'autres races, y compris d'animaux issus du croisement de ces races et qui sont élevés dans l'aire géographique délimitée.

Le lait de vache provient de vaches introduites progressivement à Chypre et élevées dans l'aire géographique délimitée.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Le lait de brebis, de chèvre et de vache qui est utilisé comme matière première pour la fabrication du fromage «Halloumi» est produit dans l'aire géographique délimitée. La fabrication du «Halloumi» a également lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement du fromage portant la dénomination «Halloumi» doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée pour les raisons suivantes: a) le Halloumi doit être conditionné immédiatement après sa fabrication afin d'empêcher toute maturation ultérieure, b) le processus de production du «Halloumi» (fabrication-conditionnement-traitement thermique) ne peut pas être interrompu (production continue), c) pour des raisons de traçabilité, le produit doit être conditionné par le producteur et étiqueté de façon adéquate, d) pour empêcher qu'un fromage fabriqué en dehors du territoire de Chypre porte l'étiquette «Halloumi» AOP, et ainsi garantir la qualité et l'origine et permettre les contrôles nécessaires.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit concerné par la dénomination enregistrée

En ce qui concerne la composition du lait utilisé pour la production du fromage «Halloumi», lorsqu'un mélange de laits est utilisé, les différents types de lait doivent être mentionnés sur l'étiquette par ordre de pourcentage décroissant.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

La République de Chypre (les frontières administratives des provinces de Nicosie, Limassol, Larnaka, Famagouste (Ammochostos), Paphos et Kyrenia).

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels: Chypre a un climat méditerranéen dont les principales caractéristiques sont un été chaud et sec et un hiver doux et pluvieux. En même temps, la morphologie du sol joue un rôle très important puisque les massifs montagneux de l'île reçoivent des pluies relativement fortes et influencent d'un point de vue hydrologique et environnemental les régions plus basses de l'île grâce à leurs nombreux torrents et sources qui les alimentent pendant plusieurs mois après la fin des pluies. En outre, eu égard à sa superficie, Chypre possède l'une des flores les plus riches de l'espace méditerranéen en raison de sa structure géologique, de ses conditions climatiques, de sa situation géographique, de la mer qui l'entoure et de sa configuration topographique (Tsintidis et al., 2002). La flore de Chypre compte 1 908 espèces de plantes différentes dont 140 sont endémiques, ce qui signifie qu'on ne les trouve qu'à Chypre (Office des forêts, 2004). Enfin, les races locales d'animaux laitiers comprennent la brebis locale à grosse queue, qui est bien adaptée au climat sec et aux températures élevées de l'aire géographique, ainsi que les races locales des chèvres Machaira et des chèvres Pissouri. Par ailleurs, aussi bien la brebis de Chios que la chèvre de Damas (qui ont respectivement été introduites à Chypre dans les années 1950 et 1930) constituent désormais des animaux de race chypriote puisque leurs caractéristiques morphologiques et productives se sont modifiées par rapport à celles de leur population d'origine au terme d'un long programme national de sélection.

Facteurs humains: Selon des références historiques, la production du «Halloumi» à Chypre est connue depuis les temps les plus anciens. À ce jour, la plus ancienne référence écrite concernant le «Halloumi», datée de 1554 après J.C., figure, sous le terme de «calumi», dans un code qui comprend cinq manuscrits sur l'histoire de Chypre et qui est conservé à la bibliothèque du musée municipal Correr de Venise. Il existe d'autres références ultérieures au «Halloumi», notamment par l'archimandrite Kyprianos en 1788.

L'importance du «Halloumi» dans la vie des habitants de Chypre apparaît clairement non seulement dans les arts (poésie, littérature), mais aussi dans la place qu'il tenait lors des foires agricoles (Lyssi, 1939). La liste des catégories et des primes, ainsi que les conditions de participation à cette foire, publiée tant en langue grecque qu'en langue turque, énumère les produits admis à participer au concours. Le nom turc pour le «Halloumi» est «Hellim». Les producteurs chypriotes turcs de «Halloumi» utilisent les deux dénominations de notre produit traditionnel ou seulement la dénomination «Hellim». De très nombreux éléments attestent de l'utilisation des deux dénominations «Halloumi» et «Hellim» pour le même produit traditionnel de Chypre, où les deux dénominations précitées coexistent (Journal Halkin Sesi 1959 et 1962 et conditionnement du produit à l'exportation sous les deux appellations).

Le lien étroit entre le produit et les habitants se traduit également par le fait qu'aujourd'hui encore «Halloumas», «Hallouma», «Halloumakis», «Halloumis» sont des noms de famille courants à Chypre.

Depuis les temps anciens, le «Halloumi» était un élément important de l'alimentation chypriote (Bevan, 1919; Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952) et couvrait pendant toute l'année les besoins de la famille chypriote. Le «Halloumi» était le «fameux fromage de Chypre, fabriqué d'une façon particulière», un en-cas des plus ordinaires dans les foyers chypriotes, essentiel pour toute famille rurale (Xioutas, 2001). Outre sa consommation locale, le «Halloumi» était exporté dans différents pays (archimandrite Kyprianos, 1788), tels que l'Égypte, la Syrie, la Grèce, la Turquie, la Palestine, la France, le Soudan, le Royaume-Uni, l'Amérique, l'Australie et la Chine (Dawe, 1928).

Le mode de production du «Halloumi» est unique, notamment en ce qui concerne la cuisson du produit à haute température pendant une durée précise, le pliage et l'ajout de la menthe chypriote. La cuisson du caillé est très importante puisque selon une étude en la matière, elle renforce les caractéristiques organoleptiques du produit. Plus

précisément, le traitement thermique à une température élevée auquel est soumis le caillé déclenche la formation de niveaux élevés de certains des composés chimiques essentiels intervenant dans les propriétés gustatives du

«Halloumi». Certains de ces composés appartiennent à la catégorie des lactones, tels que la δ -dodécalactone (caractérisée par un arôme fruité - «fruity flavour») et la δ -décylactone (caractérisée par un goût crémeux - «creamy flavour»). En outre, certains composés appartiennent à la catégorie des méthyl-cétones qui se caractérisent par un arôme laiteux («milk-like flavour») (Papademas P., 2000).

Le pliage du caillé selon le procédé traditionnel est très caractéristique et fait du «Halloumi» probablement le seul fromage plié. Ce pliage a été adopté parce qu'il facilitait traditionnellement le placement des fromages dans la cuve où il était conservé en vrac dans la saumure. Il est également habituel de placer les feuilles de menthe entre les couches de caillé (au cours du pliage) de manière qu'elles y soient maintenues et qu'elles confèrent au produit final son arôme caractéristique. L'arôme caractéristique du produit final en raison de l'introduction de la menthe (*Mentha viridis*) pendant le pliage est dû à la présence des terpènes pulegone (terpène tiré de la menthe) et carvone (Papademas et Robinson, 1998). Les producteurs locaux sont détenteurs du savoir-faire concernant le mode de fabrication du produit.

5.2. Spécificité du produit

Le produit présente les particularités suivantes:

- la propriété de ne pas couler ni fondre aux températures élevées (il peut être consommé tel quel ou frit, grillé, etc.),
- le traitement thermique du caillé dans du petit-lait à une température supérieure à 90 °C pendant au moins 30 minutes, qui confère son caractère unique au processus de production et contribue aux caractéristiques organoleptiques du produit,
- le pliage, qui lui donne sa forme particulière,
- ses caractéristiques organoleptiques (goût et odeur caractéristiques - il libère une puissante odeur de lait/sérum et une odeur animale, piquante; il présente un arôme et un goût de menthe ainsi qu'une saveur salée) qui sont liées, principalement, au lait de chèvre et de brebis, du fait de l'alimentation des animaux, à la menthe qui intervient dans le procédé de fabrication du produit, ainsi qu'aux substances volatiles créées pendant le traitement thermique du caillé dans du petit-lait, et
- son caractère traditionnel, puisque ce produit était historiquement produit à Chypre, suivant une méthode traditionnelle transmise de génération en génération et qui constitue aujourd'hui le savoir-faire local de ses producteurs.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre le «Halloumi» et les caractéristiques de l'aire géographique repose sur la spécificité du climat méditerranéen de l'île. La végétation locale dont se nourrissent les animaux laitiers passe du stade de la pâture verte à celui du fourrage semi-sec puis sec, en suivant les étapes caractéristiques du climat xérothermique de l'île. Parmi les plantes endémiques de Chypre, un petit nombre est consommé par les animaux producteurs de lait. La végétation locale de Chypre, consommée fraîche ou sèche par les animaux, influence de façon déterminante la qualité du lait et partant, les caractéristiques spécifiques du «Halloumi» (Papademas, 2000). Le bacille *Lactobacillus cypriacaei* (lactobacille provenant du fromage chypriote), qui n'a été isolé que dans le «Halloumi» chypriote, prouve le lien entre la microflore de l'île et le produit (Lawson et al., 2001). De plus, l'ajout de la menthe chypriote renforce encore davantage l'arôme et le goût caractéristiques du produit. Enfin, les caractéristiques organoleptiques du produit, en particulier son goût et son odeur, sont aussi influencées par le type de lait utilisé, en raison de la présence dans le lait de brebis et de chèvre de certains acides gras de faible poids moléculaire, et des substances volatiles créées au cours du processus de fabrication.

En ce qui concerne le lien entre les facteurs humains et le produit, le «Halloumi» est considéré comme étant traditionnel pour Chypre. En effet, ainsi qu'il a été décrit au point 5.1, il occupe depuis très longtemps une place

trèsimportante dans la vie et l'alimentation des habitants, tant des Chypriotes grecs que des Chypriotes turcs, et son processus de production s'est transmis de génération en génération. De plus, aussi bien sa forme repliée caractéristique que sa propriété de ne pas fondre à haute température sont dues au mode traditionnel de fabrication que des générations se sont transmis.

«Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las características»

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

DOP (X) IGP ()

1. Nombre (s) [DOP o IGP]

«Χαλλούμι / Halloumi / Hellim»

2. Estado miembro o tercer país

Chipre

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre en el punto 1

Se utilizará siempre en el texto el nombre «Halloumi», que representará los nombres indicados anteriormente, es decir, «Χαλλούμι» (Halloumi) / «Hellim». El Halloumi se prepara y está disponible en dos tipos: fresco y maduro. El Halloumi fresco es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se cuece y se le da su forma característica. Es semiduro y elástico, plegado o desplegado (rectangular o semicircular), de color blanco a ligeramente amarillento, cohesionado y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/crema, aroma y sabor a menta, y olor a animal, sabor picante y salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 52 %, un contenido mínimo de grasa del 43 % (materia seca) y un contenido máximo de sal del 3 %. El «Halloumi maduro» es el producto elaborado a partir de la cuajada obtenida al cuajar la leche con cuajo. Se cuece, se le da su forma característica y se deja madurar en salmuera durante al menos 40 días. Es de semiduro a duro, menos elástico, plegado o desplegado (rectangular o semicircular), de color blanco a amarillento, cohesionado y fácil de cortar, con un olor y sabor característicos. Tiene un fuerte olor a leche/suero, un aroma y sabor a menta y un olor a animal, con un sabor picante y ligeramente amargo y es muy salado. Tiene un contenido máximo de humedad del 37 %, un contenido mínimo de grasa del 40 % (en base seca), un contenido máximo de sal del 6 % y una acidez del 1,2 % (calculada en base seca como ácido láctico).

El peso del Halloumi oscila entre 150 y 1 200 gramos.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Por lo que respecta a la leche utilizada para la producción de Halloumi, se aplicará lo siguiente, sin perjuicio de las disposiciones del Reglamento Europeo (UE) n.º 664/2014:

La leche de oveja y de cabra procede de animales locales y de otras razas, incluso cruzadas, que pastan durante todo el año, a excepción de los períodos en que las condiciones meteorológicas no lo permiten. En la dieta de ovejas y cabras, todo el forraje basto es de producción local (hierba verde, heno, ensilado, paja y pastos silvestres). Los piensos complementarios utilizados son cereales como la cebada, el maíz, etc., piensos proteicos como la harina de soja parcialmente descascarillada, productos y subproductos de diversas materias primas como el salvado de trigo y, por último, materias inorgánicas, vitaminas y oligoelementos.

La leche procede de vacas estabuladas y alimentadas con forraje basto, heno, ensilado y paja producidos en Chipre a partir de plantas autóctonas, principalmente forrajeras, así como con piensos complementarios. En particular, la ración de las vacas se compone de forraje basto (hierba verde, heno, ensilado y paja) producido localmente. El restode su dieta consiste en piensos complementarios, que contienen principalmente cebada, maíz, soja y salvado, y otros piensos proteicos como la harina de soja parcialmente descascarillada, productos y subproductos de diversas materias primas como el salvado de trigo y, por último, materias inorgánicas, vitaminas y oligoelementos.

Leche (leche fresca de oveja o de cabra o una mezcla de ambas con o sin leche de vaca), cuajo (excluido el cuajo de estómago de cerdo), hojas frescas o secas de menta chipriota (*Mentha viridis*) y sal. La leche de oveja o de cabra, o una mezcla de ellas, debe ser siempre superior en cantidad a la leche de vaca. Es decir, no está permitido utilizar una mayor cantidad de leche de vaca en la fabricación de Halloumi cuando se utiliza con leche de oveja o de cabra o una mezcla de estas. La leche utilizada para la preparación del Halloumi es chipriota y entera. La leche puede ser cruda, pasteurizada o calentada a una temperatura superior a 65 °C. La leche a cuajar no puede ser sometida a concentración ni se le puede añadir leche en polvo o concentrado de leche, caseinatos, colorantes, conservantes u otros aditivos. También está prohibida la presencia de antibióticos, plaguicidas y otras sustancias peligrosas.

La leche de oveja y de cabra procede de animales de razas locales y de otras razas, incluidos los cruces, criados en la zona geográfica delimitada.

La leche de vaca procede de vacas que se introdujeron gradualmente en Chipre, criadas en la zona geográfica delimitada.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La leche de oveja, cabra y vaca utilizada como materia prima para la elaboración del queso conocido como «Halloumi» se produce en la zona geográfica delimitada. Además, la zona geográfica delimitada es también la zona de producción de Halloumi.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado y, cuando proceda, el tratamiento térmico del queso que lleva la denominación «Halloumi» debe realizarse dentro de la zona geográfica definida por las siguientes razones: a) inmediatamente después de terminar el proceso de producción, el Halloumi debe ser envasado para evitar que siga madurando; b) el proceso de producción del Halloumi (producción-ensado-cualquier tratamiento térmico) no puede interrumpirse (producción continua), c) por razones de trazabilidad, el envasado debe ser realizado por el productor del producto con un etiquetado adecuado; d) para eliminar la posibilidad de producir Halloumi como producto DOP fuera del territorio de Chipre, con el fin de garantizar la calidad, asegurar el origen y realizar los controles necesarios.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En lo que respecta a la composición de la leche utilizada para la elaboración del queso «Halloumi», cuando se utilice una mezcla de leche, el etiquetado debe indicar los tipos de leche que intervienen en el producto en orden descendente de porcentaje.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La República de Chipre (límites administrativos de las provincias de Nicosia, Limassol, Larnaca, Famagusta, Pafos y Kyrenia).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales: Chipre tiene un clima mediterráneo, que se caracteriza por veranos cálidos y secos e inviernos suaves y húmedos. Al mismo tiempo, la morfología del suelo desempeña un papel muy importante, ya que las zonas montañosas de la isla reciben una pluviometría relativamente alta y afectan hidrológica y ambientalmente a las zonas bajas de la isla con los numerosos arroyos y manantiales que las alimentan durante varios meses más después de que cesen las lluvias. Además, Chipre, en relación con su tamaño, tiene una de las floras más ricas de la zona mediterránea, debido a su estructura geológica, sus condiciones climáticas, su posición geográfica, el mar que la rodea y su configuración topográfica (Tsintidis *et al.*, 2002). La flora de Chipre incluye 1 908 especies de plantas diferentes, de las cuales 140 son endémicas, es decir, solo se encuentran en Chipre (Departamento de Bosques, 2004). Por último, las razas locales de animales lecheros de Chipre incluyen la oveja local de cola gruesa, bien adaptada al clima seco y a las altas temperaturas de la zona geográfica, así como las razas locales de cabra Mahera y cabra Pissouri. Asimismo, tanto la oveja de Quíos como la cabra de Damasco (que se introdujeron en los años cincuenta y treinta del siglo pasado) son animales de tipo chipriota, ya que, mediante un programa nacional de selección a largo plazo, se han diferenciado en cuanto a características morfológicas y productivas de sus poblaciones de origen.

Factores humanos: según las referencias históricas, la producción de Halloumi en Chipre se conoce desde la antigüedad. En un código que contiene cinco manuscritos sobre la historia de Chipre y que se conserva en la biblioteca del Museo Municipal Correr de Venecia, se encuentra la referencia escrita más antigua hasta la fecha sobre Halloumi como «calumi», fechada en 1554. Más adelante se hacen varias referencias a Challumi, entre ellas la del archimandrita Kyprianos en 1788.

La importancia del Halloumi en la vida de los habitantes de Chipre es evidente tanto a través del arte (poesía, literatura) como por su lugar en las ferias agrícolas (Lysi, 1939). En la lista de clases y premios en metálico y en las condiciones de participación de la citada exposición, publicadas tanto en griego como en turco, se indican los productos que pueden participar en el concurso. El nombre de «Halloumi» en turco es «Hellim». Los productores turcochipriotas de Halloumi utilizan los dos nombres de nuestro producto tradicional o solo el nombre «Hellim». Existen numerosas pruebas de que los dos nombres «Halloumi» y «Hellim» identifican el mismo producto tradicional chipriota, para el que se utilizan ambos nombres (Diario Halkin Sesi 1959 y 1962 y envases de productos para la exportación que utilizan ambos nombres).

La relación del producto con los habitantes se demuestra también en el hecho de que hoy en día varias familias de Chipre se apellidan «Halloumas», «Hallouma», «Halloumakis», «Halloumis».

El Halloumi siempre ha desempeñado un papel importante en la dieta de los chipriotas (Bevan, 1919, Pitcairn, 1934; Zygouris, 1952) y cubría las necesidades de la familia chipriota en todo momento. El Halloumi era «el famoso queso de Chipre, de elaboración especial», uno de los manjares más comunes de todos los hogares chipriotas y era esencial para todas las familias campesinas (Xioutas, 2001). Además del consumo local, el Halloumi se exportó en el pasado a varios países del mundo (Archim. Kyprianós, 1788), incluyendo Egipto, Siria, Grecia, Turquía, Palestina, Francia, Sudán, Reino Unido, Estados Unidos, Australia y China (Dawe, 1928).

El proceso de producción del «Halloumi» es único, especialmente en lo que se refiere a la cocción del producto a alta temperatura durante un periodo de tiempo determinado, el plegado y la adición de menta chipriota. La cocción de la cuajada es muy importante ya que, según las investigaciones, contribuye a las características organolépticas del producto. En concreto, el elevado tratamiento térmico al que se somete la cuajada hace que se acumulen altos niveles de algunos de los compuestos químicos más básicos asociados al sabor del Halloumi. Algunos de estos compuestos pertenecen a la clase de las lactonas, como la d-dodecalactona (caracterizada por un sabor afrutado) y la d-decalactona (caracterizada por un sabor cremoso). Además, algunos compuestos pertenecen a la clase de las metilcetonas, que se caracterizan por su sabor a leche (Papademas P., 2000).

El pliegue de la cuajada durante el proceso tradicional es muy característico, por lo que el Halloumi es quizás el único queso plegado. El pliegue se introdujo porque tradicionalmente facilitaba la colocación de los quesos en el recipiente

donde se guardaban en el suero («norós»). También es costumbre colocar hojas de menta entre las hojas de la cuajada (durante el plegado) para que la menta se mantenga en su sitio y dé su aroma característico al producto final. El uso de la menta (*Mentha viridis*) en el plegado del Halloumi imparte el aroma característico al producto final, debido a la presencia de los terpenos pulegona («terpeno de menta») y carvona (Papademas y Robinson, 1998). El proceso de producción es un conocimiento que atesoran los productores locales del producto.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las características específicas del producto son:

- a) su capacidad para no extenderse/derretirse a altas temperaturas (puede comerse no solo tal cual, sino también frito, a la parrilla, etc.);
- b) el tratamiento térmico de la cuajada en el suero a una temperatura superior a 90 °C durante al menos 30 minutos, que es exclusivo del proceso de producción y contribuye a las propiedades organolépticas características del producto;
- c) el pliegue, que le da su forma característica;
- d) sus características organolépticas (con un olor y un sabor característicos; fuerte olor a leche/suero, aroma y sabor a menta y olor animal, sabor picante y salado), que se deben principalmente a la leche de cabra y de oveja, debido a la alimentación de los animales, a la menta añadida durante el proceso de fabricación y a las sustancias volátiles producidas durante el tratamiento térmico de la cuajada en suero; y
- e) su carácter tradicional, ya que este producto se producía históricamente en Chipre, siguiendo el método tradicional que se ha transmitido de generación en generación y que hoy es un conocimiento local de sus productores.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El vínculo entre el Halloumi y las características medioambientales de la zona se debe al carácter específico del clima mediterráneo de la isla. La vegetación que consumen los animales lecheros pasa de la fase de forraje verde a la semiseca y finalmente a la seca, siguiendo las fases características del clima seco y cálido de la isla. Algunas de esas plantas son endémicas. La vegetación local de Chipre, que los animales consumen fresca o seca, influye de forma decisiva en la calidad de la leche y, por consiguiente, en las características específicas del Halloumi (Papademas, 2000). El bacilo *Lactobacillus cypricasei* (lactobacillus del queso chipriota), que solo se ha aislado en el Halloumi chipriota, demuestra el vínculo entre la microflora de la isla y el producto (Lawson *et al.*, 2001). Además, la adición de menta chipriota realza aún más el aroma y el sabor característicos del producto. Por último, las características organolépticas del producto, especialmente su sabor y olor, también están influidas por el tipo de leche, debido a la presencia de ácidos grasos específicos de bajo peso molecular en la leche de oveja y de cabra y a las sustancias volátiles generadas durante el proceso de producción.

En cuanto al vínculo entre los factores humanos y el producto, el Halloumi se considera tradicional en Chipre, ya que, como se describe en el punto 5.1, ocupa un lugar muy importante en la vida y la dieta de los habitantes, tanto grecochipriotas como turcochipriotas, desde la antigüedad y el proceso de producción se ha transmitido de generación en generación. Al mismo tiempo, su característica forma plegada, así como la propiedad de no fundirse a temperaturas elevadas, se deben al procedimiento tradicional de elaboración que se ha transmitido de generación en generación.

REGISTRATION DATE

November 25, 2024

REGISTRATION NUMBER

AO-1406

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Dominican Republic

APPELLATION OF ORIGIN

LARIMAR BARAHONA

GOOD(S)

1. **Semi-precious ornamental rock, ranging in color from bluish to turquoise and white.**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. The Ministry of Energy and Mines (MEM) is the holder of the Appellation of Origin.

Address Av. Tiradentes 53, Edif. B, Ens. Naco,
Santo Domingo,
Distrito Nacional

Dominican Republic

2. The producers, cooperatives, associations, artisans, workers, schools, workshops and museums related to "Larimar" that have obtained the authorization to use it from this government entity.

GEOGRAPHICAL AREA

The Larimar Mine is located in the southwest of the Dominican Republic, specifically in the Sierra de Bahoruco in the communities of Los Checheses and La Filipina in the Province of Barahona, Dominican Republic.

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

1. National Office of Industrial Property (ONAPI)
DO/ 23
November 15, 2018

COMPETENT AUTHORITY

Oficina Nacional de Propiedad Industrial Ministerio de Industria y Comercio
(ONAPI)

Address Avenida Los Próceres No.11
Jardines del Norte
Santo Domingo, D.N.
República Dominicana

Dominican Republic

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

25 novembre 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1406

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

République dominicaine

APPELLATION D'ORIGINE

LARIMAR BARAHONA

PRODUIT(S)

1. **Pierre ornementale semi-précieuse dont la couleur varie du bleu au turquoise et au blanc.**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Le Ministère de l'Énergie et des Mines (MEM) est le titulaire de l'appellation d'origine.

Adresse Av. Tiradentes 53, Edif. B, Ens. Naco,
Santo Domingo,
Distrito Nacional

République dominicaine

2. Les producteurs, coopératives, associations, artisans, travailleurs, écoles, ateliers et musées liés au larimar qui ont obtenu l'autorisation de cette entité gouvernementale pour l'utiliser.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

La Mine de Larimar est située dans le sud-ouest de la République dominicaine, plus précisément dans la Sierra de Bahoruco, dans les communautés de Los Checheses et de La Filipina, dans la province de Barahona, en République dominicaine.

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

1. Office national de la propriété industrielle (ONAPI)
DO/ 23
15.11.2018

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Oficina Nacional de Propiedad Industrial Ministerio de Industria y Comercio
(ONAPI)

Adresse Avenida Los Próceres No.11
Jardines del Norte
Santo Domingo, D.N.
República Dominicana

République dominicaine

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

25 de noviembre de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1406

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

República Dominicana

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LARIMAR BARAHONA

PRODUCTO(S)

1. **Roca ornamental semipreciosa, de color que varía entre azulado a turquesa y blanco.**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. El Ministerio de Energía y Minas (MEM) es el titular de la Denominación de Origen.

Dirección Av. Tiradentes 53, Edif. B, Ens. Naco,
Santo Domingo,
Distrito Nacional

República Dominicana

2. Los productores, cooperativas, asociaciones, artesanos, trabajadores, escuelas, talleres y museos relacionados con el larimar que han obtenido la autorización de esta entidad gubernamental para utilizarla.

ZONA GEOGRÁFICA

La Mina del Larimar se localiza al suroeste de la República Dominicana, específicamente en la Sierra de Bahoruco en las comunidades de Los Checheses y La Filipina en la Provincia de Barahona, República Dominicana.

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

1. Oficina Nacional de la Propiedad Industrial (ONAPI)
DO/ 23
15.11.2018

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Oficina Nacional de Propiedad Industrial Ministerio de Industria y Comercio
(ONAPI)

Dirección Avenida Los Próceres No.11
Jardines del Norte
Santo Domingo, D.N.
República Dominicana

República Dominicana

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1407

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pâtes d'Alsace

GOOD(S)

1. **Pasta**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Bas-Rhin and Haut-Rhin (France).

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

1. European Commission
COMMISSION REGULATION (EC) No. 1855/2005 of November 14, 2005
published on 15/11/2005 in the OJEU L 297
PGI-FR-0324
November 15, 2005

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1407

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pâtes d'Alsace

PRODUIT(S)

1. **Pâtes**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin (France).

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT (CE) No 1855/2005 DE LA COMMISSION du 14 novembre 2005
publié le 15/11/2005 au JOUE L 297
PGI-FR-0324
15.11.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1407

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pâtes d'Alsace

PRODUCTO(S)

1. **Pasta**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos del Alto Rin y el Bajo Rin (Francia)

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 1855/2005 de la Comisión, de 14 de noviembre de 2005 publicado el 15 de noviembre de 11 en el DOUE L-297
PGI-FR-0324
15.11.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Pâtes d'Alsace » (GI)

A special characteristic :

Since ancient times, 'pâtes d'Alsace' has been produced from flour and eggs. This specifically Alsatian tradition of using a high proportion of eggs is due to the fact that production, up until the 19th century, was essentially domestic and rural, with eggs easily available on the farm. For a long time, the production of pasta was the privilege of the housewife, with recipes and know-how handed down from mother to daughter.

The industrialisation of the production process at the end of the 19th century and, more importantly, at the beginning of the 20th century, did not lead to the disappearance of this traditional recipe. On the contrary, industrialists always sought to enrich pasta with eggs, until settling on the current proportion of seven eggs to a kilo of durum-wheat semolina. This organoleptically optimal mix is today unanimously accepted by Alsatian producers, enabling them to carry on the tradition of egg-pasta.

Distinct qualities :

The use of eggs enhances the flavour, facilitates the handling of the pasta and improves its consistency during cooking.

A historical and current reputation :

The historical study carried out by Roland Oberle, heritage curator and cultural attaché for 'Alsatian Art and History' at the Bas-Rhin General Council, shows that pasta production in Alsace probably dates back to the 15th century and, more importantly, that Alsatian pasta has always egg-based:

- 1507: the first cookery book published in Alsace (Kochbuch, printed by Mathias Kopfuff, Strasbourg, 1507) and the German translation of Platina's work (Von allen Speiser und Gerichen, Strasbourg, 1530) already made reference to Wasser Strieble (Spätzle).
- 1671: Abbot Buchinger publishes the recipe for Alsatian pasta still followed today: 'the noodles are made from large quantities of eggs, good flour and salt. No water, but lots of eggs'.
- 1811: publication of the reference work on Alsatian gastronomy, the Oberrheinisches Kochbuch, which contains a recipe for noodles that follows the one already published by Abbot Buchinger.
- 1840: first industry in Alsace, the Maison Scheurer is equipped with the latest machinery. It uses a kneading machine and a hydraulic press.
- Post-1870: pasta is produced by hundreds of bakers, who use their ovens to dry the pasta to preserve it.
- 1871: another 15 establishments join Scheurer. Alsace soon becomes the main region for producing egg-pasta in the German Reich.

1920: the expansion continues with the founding of DEKA, which focuses on quality (superior durum-wheat semolina, fresh eggs broken at the factory).

1932: DEKA products awarded a gold medal at the Exposition internationale du centenaire de Pasteur.

1933: DEKA products awarded the Grand prix de l'Exposition Le Confort chez Soi and the gold medal at the Exposition d'économie domestique de Paris.

1934: DEKA products presented outside the competition because of their outstanding merit at the Exposition universelle industrielle et commerciale de Paris.

1996: publication of an historical work entitled 'L'histoire des pâtes d'Alsace' (Catherine Malaval and Roland Oberle – Editions VETTER).

1998: 'pâtes d'Alsace' is listed and described in the 'Inventaire du patrimoine culinaire de la France — Alsace — Produits du terroir et recettes traditionnelles' (Editions Albin Michel).

For more than three centuries, the tradition of pasta made with fresh eggs has been one of the gastronomic specialties of Alsace.

Such pasta is eaten with traditional dishes such as jugged hare, fish matelote or Rhine salmon.

Today, 'pâtes d'Alsaces' accounts for over 50 % of national production of egg-pasta.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Pâtes d'Alsace » (IG)

Une caractéristique particulière :

Depuis les temps anciens, les pâtes d'Alsace sont fabriquées à partir de farine et d'œufs. Cette habitude, spécifiquement alsacienne, d'intégrer une forte proportion d'œufs s'expliquerait par le fait qu'il s'agit avant tout, et jusqu'au XIX^{ème} siècle, d'une fabrication domestique rurale où les œufs de la ferme étaient facilement disponibles.

La fabrication des pâtes a longtemps été l'apanage des maîtresses de maison, qui se transmettaient la recette et le savoir-faire de mère en fille.

L'industrialisation du processus de production, à la fin du siècle dernier et surtout au début de ce siècle, n'a pas remis en cause cette recette traditionnelle. Bien au contraire, les industriels ont constamment cherché à enrichir les pâtes avec des œufs, jusqu'à arriver à la proportion de 7 œufs par kilogramme de semoule de blé dure mise en œuvre. Equilibre optimum sur le plan organoleptique qui fait aujourd'hui l'unanimité des fabricants alsaciens et qui leur permet de perpétuer la tradition des pâtes aux œufs.

Des qualités déterminées :

L'œuf apporte davantage de goût, facilite le travail de la pâte et assure une meilleure tenue à la cuisson.

Une réputation historique et actuelle :

L'étude historique effectuée par Roland OBERLE, conservateur du patrimoine, attaché culturel «Art et Histoire d'Alsace» au Conseil Général du Bas-Rhin démontre que les pâtes sont fabriquées en Alsace vraisemblablement depuis le XV^{ème} siècle, mais surtout que celles-ci sont, sans discontinuité, depuis cette époque jusqu'à nos jours des pâtes aux œufs:

1507: le premier livre de cuisine publié en Alsace (Kochbuch, imprimé par Mathias Kopfuff, Strasbourg, 1507) mais aussi la traduction allemande de l'ouvrage de Platina (Von allen Speisen und Gerichten, Strasbourg, 1530) mentionnent déjà l'existence des Wasser Strieble (Spätzle).

1671: l'abbé Buchinger donne la recette de pâtes alsaciennes, encore en vigueur aujourd'hui: «les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantités».

1811: ouvrage de référence sur la gastronomie alsacienne: l'Ober rheinisches Kochbuch (la Cuisinière du Haut-Rhin), qui donne une recette des nouilles fidèles à celle déjà donnée par l'abbé Buchinger.

1840: première industrie en Alsace: la Maison Scheurer dotée de machines les plus modernes. Elle adopte le pétrin mécanique et la presse hydraulique.

Après fabrication des pâtes par des centaines de boulangers, qui les sèchent à la chaleur du fournil
1870: pour les conserver.

1871: une quinzaine d'établissements s'ajoute à Scheurer. L'Alsace devient rapidement la principale région productrice de pâtes aux œufs du Reich allemand.

1920: expansion continue avec l'ouverture de DEKA qui fait le pari de la qualité (semoules de blé dur supérieures, œufs frais cassés à l'usine).

1932: produits DEKA récompensés par une médaille d'or à l'Exposition internationale du centenaire de Pasteur.

1933: produits DEKA reçoivent le Grand prix de l'Exposition Le Confort chez Soi et la médaille d'or de l'Exposition d'économie domestique de Paris.

1934: produits DEKA hors concours à l'Exposition universelle industrielle et commerciale de Paris.

1996: publication d'un ouvrage historique: «l'histoire des pâtes d'Alsace» (auteurs: Catherine MALAVAL et Roland OBERLE – Editions VETTER).

1998: les pâtes d'alsace sont citées et décrites dans «l'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Alsace – Produits du terroir et recettes traditionnelles» – Editions Albin Michel).

Depuis plus de trois siècles, la tradition des pâtes aux œufs frais constitue l'une des spécificités gastronomiques de l'Alsace.

Ces pâtes accompagnent les plats traditionnels comme le civet de lièvre ou la matelote de poissons ou le saumon du Rhin.

Les pâtes d'Alsace représentent aujourd'hui plus de 50 % de la production nationale de pâtes aux œufs.

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

« Pâtes d'Alsace » (IG)

Característica especial :

Desde antiguo, las pastas de Alsacia se elaboran con harina y huevos. La costumbre típicamente alsaciana de integrar una gran proporción de huevos parece deberse a que, hasta el siglo XIX, la producción era eminentemente doméstica y rural, por lo que las familias tenían los huevos al alcance de la mano.

Durante mucho tiempo, la elaboración de pastas fue una exclusividad de las amas de casa y la receta y los secretos de fabricación se transmitían de madre a hija.

Antes bien, los fabricantes buscaron constantemente enriquecer las pastas con huevos, hasta llegar a la proporción de 7 huevos por kilogramo de sémola de trigo duro utilizado, lo que constituye un equilibrio óptimo desde el punto de vista organoléptico que es unánimemente aceptado por los fabricantes de Alsacia y que permite a éstos perpetuar la tradición de las pastas al huevo.

Calidades determinadas :

El huevo da más sabor, facilita el trabajo de la pasta y hace que ésta no pierda consistencia al cocerla.

Una reputación histórica y actual :

Un estudio histórico realizado por Roland OBERLE, conservador del patrimonio y agregado cultural de arte e historia de Alsacia del Consejo General de Bas-Rhin, señala que probablemente se fabrican pastas en Alsacia desde el siglo XV y, sobre todo, que siempre, tanto entonces como ahora, se han hecho con huevos:

- 1507: El primer libro de cocina publicado en Alsacia (Kochbuch, impreso por Mathias Kopfuff, Estrasburgo, 1507) y la traducción alemana de la obra de Platina (Von allen Speiser und Gerichen, Estrasburgo, 1530) mencionan ya la existencia de los Wasser Strieble (Spätzle).
- 1671: El abad Buchinger da la receta de las pastas alsacianas, que sigue siendo la de hoy día: «Las pastas se hacen con muchos huevos, harina de buena calidad y sal. Nada de agua, pero sí huevos en abundancia.»
- 1811: Obra de referencia sobre la gastronomía alsaciana: Oberrheinisches Kochbuch (La cocinera del Haut-Rhin), que da una receta de las pastas análoga a la del abad Buchinger.
- 1840: Primera fábrica en Alsacia (Maison Scheurer), con la maquinaria más moderna de la época. Utiliza amasaderas mecánicas y prensas hidráulicas.
- Después de 1870: Elaboración de pastas por cientos de panaderos, que las secan en el horno para conservarlas.

- 1871: Se abren unas quince fábricas más. Alsacia se convierte rápidamente en la principal región productora de pastas al huevo del Reich alemán.
- 1920: Siguen creándose fábricas, como la de la empresa DEKA, orientada a la elaboración de productos de calidad (sémola superior de trigo candeal, huevos frescos rotos en la fábrica).
- 1932: Los productos DEKA reciben una medalla de oro en la Exposición internacional del centenario de Pasteur.
- 1933: Los productos DEKA reciben el Primer premio de la Exposición «Le Confort chez Soi» (El confort en casa) y la medalla de oro de la Exposición de economía doméstica de París.
- 1934: Participación, fuera de concurso, de los productos DEKA en la Exposición universal industrial y comercial de París.
- 1996: Publicación de una obra histórica, «Historia de las pastas de Alsacia», de Catherine MALAVAL y Roland OBERLE (Editions VETTER).
- 1998: Las pastas de Alsacia aparecen citadas y descritas en el «Inventario del patrimonio culinario de Francia — Alsacia – Productos de la tierra y recetas tradicionales» — Editions Albin Michel).

Desde hace más de tres siglos, las pastas al huevo constituyen una de las especialidades gastronómicas de Alsacia.

Estas pastas se sirven como acompañamiento de platos tradicionales como el encebollado de liebre, la caldereta de pescado o el salmón del Rin.

Hoy día, las pastas de Alsacia representan más del 50 % de la producción francesa de pastas al huevo.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1408

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Raclette de Savoie

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Savoie, Haute-Savoie, Ain and Isère (France).

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

1. European Commission
EXECUTIVE COMMISSION REGULATION (EU) 2017/138 of January 16,
2017
published on 27/01/2016 in the OJEU L 22
PGI-FR-02095
January 27, 2016

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1408

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Raclette de Savoie

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Savoie, de la Haute-Savoie, de l'Ain et de l'Isère (France).

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2017/138 DE LA COMMISSION du 16
janvier 2017
publié le 27/01/2016 au JOUE L 22
PGI-FR-02095
27.01.2016

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1408

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Raclette de Savoie

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Saboya, Alta Saboya, Ain e Isère (francia).

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

1. Comisión Europea
Reglamento de Ejecución de la UE n.º 2017/138 de la Comisión, de 16 de enero de 2017
publicado el 27 de enero de 2016 en el DOUE L-22
PGI-FR-02095
27.01.2016

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Raclette de Savoie » (IG)

The link between ‘Raclette de Savoie’ and its geographical area is based on its specific quality.

The ‘Raclette de Savoie’ owes its specificities to the expertise in producing milk and cheese in the geographical area.

The milk production in the geographical area promotes the optimum use of grazing resources in line with ancestral practices and the use of the milk obtained from traditional breeds. This milk, produced in large quantities thanks to the specific feed, is better suited to the production of ‘Raclette de Savoie’ than that of other breeds raised in the same conditions: the curd obtained after adding the rennet is firmer and the cheese yield greater. It is thus particularly well-adapted to the specific format of the ‘Raclette de Savoie’.

Furthermore, the cheese-making expertise in the production of ‘Raclette de Savoie’ has a certain impact on all the specificities of the product.

The mastery of the fat content directly affects the elasticity when warm, spreadability and low oil exudation of the ‘Raclette de Savoie’.

Its pronounced meltability is also linked to the low percentage of L. lactates which is mainly due to the specificity of the sowing with thermophilic cultures and lactose removal.

The maturing process, which promotes a high level of protein breakdown, is reflected in the specific characteristics of the tender firmness of the ‘Raclette de Savoie’ when cold.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Raclette de Savoie » (IG)

Le lien entre la «Raclette de Savoie» et son aire géographique est fondé sur sa qualité déterminée.

La «Raclette de Savoie» tire ses spécificités des savoir-faire de production du lait et de fabrication propres à l'aire géographique.

La production du lait dans l'aire géographique permet, outre l'utilisation optimale de la ressource herbagère en respectant les usages ancestraux, la valorisation du lait issu des races traditionnelles. Ce lait, produit en grande quantité grâce à une alimentation spécifique, présente une meilleure aptitude pour la fabrication de la «Raclette de Savoie» que celui d'autres races conduites dans les mêmes conditions: le gel obtenu après adjonction de présure est plus ferme et le rendement fromager plus élevé, il s'adapte donc tout particulièrement au format spécifique de la «Raclette de Savoie».

Par ailleurs les savoir-faire fromagers lors de la fabrication de la «Raclette de Savoie» ont un impact certain sur l'ensemble des spécificités du produit.

La maîtrise du taux de matière grasse influe directement sur l'élasticité à chaud, l'étalement et la faible exsudation d'huile de la «Raclette de Savoie».

Le caractère filant marqué est également lié au faible pourcentage en lactates L. qui provient essentiellement de la spécificité de l'ensemencement en ferments thermophiles et du délactosage.

La conduite de l'affinage, qui favorise un niveau de protéolyse important, se reflète sur les spécificités de fondant à froid et de fermeté de la «Raclette de Savoie».

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

« Raclette de Savoie » (IG)

La relación entre la «Raclette de Savoie» y su zona geográfica reside en su calidad específica.

La «Raclette de Savoie» obtiene su carácter específico de los conocimientos técnicos en materia de producción lechera y fabricación propios de la zona geográfica.

La producción de la leche en la zona geográfica permite, asimismo, una utilización óptima de los prados, respetando los usos ancestrales y valorizando la leche procedente de las razas tradicionales. Esta leche, producida en gran cantidad gracias a una alimentación particular, es más apta para la fabricación de la «Raclette de Savoie» que la de otras razas criadas en las mismas condiciones: el gel obtenido tras la adición de cuajo es más firme y el rendimiento quesero más alto, por lo que se adecua especialmente al formato concreto de la «Raclette de Savoie».

Por otra parte, los conocimientos técnicos queseros empleados en la fabricación de la «Raclette de Savoie» repercuten de forma indudable en las características específicas del producto.

El control del porcentaje de materia grasa influye directamente en la elasticidad en caliente, el extendido y la baja exudación de aceite de la «Raclette de Savoie».

El acusado carácter fluente se debe también al bajo porcentaje de lactatos L. como resultado, en esencia, del carácter específico de la inoculación de fermentos termófilos y del delactosado.

La maduración, que favorece un importante nivel de proteólisis, se refleja en las características de fundente en frío y firmeza de la «Raclette de Savoie».

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1409

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Saint-Marcellin

GOOD(S)

1. **Cheese**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Drôme, Isère, Savoie. France

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

1. European Commission
EXECUTIVE COMMISSION REGULATION (EU) 1214/2013 of November 28,
2013
Published on 29/11/2013 in the OJEU L 319
PGI-FR-0832
November 29, 2013

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1409

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Saint-Marcellin

PRODUIT(S)

1. **Fromage**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Drôme, de l'Isère, de la Savoie. France

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 1214/2013 DE LA COMMISSION du 28
novembre 2013
Publié le 29/11/2013 au JOUE L 319
PGI-FR-0832
29.11.2013

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1409

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Saint-Marcellin

PRODUCTO(S)

1. **Queso**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Drôme, Isère y Saboya. Francia

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

1. Comisión Europea
Reglamento de Ejecución de la UE n.º 1214/2013 de la Comisión, de 28 de noviembre de 2013
Publicado el 29 de noviembre de 2013 en el DOUE L-319
PGI-FR-0832
29.11.2013

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Saint-Marcellin »

The link to the origin of ‘Saint-Marcellin’ lies in its reputation, the characteristic features of the cheese and traditional know-how.

The production of ‘Saint-Marcellin’ is underpinned by traditional farming (mixed farming — livestock rearing) and production practices that are closely linked with the natural environment:

- the importance of grazing and local forage in the animal feed thanks to the large foraging areas in the geographical area,
- the windy character of the geographical area which has spawned the tradition of preserving cheeses by drying and maturing.

All these conditions were beneficial to the production of small cheeses, which, as early as the 15th century, were named ‘Saint-Marcellin’ after the main market of the time. ‘Saint-Marcellin’ was first mentioned in the accounting records of Louis XI’s administration (15th century).

‘Saint-Marcellin’ cheese was first officially described in France in 1935 at the request of the producers in the area. The definition was made compulsory in 1942 and has changed several times since. The current specification that cheeses must comply with dates from 1980: ‘approximately 70 millimetres in diameter, 20 to 25 millimetres in height, weighing at least 80 grams, made from renneted cow’s milk, with a soft paste, neither kneaded nor pressed, lightly salted, without added spices or flavourings, ...’. The definition has enabled the production of ‘Saint-Marcellin’ to develop under a set of rules.

‘Saint-Marcellin’ Day, the ‘Saint-Marcellin’ Museum and the participation of the Saint-Marcellin Committee in local and national farming events have helped to cement the product’s reputation.

Its presence on many gourmet menus of restaurants in the Dauphiné and surrounding areas (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne) is testimony to the reputation that ‘Saint-Marcellin’ currently enjoys: it can be presented as part of a cheese platter, heated in salads, cooked in pastry or as a gratin, etc. ‘L’inventaire du patrimoine culinaire français’ (Inventory of French culinary heritage), Rhône-Alpes edition of 1995, devotes an article to ‘Saint-Marcellin’, in which this reputation is confirmed.

At present, the name ‘Saint-Marcellin’ is used extensively by the seven dairies in the area of production, as shown by the examples of labels provided. It enjoys a strong reputation in the region and beyond. In 2008, 35,5 million cheeses were produced under the ‘Saint-Marcellin’ label.

Thanks to its long-standing history and its early definition, this cheese has gone from strength to strength without losing its identity. Owing to its well-tuned production chain and its identification with the region and the local know-how, ‘Saint-Marcellin’ has firmly established a national reputation, even though the bulk of its production is still based in its place of origin.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Saint-Marcellin »

Le lien à l'origine du «Saint-Marcellin» repose à la fois sur sa réputation, sur les caractéristiques particulières du fromage et sur un savoir-faire traditionnel.

La production du «Saint-Marcellin» se fonde sur des pratiques historiques d'élevage (polyculture-élevage) et de transformation qui sont étroitement liées au milieu naturel:

- place importante du pâturage et des fourrages locaux dans l'alimentation des animaux grâce aux grandes surfaces fourragères présentes dans l'aire géographique ;
- caractère venté de l'aire géographique qui a conditionné la tradition de conservation des fromages par séchage et affinage.

Toutes ces conditions ont favorisé le développement de la production de petits fromages, qui ont pris le nom de «Saint-Marcellin» très tôt (dès le XVe siècle) en reprenant le nom du principal marché de l'époque. Les premières mentions au sujet du «Saint-Marcellin» se retrouvent sur les livres de comptes de l'intendance de Louis XI (XVe siècle).

Depuis 1935, le fromage «Saint-Marcellin» est décrit officiellement en France à la demande des opérateurs de la zone. La définition devient réglementaire en 1942 puis a évolué à plusieurs reprises. Elle est conforme depuis 1980 au cahier des charges actuel: «diamètre de 70 millimètres environ, de 20 à 25 millimètres de hauteur, pesant au moins 80 grammes, fabriqué avec du lait de vache présuré, à pâte molle, non malaxée, ni pressée, légèrement salée, sans adjonction d'épices, d'aromates, ...». Elle a permis le développement encadré de la production de «Saint-Marcellin».

La fête du «Saint-Marcellin» ainsi que le musée du «Saint-Marcellin» et la participation du comité pour le Saint-Marcellin aux manifestations agricoles locales et nationales ont permis d'entretenir la réputation du produit.

La réputation actuelle du «Saint-Marcellin» est attestée par sa présence dans de nombreux menus gastronomiques des restaurants du Dauphiné et des agglomérations voisines (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): il peut être présenté sur le plateau de fromages, ou bien chaud sur des salades, en feuilletés ou encore en gratin ... L'inventaire du patrimoine culinaire français (édition Rhône-Alpes) de 1995, confirme cette réputation et consacre un article au «Saint-Marcellin».

Actuellement le nom «Saint-Marcellin» est largement utilisé par les sept fromageries de l'aire de production, comme en témoignent les exemples d'étiquettes fournies, et bénéficie d'une notoriété importante au niveau régional et au-delà. En effet, la production de 2008 était de 35,5 millions de fromages étiquetés «Saint-Marcellin».

L'histoire ancienne de ce fromage et sa définition précoce en ont permis le développement, sans perte d'identité. Aujourd'hui, grâce à la cohésion de la filière et à son identification au territoire et au savoir-faire local, la réputation du «Saint-Marcellin» est bien affirmée au niveau national, bien que la production soit restée principalement localisée dans son berceau d'origine.

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

« Saint-Marcellin »

El vínculo con el origen del «Saint-Marcellin» se basa a la vez en su reputación, en las características específicas del queso y en unas técnicas tradicionales.

La producción del «Saint-Marcellin» tiene sus raíces en prácticas tradicionales de cría (policultivo-cría) y de transformación, estrechamente vinculadas al entorno natural como son:

- un lugar importante del pasto y de los forrajes locales en la alimentación de los animales gracias a las grandes superficies forrajeras presentes en la zona geográfica,
- el carácter ventoso de la zona geográfica que ha condicionado la tradición de conservación de los quesos por secado y maduración.

Todas estas condiciones favorecieron el desarrollo de la producción de pequeños quesos, que tomaron el nombre de «Saint-Marcellin» muy pronto (ya en el siglo XV) retomando el nombre del principal mercado de la época. Las primeras indicaciones sobre el «Saint-Marcellin» figuran en los libros de contabilidad de la intendencia de Luis XI (siglo XV).

Desde 1935, el queso «Saint-Marcellin» se describe oficialmente en Francia a petición de los agentes económicos de la zona. La definición, reglamentaria en 1942, evolucionó posteriormente en varias ocasiones. Se ajusta desde 1980 al pliego de condiciones actual: «diámetro de 70 mm aproximadamente, de 20 a 25 mm de altura, con un peso mínimo de 80 g, fabricado con leche de vaca cuajada, de pasta blanda, no amasada ni prensada, ligeramente salada, sin adición de especias, ni aromas, ...». Esto favoreció el desarrollo regulado de la producción del «Saint-Marcellin».

La fiesta del «Saint-Marcellin», así como su Museo y la participación del Comité del Saint-Marcellin en las manifestaciones agrícolas locales y nacionales, han permitido mantener la reputación del producto. Su reputación actual está atestiguada por su presencia en numerosos menús gastronómicos de restaurantes de Dauphiné y de las ciudades vecinas (Lyon, Grenoble, Saint-Étienne): puede presentarse en la bandeja de quesos, o bien caliente en ensaladas, en hojaldres o gratinado. El inventario del patrimonio culinario francés (edición Rhône-Alpes) de 1995, confirma esta reputación y dedica un artículo al «Saint-Marcellin».

Actualmente, el nombre «Saint-Marcellin» es ampliamente utilizado por las siete queserías de la zona de producción, como lo demuestran los ejemplos de etiquetas presentadas, y goza de una notoriedad importante a escala regional y nacional. La producción de 2008 fue de 35,5 millones de quesos con la etiqueta de «Saint-Marcellin».

La historia antigua de este queso y su definición precoz han permitido su desarrollo, sin pérdida de identidad. Hoy en día, gracias a la cohesión del sector y a su identificación con el territorio y las técnicas locales, la reputación del «Saint-Marcellin» es muy patente a escala nacional, aunque la producción haya permanecido principalmente localizada en su cuna de origen.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1410

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

GOOD(S)

1. **Salt**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Loire-Atlantique and Morbihan. France

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

1. European Commission
EXECUTIVE COMMISSION REGULATION (EU) n° 238/2012 of June 19,
2012
Published on 20/03/2012 in the OJEU L 80
PGI-FR-0861
March 20, 2012

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1410

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

PRODUIT(S)

1. **Sel**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Loire-Atlantique et du Morbihan. France

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 238/2012 DE LA COMMISSION du 19
mars 2012
Publié le 20/03/2012 au JOUE L 80
PGI-FR-0861
20.03.2012

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1410

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

PRODUCTO(S)

1. **Sal**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Loira Atlántico y Morbihan. Francia

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

1. Comisión Europea
Reglamento de Ejecución de la UE n.º 238/2012 de la Comisión, de 19 de marzo de 2012
Publicado el 19 de marzo de 2012 en el DOUE L-80
PGI-FR-0861
20.03.2012

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande »

The harvesting of ‘Sel de Guérande’ and ‘Fleur de sel de Guérande’ salt can only be carried out in salt marshes, which are clearly distinguished by their naturally-occurring clay and their location between the high and low points of spring tides. The complexity of the water network and the structure of the salt marshes form essential elements of the Guérande landscape and local knowledge.

The harvesting method used in the Guérande peninsula salt marshes is different from that used in other production areas on the Atlantic coast. This harvesting method is characterised by the use of the changes in tide, the use of three types of pool to encourage the concentration of salt, the frequency of the harvests, the harvesting of salt from the brine, and the non-mechanised harvesting process.

‘Sel de Guérande’ and ‘Fleur de sel de Guérande’ salt can only be stored in bulk in the PGI area, where producers and handlers in the sector have specific knowledge. Initial sealed and labelled packaging carried out in the PGI area before the product leaves it is also essential to guarantee the origin and traceability of the products.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande »

La récolte du sel de Guérande ou de la fleur de sel de Guérande ne peut se faire que dans les marais salants clairement localisés par la présence naturelle d'argile et la situation entre les niveaux de haute et de basse mer de vives eaux. La complexité du réseau hydraulique et l'architecture des salines sont des éléments essentiels du paysage et du savoir-faire guérandais.

Le mode de récolte pratiqué dans des marais salants de la Presqu'île guérandaise est différent de celui des autres bassins de production du littoral atlantique. Ce mode de récolte se caractérise par l'utilisation du jeu des marées, le recours à trois types de bassins favorisant la concentration en sel, la périodicité des récoltes, la récolte du sel dans la saumure et l'absence de mécanisation des opérations de récolte.

Le stockage « vrac » du sel et de la fleur de sel de Guérande ne peut se faire que dans l'aire IGP où sont localisés les producteurs et les opérateurs de la filière disposant des savoir-faire spécifiques. Un premier conditionnement clos et étiqueté, réalisé dans l'aire IGP avant que le produit ne quitte celle-ci, est également indispensable pour garantir l'origine et la traçabilité des produits.

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

« Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande »

La extracción de la Sel de Guérande o de la Fleur de sel de Guérande solo puede realizarse en las marismas salinas claramente localizadas por la presencia natural de arcilla y su situación entre los niveles de marea alta y baja de aguas vivas. La complejidad de la red hidráulica y la arquitectura de las salinas son elementos esenciales del paisaje y de los conocimientos guérandeses.

El método de extracción practicado en las marismas salinas de la península de Guérande difiere del de otras balsas de producción del litoral atlántico. Este método de extracción se caracteriza por la utilización del juego de las mareas, el recurso a tres tipos de balsas que favorecen la concentración de la sal, la periodicidad de las extracciones, la extracción de la sal en la salmuera y la ausencia de mecanización de las operaciones de extracción.

El almacenamiento «a granel» de los productos solo puede hacerse en la zona IGP donde están localizados los productores y los agentes económicos del sector que poseen los conocimientos específicos. Para garantizar el origen y la trazabilidad de los productos es indispensable proceder a un primer envasado, hermético y etiquetado, en la zona IGP antes de que el producto abandone dicha zona.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

AO-1411

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the designation of origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Bouches-du-Rhône and Var (France).

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

1. European Commission
Commission Regulation (EC) n° 2036/2001 of October 17, 2001
published on 18/10/2001 in the OJEU L 275
PDO-FR-9111
October 18, 2001

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1411

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements des Bouches-du-Rhône et du Var (France).

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 2036/2001 de la Commission du 17 octobre 2001
publié le 18/10/2001 au JOUE L 275
PDO-FR-9111
18.10.2001

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1411

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Bocas del Ródano y Var (Francia).

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 2036/2001 de la Comisión, de 17 de octubre de 2001 publicado el 18 de octubre de 2001 en el DOUE L 275
PDO-FR-9111
18.10.2001

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Huile d’olive d’Aix-en-Provence’ (AO)

The predominantly chalky, draining soils on the terraces of the hills and chalky ridges of the geographical area, the generally mild temperatures and sufficient rainfall constitute favourable conditions for the production of quality olives, which has been the basis of the development of olive cultivation in the Aix-en-Provence area over several centuries. The frequent occurrence of strong winds and the large quantities of sunshine also provide healthy conditions by promoting the evaporation of rainwater, and allow olive trees to grow at altitudes of up to 800 m where exposure is favourable. The wind also constrains people to train the trees to grow low and to prune them regularly, which characterises the olive-growing landscape of the area. The area's continental geography gives rise to temperature variations that can cause frosts in winter. Over the centuries, people have selected the most frost-resistant varieties that are best suited to cultivation on foot, such as Aglandau, Salonenque and Cayanne. These three main varieties are varieties of choice for the production of oil. Salonenque and Cayanne offset the stronger flavours of Aglandau at the beginning of the season. The climatic conditions of the area have also led people to harvest the olives from the end of October to the end of December before they are completely ripe, when they are ‘turning’, i.e. changing colour. The specific characteristics of ‘Huile d’olive d’Aix-en-Provence’ — its flavours, but also its moderate-to-near-absent pungency and bitterness — arise from the combination of varieties, the harvesting season and practices of immediate pressing or pressing after maturing the olives. The additional storage of the olives gives rise to a slight anaerobic fermentation, which makes it possible to produce an oil with almost no pungency or bitterness, with a wider spectrum of very complex and very intense scents and flavours. Pressing shortly after harvesting preserves the olives' pungency and bitterness and the greener scents.

The specific characteristics of ‘Huile d’olive d’Aix-en-Provence’ are the reason for its fame. Historical documents show that this oil has always been very popular. According to Abbé Couture, rector of Miramas, in his book *Traité de l’olivier* (a treatise on the olive tree) (A. David, 1786), this oil is: ‘the most delicate, the most highly regarded, the most perfect, the most sought after, the best sold in the four corners of the earth’.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» (AO)

Les sols majoritairement calcaires, drainants sur les terrasses des collines et chaînons calcaires de l'aire géographique, les températures globalement clémentes et la pluviométrie suffisante constituent des conditions favorables à la production d'une olive de qualité, à l'origine du développement de l'oléiculture sur le secteur d'Aix-en-Provence depuis plusieurs siècles. La présence fréquente de vents forts et l'ensoleillement important offrent également de bonnes conditions sanitaires en favorisant l'évaporation des eaux de pluies et permet à l'olivier de s'insinuer jusqu'à 800 mètres d'altitude en exposition favorable. Le vent impose aussi aux hommes une maîtrise du port bas des arbres et des tailles régulières qui caractérisent le paysage oléicole de l'aire géographique. La continentalité de l'aire géographique implique une amplitude thermique qui peut occasionner des gels en hiver. Les hommes ont sélectionné au fil des siècles les variétés les plus résistantes au gel et les plus adaptées au mode de culture en verger piéton comme l'aglandau, la salonenque et la cayanne. Ces trois variétés principales constituent des variétés de choix pour la production d'huile. La salonenque et la cayanne permettent d'ôter le côté agressif en bouche de l'aglandau en début de saison. Les conditions climatiques de l'aire géographique ont également conduit les hommes à récolter de fin octobre à fin décembre des olives avant complète maturité, c'est-à-dire «tournantes». La conjugaison des variétés, de l'époque de récolte et des usages de trituration rapide ou après maturation préalable des olives est à l'origine des spécificités de l'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence»: ses arômes mais aussi son ardeur et son amertume modérées à quasi absentes. Le délai de conservation supplémentaire des olives avant trituration apporte une légère fermentation anaérobie des olives, permettant ainsi de produire une huile à l'ardeur et à l'amertume quasi absentes, au profil aromatique plus large, aux arômes très complexes et très intenses. La trituration rapide des olives après récolte conserve l'ardeur et l'amertume de l'huile et des arômes plus végétaux.

Les spécificités de l'«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» sont à l'origine de l'acquisition de sa notoriété. Les documents historiques montrent que cette huile a de tout temps été fort prisée. D'après l'Abbé Couture, curé de Miramas, dans son ouvrage *Traité de l'olivier* (éd. A. DAVID, 1786), cette huile est: «la plus délicate, la plus estimée, la plus parfaite, la plus recherchée, la meilleure qu'on vende dans les quatre parties du monde».

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

«Huile d'olive d'Aix-en-Provence» (DO)

Los suelos mayoritariamente calizos, que drenan en las terrazas de las colinas y estribaciones calizas del área geográfica, las temperaturas globalmente suaves y la pluviometría suficiente constituyen condiciones favorables para la producción de una aceituna de calidad, base del desarrollo de la olivicultura en el sector de Aix-en-Provence desde hace varios siglos. La presencia frecuente de vientos fuertes y una insolación considerable constituyen buenas condiciones sanitarias al facilitar la evaporación de las aguas pluviales y permiten al olivo alcanzar hasta 800 m de altitud en exposición favorable. El viento impone también a los hombres dominar la poda en talla baja y las podas regulares que caracterizan al paisaje olivarero de la zona geográfica. La continentalidad del área geográfica presenta una amplitud térmica que puede originar heladas invernales. A lo largo de los siglos, los hombres han seleccionado las variedades más resistentes a las heladas y más adaptadas al cultivo en huertos peatonales, como la Aglandau, la Salonenque y la Cayanne. Estas tres variedades principales son variedades destacadas para la producción de aceite. La Salonenque y la Cayanne eliminan el gusto agresivo de la Aglandau al principio de la temporada. Las condiciones climáticas de la zona geográfica también han llevado a los hombres a recoger las aceitunas de finales de octubre a finales de diciembre antes de alcanzar la plena madurez, es decir «tournantes». La combinación de variedades, de la época de recolección y de los usos de trituración rápida o después de la maduración previa de las aceitunas, están en el origen de las características específicas del «Huile d'olive d'Aix-en-Provence»: sus aromas, pero también sus notas picantes y amargas leves o prácticamente ausentes. El plazo de conservación adicional de la aceituna antes de trituración aporta una ligera fermentación anaerobia de esta, facilitando la elaboración de un aceite prácticamente ni picante ni amargo, con un perfil aromático más amplio y con aromas muy complejos y muy intensos. El triturado rápido de las aceitunas tras la recolección conserva el picor y amargor del aceite y aromas más vegetales.

Las características específicas del «Huile d'olive d'Aix-en-Provence» sustentan su notoriedad. Los documentos históricos muestran que el «Huile d'olive d'Aix-en-Provence» siempre ha sido muy apreciado. Según el Abad Couture, párroco de Miramas, en su obra «Traité de l'olivier» (Ed. A. DAVID, 1786), este aceite es: «el más delicado, el más apreciado, el más perfecto, el más buscado, el mejor que se vende en el mundo».

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

AO-1412

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive de Provence

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the of appellation origin in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Alpes de Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Drôme, Gard, Var and Vaucluse (France).

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

1. European Commission
EXECUTIVE COMMISSION REGULATION (EU) 2020/236 of February 14,
2020
published on 21/02/2020 in the OJEU L 48
PDO-FR-02421
February 21, 2020

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1412

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive de Provence

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'appellation d'origine en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements des Alpes de Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, de la Drôme, du Gard, du Var et du Vaucluse (France).

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2020/236 DE LA COMMISSION du 14 février 2020
publié le 21/02/2020 au JOUE L 48
PDO-FR-02421
21.02.2020

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1412

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive de Provence

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la denominación de origen en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Alpes de Alta Provenza, Alpes Marítimos, Bocas del Ródano, Drôme, Gard, Var y Vaucluse (Francia).

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

1. Comisión Europea
Reglamento de Ejecución de la UE n.º 2020/236 de la Comisión, de 14 de febrero de 2020
publicado el 21 de febrero de 2020 en el DOUE L-48
PDO-FR-02421
21.02.2020

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Huile d'olive de Provence » (AO)

The characteristics of the geographical area are at the root of the varietal composition of this oil. In fact, the production area, apart from a coastal fringe, is an area of "marginal cultivation" of the olive tree. This northern limit of olive-growing is characterised by the "Provençal" Mediterranean climate, which has seen major frosts throughout the history of Provençal olive-growing, and the presence of a strong prevailing wind, the Mistral, which cools and purifies the air, creating healthier growing conditions for the olive tree, but forcing people to select some of the best-adapted varieties. The Provençal orchard is thus dominated by four varieties: Aglandau, whose maximum extension is included in the geographical area, but also Salonenque, Bouteillan and Cayon. These varieties are particularly well adapted to the cooler or cooler conditions of the production area, due to their flowering periods (medium to fairly late) and their natural medium to high resistance to cold. Olive groves are located in the foothills and hills, which offer good exposure, soil conditions and natural drainage.

Because the wind is so strong, the olive trees are grown as "pedestrian" orchards, so that they are less exposed to the wind. The soils, which are predominantly chalky and stony, offer ideal conditions for aeration that do not asphyxiate the soil, while ensuring adequate water supply in the driest situations. The northern location of the geographical area, with its high risk of frost, is also the reason why olives are harvested at the "olive tournante" stage (when they turn from bright green to yellow before they are fully ripe). Production practices are based on a long-standing tradition of oil production, obtained either by rapidly crushing the olives after harvesting, or by crushing the olives after they have matured for a few days in anaerobic conditions.

Thus:

- The specific fatty acid composition of this olive oil is linked to the varietal composition of the oil: a blend of the four varieties Aglandau, Bouteillan, Cayon and Salonenque in greater or lesser proportions depending on the sector and the choices made by the olive grower, with at least 20% Aglandau.
- The spiciness and bitterness of the oil are linked to the varietal composition of the oil, but also to the stage of harvesting (olives picked at the "olives tournantes" stage). However, when the olive grower decides to allow the olives to mature for several days before crushing, the oil loses almost all of its bitterness and spiciness.
- The oil's main aromas of fresh grass and/or raw artichoke also depend on its varietal composition. However, when the olives undergo a preliminary phase of maturation before crushing lasting several days, the oil acquires particular aromas of black olives, candied fruit, undergrowth and/or toast.
- Huile d'olive de Provence" followed by the words "olives mûrées" (matured olives) has minimal acidity due to the temperature rise in the olives, which undergo a prior maturation phase.
- In addition, the use of traditional oil extraction techniques, employing only mechanical centrifugal extraction or pressing, at temperatures below 30°C throughout the process, enables the original

varietal aromas of the olives used to be preserved in the oils, , and avoids the degradation of the fatty acids specific to 'Huile d'olive de Provence'.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Huile d'olive de Provence » (AO)

Les caractéristiques de l'aire géographique sont à l'origine de la composition variétale de cette huile. En effet, l'aire de production, en dehors d'une frange littorale, constitue un espace de « marge de culture » de l'olivier. Cette zone septentrionale de limite de culture de l'olivier est caractérisée par le climat méditerranéen « provençal » qui se traduit par des gels importants qui jalonnent l'histoire de l'oléiculture provençale, la présence d'un vent fort dominant, le mistral, qui refroidit et assainit l'air apportant des conditions culturales plus saines et propices à l'olivier, mais imposent aux hommes la sélection de variétés parmi les plus adaptées. Le verger provençal est ainsi marqué par quatre variétés qui s'imposent majoritairement : l'Aglandau, dont la zone d'extension maximale est comprise dans l'aire géographique, mais aussi la Salonenque, la Bouteillan et le Cayon. Ces variétés, de part leurs périodes de floraison (moyennement à assez tardives) et leurs résistances naturelles, moyennes à fortes, au froid, sont particulièrement bien adaptées aux situations plus ou moins fraîches de l'aire de production. Les vergers d'oliviers se situent sur les zones de piémonts et de collines qui offrent de bonnes conditions d'exposition, de sol et drainage naturel.

En raison de la présence marquée du vent, les oliviers sont conduits en vergers dits « piétons » afin d'offrir moins de prise au vent. Les sols, majoritairement calcaires et caillouteux, offrent des conditions idéales d'aération non asphyxiantes tout en assurant une alimentation hydrique suffisante dans les situations les plus sèches. La situation septentrionale de l'aire géographique avec ses risques importants de gels, est également à l'origine de la récolte des olives dès le stade « olive tournante » (passage du vert franc au jaune et avant complète maturité). Les usages de production s'appuient sur une activité ancienne de production d'huile obtenue soit par trituration rapide des olives après récolte, soit par trituration après maturation préalable des olives quelques jours en anaérobie.

Ainsi :

- La composition spécifique en acides gras de cette huile d'olive est liée à la composition variétale de l'huile : assemblage des quatre variétés Aglandau, Bouteillan, Cayon et Salonenque en proportion plus ou moins importantes selon les secteurs et les choix de l'oléiculteur, avec présence d'au moins 20 % d'Aglandau.
- Les niveaux de piquant et d'amertume de l'huile sont liés à la composition variétale de l'huile mais aussi au stade de récolte (olives cueillies au stade « olives tournantes »). Toutefois, lorsque l'oléiculteur décide de faire subir à ces olives une phase préalable de maturation avant trituration de plusieurs jours, l'huile perd quasiment son amertume et son piquant.
- Les arômes principaux d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru de l'huile dépendent également de sa composition variétale. Toutefois, lorsque les olives subissent une phase préalable de maturation avant trituration de plusieurs jours, l'huile acquiert des arômes particuliers d'olives noires, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

- L' « Huile d'olive de Provence » suivie de la mention « olives mûrées » présente une acidité minimale liée à la montée en température des olives qui subissent une phase de maturation préalable.
- De plus, l'usage des techniques traditionnelles d'extraction de l'huile, n'employant que des procédés mécaniques d'extraction centrifuges ou par pressurage, à des températures inférieures à 30°C tout au long du processus, permet de conserver dans les huiles les arômes variétaux originaux des olives mises en œuvre, et évite la dégradation des acides gras spécifiques à l' « Huile d'olive de Provence ».

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

« Huile d'olive de Provence » (DO)

Las características de la zona geográfica están en la base de la composición varietal de este aceite. De hecho, la zona de producción, aparte de una franja costera, es una zona de "cultivo marginal" del olivo. Este límite septentrional de la oleicultura se caracteriza por el clima mediterráneo "provençal", que ha conocido importantes heladas a lo largo de la historia de la oleicultura provençal, y por la presencia de un fuerte viento dominante, el Mistral, que refresca y purifica el aire, creando condiciones de cultivo más saludables para el olivo, pero obligando a seleccionar algunas de las variedades mejor adaptadas. Así pues, el huerto provençal está dominado por cuatro variedades: Aglandau, cuya máxima extensión está incluida en la zona geográfica, pero también Salonenque, Bouteillan y Cayon. Estas variedades, con una floración de media a bastante tardía y una resistencia natural al frío de media a alta, se adaptan especialmente bien a las condiciones más frescas o frías de la zona de producción. Los olivares se sitúan en las estribaciones y colinas, que ofrecen una buena exposición, condiciones de suelo y drenaje natural.

Como el viento es tan fuerte, los olivos se cultivan como huertos "pedestres", para que estén menos expuestos al viento. Los suelos, predominantemente calcáreos y pedregosos, ofrecen condiciones ideales para una aireación que no asfixie el suelo, al tiempo que garantizan un suministro adecuado de agua en las situaciones más secas. La situación septentrional de la zona geográfica, con su alto riesgo de heladas, es también la razón por la que las aceitunas se recogen en la fase de "aceituna tournante" (cuando pasan del verde brillante al amarillo antes de estar completamente maduras). Las prácticas de producción se basan en una larga tradición de producción de aceite, que se obtiene bien triturando rápidamente las aceitunas después de la cosecha, bien triturando las aceitunas después de que hayan madurado durante unos días en condiciones anaeróbicas.

Así pues:

- La composición específica en ácidos grasos de este aceite de oliva está vinculada a la composición varietal del aceite: mezcla de las cuatro variedades Aglandau, Bouteillan, Cayon y Salonenque en mayor o menor proporción según el sector y las elecciones del oleicultor, con un mínimo del 20% de Aglandau.
- El picante y el amargor del aceite están ligados a la composición varietal del aceite, pero también a la fase de recolección (aceitunas recogidas en la fase de "aceitunas tournantes"). Sin embargo, cuando el oleicultor decide dejar madurar las aceitunas durante varios días antes de molerlas, el aceite pierde casi todo su amargor y picor.
- Los principales aromas del aceite, a hierba fresca y/o alcachofa cruda, también dependen de su composición varietal. Sin embargo, cuando las aceitunas se someten a una fase previa de maduración antes de la molturación que dura varios días, el aceite adquiere aromas particulares de aceituna negra, fruta confitada, sotobosque y/o pan tostado.
- El "Huile d'olive de Provence" seguido de la mención "olives mûrées" (aceitunas maduras) presenta una acidez mínima debida al aumento de temperatura de las aceitunas, que pasan por una fase previa de maduración.

- Además, la utilización de técnicas tradicionales de extracción del aceite, empleando únicamente la extracción centrífuga mecánica o el prensado, a temperaturas inferiores a 30°C durante todo el proceso, permite preservar en los aceites los aromas varietales originales de las aceitunas utilizadas y evita la degradación de los ácidos grasos específicos del "Huile d'olive de Provence".

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1413

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Thym de Provence

GOOD(S)

1. **Aromatic herb**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Gard, Alpes-de-Haute-Provence, Ardèche, Var, Hautes-Alpes, Drôme. France

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

1. European Commission
EXECUTIVE COMMISSION REGULATION (EU) 2018/266 of February 19,
2018
published on 23/02/2018 in the OJEU L 51
PGI-FR-01364
February 23, 2018

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1413

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Thym de Provence

PRODUIT(S)

1. **Herbe aromatique**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Gard, des Alpes-de-Haute-Provence, de l'Ardèche, du Var, des Hautes-Alpes, de la Drôme.
France

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/266 DE LA COMMISSION du 19 février 2018
Publié le 23/02/2018 au JOUE L 51
PGI-FR-01364
23.02.2018

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1413

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Thym de Provence

PRODUCTO(S)

1. **Hierba aromática**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Vaucluse, Bocas del Ródano, Gard, Alpes de Alta Provenza, Ardèche, Var, Altos Alpes, Drôme. Francia

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

1. Comisión Europea
Reglamento de Ejecución de la UE n.º 2018/266 de la Comisión, de 19 de febrero de 2018
Publicado el 23 de febrero de 2018 en el DOUE L-51
PGI-FR-01364
23.02.2018

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Thym de Provence »

The characteristics of the well-drained soils of the geographical area, together with the temperature regime, encourage the spontaneous growth of 'Thym de Provence' and its cultivation. In order to grow in good conditions and develop its aromatic strength, 'Thym de Provence' requires the heat and sunshine present in the geographical area.

The traditional varieties selected, which are specific to this climate, promote the secretion of a highly characteristic essential oil that is rich in carvacrol and accentuates the warm and pungent aromas typical of 'Thym de Provence'. The significant amount of carvacrol in the essential oil of the leaves is a secondary characteristic following from the adaptation of the plant to its environment, which is distinguished, in particular, by very dry summers.

The controlled irrigation makes it possible to limit grassing (which affects the final product's cleanness) and maintain low-humidity conditions close to those in the natural environment.

The harvesting, carried out at just the right time by the producers, brings out the aromas better and also affects the cleanness of 'Thym de Provence'.

The practices of drying or freezing the thyme rapidly after harvesting as well as the aerating storage ensure that thyme homogenous in colour is obtained and contribute to the fixing of the aromas. These crucial steps benefit from the local operators' experience, in particular from their ability to rapidly evaluate visually the quality of the freshly harvested product.

The cleanness of 'Thym de Provence' is guaranteed by the know-how linked to the working and sorting stage, which play an important part in ridding the plant of most of the stems, and by limiting breakage. 'Thym de Provence' presented in regular, well-shaped and leafy bouquets benefits from the know-how required to eliminate thick stems and evaluate the humidity, including choosing the right moment for this operation.

The presence of thyme in Provence, and the aromatic and gustative particularities of 'Thym de Provence', are often cited in literature: from Pliny the Elder in the 1st century to contemporary authors such as Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). 'Thym de Provence' is a pillar of the gastronomic heritage of Provence, and it is widely marketed in different forms.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Thym de Provence »

Les caractéristiques des sols bien drainants dans l'aire géographique, associées au régime des températures, favorisent la pousse spontanée du «Thym de Provence» et sa culture. Pour croître dans de bonnes conditions et développer sa puissance aromatique, le «Thym de Provence» a besoin de la chaleur et de l'ensoleillement offerts par le climat présent dans l'aire géographique.

Les variétés traditionnelles sélectionnées, spécifiques à ce climat, favorisent la sécrétion d'une huile essentielle très typée, riche en carvacrol, qui accentue les arômes chauds et piquants, caractéristiques du «Thym de Provence». La présence significative de carvacrol dans l'huile essentielle des feuilles est un caractère secondaire de l'adaptation de la plante à son environnement, caractérisé notamment par une forte sécheresse estivale.

L'irrigation contrôlée permet de limiter l'enherbement (incidence sur la propreté du produit fini) et de maintenir des conditions peu humides proches des conditions naturelles.

La récolte effectuée au stade optimum par les producteurs a une incidence sur la meilleure expression des arômes, mais également de la propreté du «Thym de Provence».

Les pratiques de séchage ou mise en surgélation rapide après récolte, ainsi que stockage ventilé, garantissent l'obtention d'un thym de couleur homogène, et concourent à la fixation des arômes. Ces étapes cruciales bénéficient de l'expérience des opérateurs dans l'aire et notamment la capacité rapide à évaluer visuellement la qualité du produit fraîchement récolté.

La propreté du «Thym de Provence» est garantie par le savoir-faire lié aux étapes de mondage et de tri, qui jouent un rôle important dans l'élimination de la plus grosse partie de tiges, et la limitation de brisures.

Le «Thym de Provence» en bouquet réguliers, bien formés et fournis en feuilles, bénéficie du savoir-faire qui s'exprime par l'élimination des grosses tiges, et l'évaluation de l'humidité, avec le choix du bon moment pour effectuer cette opération.

La présence du thym en Provence, et les particularités aromatiques et gustatives du «Thym de Provence» sont souvent citées dans la littérature. Depuis Pline l'Ancien au 1er siècle jusqu'à des auteurs contemporains tels que, par exemple, Marcel Pagnol (Les Bucoliques, Grasset, 1958). Le «Thym de Provence» est un pilier du patrimoine gastronomique de la Provence largement commercialisé sous des formes diverses.

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

« Thym de Provence »

Las características de los suelos de la zona geográfica, que permiten que se filtre bien el agua, sumadas al régimen de temperaturas, facilitan el crecimiento espontáneo de este tomillo, así como su cultivo. Para poder crecer en buenas condiciones y desarrollar todo su aroma, el «Thym de Provence» necesita el calor y la luz solar que ofrece el clima de su zona geográfica.

Las variedades tradicionales seleccionadas, que son exclusivas de este clima, favorecen la secreción de un aceite esencial muy característico, rico en carvacrol, que acentúa los aromas cálidos y picantes que hacen único al «Thym de Provence». La presencia significativa de carvacrol en el aceite esencial de las hojas es un rasgo secundario de la adaptación de la planta a su entorno, el cual se caracteriza principalmente por una fuerte sequía en verano.

El riego controlado permite reducir la maleza (la cual afecta a la limpieza del producto acabado) y reproducir las condiciones de escasa humedad que se dan en condiciones naturales.

El hecho de que los productores recolecten el tomillo en su estado óptimo es esencial para la limpieza del «Thym de Provence», así como para que este exprese mejor los aromas.

Las prácticas de secado y de ultracongelación tras la recolección, así como el almacenamiento ventilado, garantizan la obtención de un tomillo de color homogéneo y ayudan a la fijación de los aromas. Estas etapas cruciales son posibles gracias a la amplia experiencia de los productores de la zona, y especialmente a su rapidez a la hora de evaluar visualmente la calidad del producto recién recolectado.

La pericia que se pone en práctica en las etapas de pelado y de selección, que desempeñan un papel esencial a la hora de eliminar la parte más gruesa de los tallos y de evitar que estos se rompan, garantiza la limpieza de este tomillo.

El «Thym de Provence» en manojos regulares, con una buena forma y con abundantes hojas, es el resultado del buen hacer que se caracteriza por la eliminación de los tallos gruesos y por la evaluación de la humedad, que se realiza eligiendo el momento adecuado.

La literatura cita a menudo la presencia del tomillo en la Provenza, así como las particularidades del aroma y del sabor del «Thym de Provence». Desde Plinio el Viejo, en el siglo I, hasta autores contemporáneos como, por ejemplo, Marcel Pagnol (*Les Bucoliques*, Grasset, 1958). El «Thym de Provence» es un ingrediente básico del patrimonio gastronómico de esta región, y goza de una amplia difusión comercial en formatos diversos.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1414

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Miel de Provence

GOOD(S)

1. **Honey**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var and Vaucluse (France).

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

1. European Commission
COMMISSION REGULATION (EC) No. 1854/2005 of November 14, 2005
published on 15/11/2005 in the OJEU L 297
PGI-FR-9181
November 15, 2005

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1414

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Miel de Provence

PRODUIT(S)

1. **Miel**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements des Alpes de Haute-Provence, des Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, du Var et du Vaucluse (France).

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

1. Commission européenne
RÈGLEMENT (CE) No 1854/2005 DE LA COMMISSION du 14 novembre 2005
publié le 15/11/2005 au JOUE L 297
PGI-FR-9181
15.11.2005

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1414

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Miel de Provence

PRODUCTO(S)

1. **Miel**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de los Alpes de Alta Provenza, los Altos Alpes, los Alpes Marítimos, Bocas del Ródano, Var y Vaucluse (Francia)

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 1854/2005 de la Comisión, de 14 de noviembre de 2005 publicado el 15 de noviembre de 2005 en el DOUE L-297
PGI-FR-9181
15.11.2005

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Miel de Provence’ (GI)

A special characteristic :

Miel de Provence is produced by bees from nectar or honeydew collected from the wild Provençal flora or crops specific to Provence. The characteristics of these honeys are all directly linked to the specific features of the botanical environment of Provence.

There are consequently characteristic organoleptic and pollen features.

In order to establish the link between Miel de Provence and its geographical origin, it is essential to identify the plants from which the honey is obtained. Establishing the range of pollens (listing of pollens present in the honey and determining their respective frequency) enables the analyst to ascertain the floral and hence the geographical origin of the honey.

The restrictive nature of the list on pages 5 and 6 of the specification means that honeys which are not obtained from Provençal flora do not qualify for the name Miel de Provence.

A reputation :

Provence has a tradition of producing honey as indicated in, among others, the Inventaire du patrimoine culinaire de la France - Provence – Alpes - Côte-d'Azur (Ed. Albin Michel/CNAC, 1995).

In addition, south-eastern France enjoys optimum weather conditions and early and late flowering periods (from February/March in the case of rosemary and September/October in the case of heather, for example).

The existence of many plants containing nectar and the tradition of transhumance (migratory herding) makes possible the production of a wide variety of honeys which are highly rated by consumers.

The renown of Miel de Provence is linked also to its typical characteristics and recognised aromatic qualities (lavender, rosemary, multi-flower honeys, etc.).

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

«Miel de Provence» (IG)

Une caractéristique particulière :

Les miels de Provence sont produits par les abeilles à partir du nectar ou du miellat qu'elles prélèvent sur la flore spontanée provençale ou sur des cultures spécifiques à la Provence. Toutes les caractéristiques de ces miels sont directement liées aux spécificités du milieu botanique provençal. Il en est ainsi des caractéristiques organoleptiques et des caractéristiques polliniques.

Afin de s'assurer du lien entre le miel de Provence et son origine géographique, il est donc indispensable de déterminer quelles sont les plantes dont est issu ce miel.

L'établissement du spectre pollinique (lister les pollens présents dans le miel et définir leur fréquence respective) permet à l'analyste de s'assurer de l'origine florale et donc géographique du miel.

Le caractère restrictif de la liste figurant en pages 5 et 6 du cahier des charges permet d'exclure de l'appellation «Miel de Provence» des miels qui ne seraient pas issus de la flore provençale.

Une réputation :

Il existe en Provence une production traditionnelle de miels comme l'indique notamment l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France – Provence – Alpes - Côte d'Azur (Éd. Albin Michel/CNAC - 1995).

Par ailleurs, le Sud-Est de la France bénéficie de conditions climatiques optimales et de floraisons précoces (dès les mois de février-mars pour le romarin) et tardives (septembre-octobre pour la bruyère par exemple).

L'existence de nombreuses plantes mellifères et une pratique traditionnelle de la transhumance permettent la production de miels très variés et appréciés des consommateurs.

La notoriété du miel de Provence est également liée à sa typicité et à ses qualités aromatiques reconnues (miels de lavande, de romarin, miels toutes fleurs. . .).

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

«Miel de Provence» (IG)

Carácter especial :

Las mieles de Provence son fabricadas por las abejas a partir del néctar o del melazo que recogen de la flora espontánea provenzal o de los cultivos específicos de Provence.

Todas las características de estas mieles están directamente vinculadas con las peculiaridades del medio botánico provenzal. Lo mismo ocurre con las características organolépticas y polínicas. Por tanto, a fin de asegurar el vínculo entre la miel de Provence y su origen geográfico, es indispensable determinar cuáles son las plantas de las que se obtiene esta miel.

La determinación del espectro polínico (enumerar los pólenes presentes en la miel y definir su frecuencia respectiva) permite al analista asegurar el origen floral y, por tanto, geográfico de la miel. El carácter restrictivo de la lista que figura en las páginas 5 y 6 del pliego de condiciones permite excluir de la denominación de origen «Miel de Provence» las mieles no producidas a partir de la flora provenzal.

Reputación :

Existe en Provence una producción tradicional de miel como indica, entre otros, el inventario del patrimonio culinario de Francia – Provence – Alpes - Côte d'Azur (Ed. Albin Michel / CNAC – 1995).

Por otra parte, el sudeste de Francia goza de condiciones climáticas óptimas y de floraciones precoces (desde los meses de febrero-marzo para el romero) y tardías (septiembre-octubre para el brezo, por ejemplo).

La existencia de numerosas plantas melíferas y de una práctica tradicional de la transhumancia permiten la producción de mieles muy variadas y muy apreciadas por el consumidor.

La fama de la miel de Provence está también relacionada con su especificidad y sus cualidades aromáticas reconocidas (mieles de lavanda, romero, mieles de flores variadas . . .).

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1415

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Veau d'Aveyron et du Ségala

GOOD(S)

1. **Beef**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Aveyron, Tarn, Lot, Tarn-et-Garonne and Cantal. France

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

1. European Commission
Commission Regulation (EC) n° 1107/96 of June 12, 1996
Published on 21/06/1996 in the OJEU L 148
PGI-FR-0187
June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1415

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Veau d'Aveyron et du Ségala

PRODUIT(S)

1. **Viande bovine**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de l'Aveyron, du Tarn, du Lot, du Tarn-et-Garonne et du Cantal.
France

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996
Publié le 21/06/1996 au JOUE L 148
PGI-FR-0187
21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1415

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Veau d'Aveyron et du Ségala

PRODUCTO(S)

1. **Carne de vacuno**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Aveyron, Tarn, Lot, Tarn y Garona y Cantal. Francia

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996
publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L-148
PGI-FR-0187
21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Veau d’Aveyron et du Ségala » (GI)

Historical link: This production of heavy veal calves results from the existence of the herd and long-standing production of cereals in the region. For example, rye (seigle) has given its name to the region: Ségala.

Link to the local region: the link with the geographical origin derives from:

- A specific feature: the method of raising on mother’s milk supplemented by cereals from birth produces heavy calves; and
- A reputation for quality going back to the 19th century for consumers in South-East France and the Paris region, and to the mid-20th century for Italian and Spanish consumers.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Veau d'Aveyron et du Ségala » (IG)

Lien historique : cette production de veaux lourds est due à l'association entre l'existence d'un cheptel bovin et la production ancienne de céréales dans la région. Le seigle, notamment, a donné son nom à la région : Ségala.

Lien au terroir : le lien avec l'origine géographique repose sur :

- Une caractéristique : le mode d'élevage « sous la mère » associé à une distribution de céréales dès la naissance qui permet d'obtenir des veaux lourds ;
- Une réputation de qualité qui remonte au XIXe siècle pour les consommateurs du sud-est de la France et de la région parisienne et qui remonte au milieu du XXe siècle pour les consommateurs italiens et espagnols.

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

« Veau d'Aveyron et du Ségala » (IG)

Vínculo histórico: Esta producción de terneros pesados se debe a la asociación entre la existencia de una cabaña bovina y la producción de cereales en la región, que viene de antiguo. Tanto es así que la producción de centeno ha dado su nombre a la región: Ségala.

Vínculo con el territorio: El vínculo con el origen geográfico se fundamenta en una característica:

- El método de cría «con la madre» asociado a la alimentación con cereales a partir del nacimiento, que permite obtener terneros pesados.
- Este producto tiene una reputación de calidad que se remonta al siglo XIX para los consumidores del sureste de Francia y la región parisina, y a mediados del siglo XX para los consumidores italianos y españoles.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1416

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Veau du Limousin

GOOD(S)

1. **Beef**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordogne, Charente, Vienne. France

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

1. European Commission
Commission Regulation (EC) n° 1107/96 of June 12, 1996
Published on 21/06/1996 in the OJEU L 148
PGI-FR-0189
June 21, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1416

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Veau du Limousin

PRODUIT(S)

1. **Viande bovine**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Haute-Vienne, de la Creuse, de la Corrèze, de l'Indre, du Puy-de-Dôme, du Cantal, du Lot, de la Dordogne, de la Charente, de la Vienne. France

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996
Publié le 21/06/1996 au JOUE L 148
PGI-FR-0189
21.06.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1416

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Veau du Limousin

PRODUCTO(S)

1. **Carne de vacuno**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Alto Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordoña, Charente y Vienne. Francia

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996,
Publicado el 21 de junio de 1996 en el DOUE L-148
PGI-FR-0189
21.06.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

« Veau du Limousin » (GI)

The link with geographical origin is based on :

- 1) A characteristic, the whiteness of the meat of veal born and reared in this region. This whiteness is linked to the natural iron deficiency in the region's soil, which causes iron deficiency in the calves' mothers.
- 2) A reputation: The reputation of Limousin veal owes much to this characteristic and dates back to the end of the 19th century. Even today, Limousin veal enjoys a very good reputation in regional and national gastronomy.
- 3) History: From the end of the 19th century, following economic difficulties, many farmers specialised in veal production. This trend has continued to develop, making the Limousin the most important region for the production of milk-fed veal. The first label, obtained in 1970, helped to identify and distinguish this top-of-the-range production for consumers.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

« Veau du Limousin » (IG)

Le lien avec l'origine géographique repose sur :

- 1) Une caractéristique, la blancheur de la viande de veau né et élevé dans cette région. Cette blancheur est liée à la carence naturelle du sol de la région en fer qui provoque une carence en fer chez les mères des veaux.
- 2) Une réputation : La réputation des veaux du Limousin tient beaucoup à cette caractéristique et remonte à la fin du XIXème siècle. Encore actuellement, les veaux du Limousin bénéficient d'une très bonne réputation dans la gastronomie régionale et nationale.
- 3) Historique : Dès la fin du XIXème siècle, à la suite de difficultés économiques, de nombreux éleveurs se sont spécialisés dans la production de veaux. Cette évolution n'a fait que s'affirmer pour faire du Limousin la plus importante région de production de veaux de lait sous la mère. Le premier label, obtenu en 1970 a permis d'identifier et de démarquer pour le consommateur cette production de haut de gamme.

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

« Veau du Limousin » (IG)

El vínculo con el origen geográfico se basa en :

- 1) Una característica, la blancura de la carne de ternera nacida y criada en esta región. Esta blancura está vinculada a la carencia natural de hierro del suelo de la región, que provoca una carencia de hierro en las madres de los terneros.
- 2) Una reputación: la reputación de la ternera de Limousin debe mucho a esta característica y se remonta a finales del siglo XIX. Aún hoy, la ternera de Limousin goza de muy buena reputación en la gastronomía regional y nacional.
- 3) Historia: Desde finales del siglo XIX, a raíz de las dificultades económicas, muchos ganaderos se especializaron en la producción de carne de ternera. Esta tendencia ha seguido desarrollándose, convirtiendo al Lemosín en la región más importante para la producción de carne de ternera alimentada con leche. La primera etiqueta, obtenida en 1970, permitió identificar y distinguir esta producción de gama alta para los consumidores.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1417

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Agneau du Limousin

GOOD(S)

1. **Sheep meat**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Corrèze, Creuse, Haute-Vienne, Vienne, Indre, Cher, Allier, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordogne, Charente (France).

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

1. European Commission
Commission Regulation (EC) n° 1651/2000 of July 26, 2000
published on 27/07/2000 in the OJEU L 189
PGI-FR-0064
July 27, 2000

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1417

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Agneau du Limousin

PRODUIT(S)

1. **Viande ovine**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Corrèze, de la Creuse, de la Haute-Vienne, de la Vienne, de l'Indre, du Cher, de l'Allier, du Puy-de-Dôme, du Cantal, du Lot, de la Dordogne, de la Charente (France).

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 1651/2000 de la Commission du 26 juillet 2000
publié le 27/07/2000 au JOUE L 189
PGI-FR-0064
27.07.2000

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1417

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Agneau du Limousin

PRODUCTO(S)

1. **Carne ovina**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Corrèze, Creuse, Alto Vienne, Vienne, Indre, Cher, Allier, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordoña y Charente (Francia).

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 1651/2000 de la Comisión, de 26 de julio de 2000 publicado el 27 de julio de 2000 en el DOUE L-189
PGI-FR-0064
27.07.2000

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘Agneau du Limousin’ (GI)

Sheepfarming has been carried on traditionally in this geographical area on account of the extensive grassland and rough grazing available which work to the advantage of this type of farming. The earliest written accounts of the repute of sheepfarming date from the seventeenth century. With encouragement from the intendants of Limousin, especially Turgot, the sheep population increased in quality and numbers up to the late nineteenth century: the rough grazing and woodlands were cleared to make meadowland. The quality and price of sheepmeat rose as a result. Sheep numbers subsequently declined up to the second world war, then rose again, retaining outdoor management systems. Sheepfarming in the area now enjoys a high reputation: Limousin lambs that comply with the specification fetch around FRF 4 per kilo carcass weight more than those produced elsewhere.

Lambs have been slaughtered and their carcasses exported from the Limousin region for a very long time. Slaughterhouses, frequently specialising in lamb, have acquired a degree of know-how that is widely recognised in professional circles. By providing technical advice they are able to guide producers towards the type of lamb that is traditional in Limousin, from which they are able to ensure the best returns through their methods of slaughter and choice of marketing channels.

According to a study made by Sopexa in January 1988 covering 152 distributors in France, the name ‘Agneau du Limousin’ was recognised spontaneously by 12 % of heads of supermarket chains and medium-sized retail businesses and, with some assistance, by 68 %, and by 59 % of small-scale butchers.

A survey of 435 people conducted in Limoges and the surrounding area showed that 45 % of those questioned were familiar with Agneau du Limousin. Among those who had sampled it, the survey showed that 93 % found it very good (50 %) or good (43 %).

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

'Agneau du Limousin' (IG)

L'aire géographique bénéficie d'une tradition d'élevage ovin, liée aux étendues herbagères et aux landes favorables au développement de l'élevage. Les premiers textes relatant la réputation de l'élevage ovin remontent au XVII^e siècle. Le cheptel ovin, sous l'impulsion des intendants du Limousin et notamment Turgot, s'améliore et croît en nombre, jusqu'à la fin du XIX^e siècle : les landes et les bois sont défrichés au profit des prairies. En conséquence, la qualité et le prix de la viande ovine augmente. L'effectif du cheptel ovin décroît ensuite jusqu'à la seconde guerre mondiale, date à laquelle il augmente de nouveau, tout en conservant des conduites d'élevage en plein air. De nos jours, l'élevage ovin de l'aire géographique est très réputé : les agneaux issus de l'aire géographique et conformes au cahier des charges sont valorisés environ 4 francs de plus par kilogramme de carcasse que les autres productions.

L'abattage et l'expédition de carcasses d'agneaux sont également très anciens dans cette région du Limousin. Les abatteurs, souvent spécialisés en agneau, ont acquis un savoir-faire reconnu par une réputation importante dans les milieux professionnels. Ils savent orienter, par leurs conseils techniques, les producteurs vers le type d'agneau traditionnel au Limousin, qu'ils savent valoriser au mieux par leurs pratiques d'abattage et le choix de leurs circuits de vente.

Selon une étude réalisée par la Sopexa en janvier 1988 et portant sur 152 distributeurs français, l'« agneau du Limousin » atteint une notoriété spontanée de 12 % et une notoriété assistée de 68 % auprès des responsables de la grande et moyenne distribution, et de 59 % auprès des bouchers artisans.

Sur Limoges et ses alentours, une enquête portant sur 435 personnes révèle que 45 % des sondés connaissent l'agneau du Limousin. Cette même enquête indique que parmi les personnes qui en ont mangé, 93 % l'ont trouvé très bon (50 %) ou bon (43 %).

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

‘Agneau du Limousin’ (IG)

La zona geográfica de producción es tradicionalmente una zona de ganadería ovina debido a su paisaje de grandes extensiones de hierba y de landas aptas para la ganadería. Los primeros textos en los que se destaca la reputación del ganado ovino se remontan al siglo XVII. La cabaña ovina, gracias al impulso dado por los intendentes del Lemosín y, particularmente, por Turgot, mejora y crece constantemente hasta finales del siglo XIX: las landas y los bosques se desbrozan en beneficio de los prados. Como consecuencia de todo ello aumentan la calidad y el precio de la carne ovina. Desde finales del siglo XIX hasta la Segunda Guerra Mundial, se produce una disminución de la cabaña ovina, pero después de la guerra ésta vuelve a aumentar, aunque manteniendo el manejo del ganado al aire libre. En la actualidad, la ganadería ovina de la zona geográfica goza de una reputación excelente: los corderos que vienen de esta zona y que se ajustan al pliego de condiciones se comercializan unos 4 francos más caros por kilogramo de canal que otros tipos de corderos.

El sacrificio y el envío de canales de cordero en esta región son muy antiguos. Los matarifes, muchos de ellos especializados en los corderos, tienen una experiencia adquirida que les hace disfrutar de una gran reputación entre los profesionales del sector. Con sus consejos, orientan a los productores hacia el tipo de cordero tradicional del Lemosín, del que sacan el mayor partido posible gracias a sus métodos de sacrificio y a sus circuitos de venta.

Según un estudio realizado por Sopexa en enero de 1988 entre 152 distribuidores franceses, el agneau du Limousin goza de una notoriedad espontánea del 12 % y una notoriedad asistida del 68 % entre los responsables de empresas de grande y mediana distribución y del 59 % entre los carniceros independientes.

En Limoges y alrededores, una encuesta realizada a 435 personas ha puesto de manifiesto que el 45 % de los encuestados conocía el agneau du Limousin. Esta misma encuesta reveló que el 93 % de las personas que lo han probado lo consideran bueno (43 %) o muy bueno (50 %).

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1418

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Porc du Limousin

GOOD(S)

1. **Pork**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Producers or operators or groups of producers complying with the specifications of the geographical indication in question.

GEOGRAPHICAL AREA

Departments: Haute-Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Allier, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordogne, Charente, Vienne (France).

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

1. European Commission
Commission Regulation (EC) n° 2325/97 of November 24, 1997
published on 25/11/1997 in the OJEU L 322
PGI-FR-0188
November 25, 1997

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

French

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1418

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Porc du Limousin

PRODUIT(S)

1. **Viande porcine**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Producteurs ou opérateurs ou groupements de producteurs respectant le cahier des charges de l'indication géographique en cause.

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Départements de la Haute-Vienne, de la Creuse, de la Corrèze, de l'Indre, de l'Allier, du Puy-de-Dôme, du Cantal, du Lot, de la Dordogne, de la Charente, de la Vienne (France).

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

1. Commission européenne
Règlement (CE) n° 2325/97 de la Commission du 24 novembre 1997
publié le 25/11/1997 au JOUE L 322
PGI-FR-0188
25.11.1997

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Français

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1418

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Porc du Limousin

PRODUCTO(S)

1. **Carne de cerdo**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Productores, operadores o agrupaciones de productores que cumplen con las especificaciones de la indicación geográfica en cuestión.

ZONA GEOGRÁFICA

Departamentos de Alto Vienne, Creuse, Corrèze, Indre, Allier, Puy-de-Dôme, Cantal, Lot, Dordoña, Charente, Vienne (Francia).

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

1. Comisión Europea
Reglamento (CE) n.º 2325/97 de la Comisión, de 24 de noviembre de 1997 publicado el 25 de noviembre de 1997 en el DOUE L-322
PGI-FR-0188
25.11.1997

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Francés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

Porc du Limousin (GI)

The link with geographical origin is essentially based on the reputation of Limousin pork:

- A historical reputation that was particularly developed in the 19th century and the first half of the 20th century; this production led to the creation of a major charcuterie industry.
- The current reputation is borne out by the redevelopment of this production and by the use of Limousin pork by the region's charcuterie industries for "top-of-the-range" cured meats.

History: Since the 19th century, Limousin has been a major pork-producing region, with a charcuterie industry that remains highly developed today.

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne – Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères

Porc du Limousin (IG)

Le lien avec l'origine géographique repose essentiellement sur la réputation du porc du Limousin :

- Une réputation historique particulièrement développée au 19ème siècle et durant la première moitié du 20ème siècle ; cette production a entraîné la constitution d'une industrie charcutière importante.
- La réputation actuelle est attestée par le redéveloppement de cette production et par l'utilisation du porc du Limousin par les industries charcutières de la région pour des salaisons "haut de gamme".

Historique : Dès le XIXème siècle, le Limousin a été une forte région productrice de porcs, avec une industrie charcutière qui demeure très développée aujourd'hui.

**Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común
en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles acerca de la calidad,
la reputación o las características**

Porc du Limousin (IG)

El vínculo con el origen geográfico se basa esencialmente en la reputación de la carne de cerdo de Limousin:

- Una reputación histórica que se desarrolló especialmente en el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX; esta producción dio lugar a la creación de una importante industria charcutera.
- La reputación actual se ve confirmada por la revalorización de esta producción y por la utilización de la carne de cerdo de Limosín por las industrias charcuteras de la región para los embutidos de "alta gama".

Historia: Desde el siglo XIX, el Lemosín es una importante región productora de carne de cerdo, con una industria charcutera que sigue estando muy desarrollada en la actualidad.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

AO-1419

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Trento

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Consorzio Vini del Trentino

Address Via del Suffragio, 3
38122 Trento

Italy

2. Any producer/operator who respects the product specification.

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical production area of the designation of origin «Trento» includes a delimited area in the Province of Trento. Italy

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

1. Article 107 of Regulation (EU) No 1308/2013.
PDO-IT-A0752
November 15, 1996

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1419

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Trento

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. **Consorzio Vini del Trentino**

Adresse **Via del Suffragio, 3
38122 Trento**

Italie

2. **Tout producteur/opérateur respectant le cahier des charges du produit.**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'appellation d'origine "Trento" comprend une aire délimitée dans la province du Trentin. Italie

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

1. Article 107 du règlement (UE) No 1308/2013.
PDO-IT-A0752
15.11.1996

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1419

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Trento

PRODUCTO(S)

1. **Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Consorzio Vini del Trentino

Dirección Via del Suffragio, 3
38122 Trento

Italia

2. Cualquier productor/operador que respete las especificaciones del producto.

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica de producción de la denominación de origen «Trento» comprende una zona delimitada de la provincia de Trento. Italia

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

1. Artículo 107 del Reglamento (UE) 1308/2013.
PDO-IT-A0752
15.11.1996

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad
F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**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.

**Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations
under the Lisbon Agreement and the Geneva Act – Particulars
concerning the quality, reputation or characteristics**

Protected designation of origin of TRENTO

Denomination and wines

The protected designation of origin «Trento» is reserved for white and rosé sparkling wine obtained through the method of refermentation in the bottle that meets the conditions and requirements laid down in the specification.

Production area

The geographical production area of the designation of origin «Trento» wine includes a delimited area in the Province of Trento – Italy as specified in the specification of the designation appellation of origin «Trento».

Bond with the geographical area

A) Information on the geographical area

Natural factors relevant to the link:

The area defined for the production of PDO «Trento» wine is located in the Adige Valley, the Cembra Valley, Vallagarina, the Sarca Valley, Valsugana and the Giudicarie Valleys. The area in question is also co-inhabited with other appellations that overlap the same territory; the «Trento» PDO covers an area planted with vines of approximately 800 hectares.

The area is predominantly mountainous or hilly. According to the classification of altitude zones carried out by ISTAT (National Institute of Statistics), the territory in question is considered entirely mountainous, as it only has limited flat areas in the valley bottom (about 10%). Seventy per cent of Trentino's territory lies above 1,000 metres in altitude. The vineyards used for the production of PDO «Trento» wine, located mainly on slopes, extend up to 800 m above sea level.

With regard to the foothill slopes affected by agricultural activity and viticulture in particular, the soils are predominantly made up of calcareous detritus generally with a high stoniness that results in good drainage and aeration conditions. These soils are generally found on calcareous debris in the medium-high parts of dejection conoids. In the lower parts of the slopes or in the hollows, soils with lower stoniness often follow; in some flat areas, soils from colluvial accumulation and soils on moraine deposits or fluvial gravels are found interspersed.

There is also no lack of soils with different geological matrixes, as in the case of the Valle di Cembra (porphyritic matrix), central Vallagarina (basaltic belt of Isera, Mori, Brentonico) and Valsugana (schistose-micaceous matrix).

From a climatic point of view, the area presents very different environments in relation to the altitude and orientation of the valleys with respect to the incidence of solar projection. In this context, viticulture has traditionally been located in areas with the most favourable conditions (exposure, location, altitude, etc.) for the vegetative development of vines.

As regards the areas at lower altitudes, i.e. those involved in the cultivation of vines, the climate is characterised by relatively cold and fairly snowy winters and hot summers, often sultry during the day. A milder, sub-Mediterranean climate is present in the Upper Garda area and the lower Sarca Valley due to the mitigating effect produced by Lake Garda, the largest basin in Italy (370 km²).

Part of the Trentino region also benefits from the mitigating effect of the '*Òra*', a valley breeze that blows from Lake Garda every day of the year from midday to sunset.

In the vine-growing areas, average annual temperatures range between 11 and 13°C.

Rainfall varies, even considerably, depending on the altitude zone. In the sub-Mediterranean area, rainfall averages 900-1,000 mm depending on the area. The seasonal distribution of rainfall has typically Mediterranean characteristics, concentrating mainly in the spring and autumn period. In the period from December to February, temperatures usually drop below zero with possible, even frequent, snowfalls.

Human factors relevant to the link:

Vine cultivation and wine production have always been part of the region's cultural background, as evidenced by numerous archaeological findings and historical documents covering a time span from the Bronze Age to the present day.

Vine cultivation has represented, and still represents, an important (when not the only) source of income for generations of farming families. In the Province of Trento, vine cultivation is a characteristic element of the landscape and an important element in protecting the land from environmental degradation and abandonment. This is also thanks to those winegrowers who, out of affection and tradition rather than economic necessity, tenaciously cultivate small plots of land that can sometimes only be worked by hand. In addition to these companies, there are of course larger wine-growing companies that cultivate most of the area under vine.

Over the period of time that vine cultivation and human history have accompanied and intertwined, inseparable links have developed – as is natural and obvious – that are transmitted and reinforced in local culture. Links that can be found in traditional agronomic and oenological practices, but also in broader cultural spheres (traditions, popular culture, art, gastronomy, etc.).

The oldest evidence of vine cultivation in the area in question dates back to the Ancient Bronze Age (1800-1600 BC) and the Final Iron Age and is represented by the grape seeds found in the pile-dwelling settlement of Ledro (TN). An innumerable series of other finds leads us to the Rhaeto-Etruscan situla (4th century B.C.) found in Cembra (TN) on which is engraved one of the most extensive inscriptions from the Etruscan period extolling the symposial consumption of wine.

A further significant testimony to the region's wine production and trade is the funerary stele dating from the 2nd-3rd century AD dedicated to the Trentino wine merchant P. Tenatius Essimnus and found in Passau (Germany).

Instead, the first grape harvest rules date back to the Middle Ages; in the 12th century, the 'Statutes of Trento' were issued, protectionist rules for local production aimed at hindering the introduction of wines produced in neighbouring areas.

In the chronicles of the Council of Trent written by historian Michelangelo Mariani in 1670 (*Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*), there is also a precise description of wine production and its importance on the local economy, which the author summarises as follows:

<<..... all or almost all the territory of Trentino (apart from some mountains and valleys which have no vines) produces estimable wines, both whites and reds, but with a constant effect, wine which, coming almost entirely from the slopes, makes one really believe that: "Baccus amat Colles" and maturing for the most part in the reverberation of the soil as well as of the sun, it has the quality of not offending those who do not abuse it by dint of quantity (...) in short, as far as I can see, this is the land of wine naturally, so much so that the saying goes: "wheat for three months and wine for three years">>.

A decisive turning point for viticulture and oenology in Trentino was marked in 1874 with the establishment of the Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

In this context, the production of 'classic method' sparkling wine in Trentino is more than centuries old, given that the first production dates back to the early 1900s. During this century, the production of sparkling wine has uninterruptedly progressed both in terms of the number of producers and the quantity of bottles obtained.

Regarding the strictly technical/production aspect, the following factors also highlighted:

- *ampelographic* base of the vineyards: the ampelographic base of PDO «Trento» is made up of the following varieties locally identified as most suitable for sparkling wine-making by the method of refermentation in the bottle: Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir and Meunier.

The grapes destined for the production of PDO «Trento» sparkling wine are normally harvested earlier than the grapes destined for the production of 'still' wines in order to ensure the right balance between sugars and acidity necessary to obtain a quality sparkling wine.

The vinification of the grapes takes place predominantly in purity with, if necessary, subsequent blending of the different components in the constitution of the batch (*cuvée*).

- *Training systems*: these are the traditional ones of the area: simple pergola, double pergola, vertical espalier trainings (Guyot, spurred cordon, etc.); the training system is adopted on the basis of both the lie of the land and the need to facilitate cultivation operations and the oenological objective that the producer intends to pursue;

- *Wine-making practices*: in the production of sparkling base wines, the traditional oenological practices in use in the production of white and rosé wines and provided for by EC Reg. No. 606/2009 are permitted. In the production of PDO «Trento» sparkling wine, only the 'classic method' of refermentation in the bottle is permitted, which includes the operations of shaking

(*remuage*) and disgorgement (*dégorgement*). The production process requires a minimum period of 15 months on the fermentation lees, a period extended to 36 months for the 'riserva' type.

B) Information on the quality or characteristics of the product essentially or exclusively attributable to the geographical environment.

From an analytical and organoleptic point of view, PDO «Trento» sparkling wines have very clear and distinctive characteristics that allow them to be clearly identified and typified by the influence of the geographical environment on the grape varieties used in the composition of the wine.

The wines present chemical-physical parameters on balanced values, in particular with regard to the acidity/alcohol ratio and organoleptic characteristics clearly traceable to the grape varieties of origin.

These characteristics are positively influenced by the significant temperature range, between day and night, to which the grapes are subjected in the final stage of ripening and which gives the wines their characteristic fineness of aroma.

C) Description of the causal interaction between the elements under (a) and those under b).

The elements of random interaction between the geographical area and the product are already described in (a) and (b).

However, it is reiterated that the casual link between the place and the product is essentially represented by the influence of the environmental and natural conditions of the production area on the qualitative characteristics of the grapes and derived wines.

**Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3,
du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne –
Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères**

Appellation d'origine protégée de TRENTO

Dénomination et vins

1. L'appellation d'origine protégée «Trento» est réservée aux vins mousseux blancs et rosés obtenus par la méthode de refermentation en bouteille qui répond aux conditions et exigences fixées dans le cahier des charges.

Zone de production

L'aire géographique de production du vin de l'appellation d'origine «Trento» comprend une zone délimitée dans la province de Trente – Italie telle que spécifiée dans le cahier des charges de l'appellation d'origine «Trento».

Lien avec la zone géographique

A) Informations sur la zone géographique

Facteurs naturels pertinents pour le lien:

La zone définie pour la production du vin AOP «Trento» est située dans la vallée de l'Adige, la vallée de la Cembra, Vallagarina, la vallée de la Sarca, la Valsugana et les vallées de la Giudicarie. La zone en question est également cohabitée avec d'autres appellations qui chevauchent le même territoire ; l'AOP «Trento» couvre une superficie plantée de vignes d'environ 800 hectares.

La région est majoritairement montagneuse ou vallonnée. Selon la classification des zones d'altitude réalisée par l'ISTAT (Institut National de la Statistique), le territoire en question est considéré comme entièrement montagneux, car il ne présente que des zones plates limitées en fond de vallée (environ 10 %). Soixante-dix pour cent du territoire du Trentin se situe au-dessus de 1 000 mètres d'altitude. Les vignobles utilisés pour la production du vin AOP «Trento», situés principalement sur des pentes, s'étendent jusqu'à 800 m d'altitude.

En ce qui concerne les versants des contreforts affectés par l'activité agricole et la viticulture en particulier, les sols sont majoritairement constitués de débris calcaires généralement avec une pierrosité élevée qui se traduit par de bonnes conditions de drainage et d'aération. Ces sols se trouvent généralement sur des débris calcaires dans les parties moyennes-hautes des conoïdes de déjection. Dans les parties basses des pentes ou dans les creux, suivent souvent des sols moins pierreux ; dans certaines zones plates, on trouve des sols issus d'une accumulation colluviale et des sols sur des dépôts morainiques ou des graviers fluviaux intercalés.

Les sols avec des matrices géologiques différentes ne manquent pas non plus, comme dans le cas de la Valle di Cembra (matrice porphyrique), de la Vallagarina centrale (ceinture basaltique d'Isera, Mori, Brentonico) et de la Valsugana (matrice schisteuse-micacée).

D'un point de vue climatique, la zone présente des environnements très différents en ce qui concerne l'altitude et l'orientation des vallées par rapport à l'incidence de la projection solaire. Dans ce contexte, la viticulture s'est traditionnellement implantée dans les zones présentant les conditions les plus favorables (exposition, localisation, altitude...) au développement végétatif de la vigne.

En ce qui concerne les zones de basse altitude, c'est-à-dire celles consacrées à la culture de la vigne, le climat se caractérise par des hivers relativement froids et assez enneigés et des étés chauds, souvent étouffants pendant la journée. Un climat subméditerranéen plus doux est présent dans la région de la Haute-Garde et dans la basse vallée de la Sarca en raison de l'effet atténuant produit par le lac de Garde, le plus grand bassin d'Italie (370 km²).

Une partie de la région du Trentin bénéficie également de l'effet atténuant de l'Òra, une brise de vallée qui souffle du lac de Garde tous les jours de l'année, de midi au coucher du soleil.

Dans les zones viticoles, les températures moyennes annuelles oscillent entre 11 et 13°C.

Les précipitations varient, même considérablement, selon la zone d'altitude. Dans la zone subméditerranéenne, les précipitations sont en moyenne de 900 à 1 000 mm selon les zones. La répartition saisonnière des précipitations présente des caractéristiques typiquement méditerranéennes, se concentrant principalement au printemps et en automne. Entre décembre et février, les températures descendent généralement en dessous de zéro avec des chutes de neige possibles, voire fréquentes.

Facteurs humains pertinents pour le lien:

La culture de la vigne et la production de vin ont toujours fait partie du patrimoine culturel de la région, comme en témoignent de nombreuses découvertes archéologiques et documents historiques couvrant une période allant de l'âge du bronze à nos jours.

La culture de la vigne a représenté, et représente toujours, une source de revenus importante (sinon la seule) pour des générations de familles d'agriculteurs. Dans la province de Trente, la culture de la vigne est un élément caractéristique du paysage et un élément important dans la protection des terres contre la dégradation et l'abandon de l'environnement. C'est aussi grâce aux vigneron qui, par affection et tradition plutôt que par nécessité économique, cultivent avec ténacité de petites parcelles qui ne peuvent parfois être travaillées qu'à la main. À ces entreprises s'ajoutent bien entendu de plus grandes entreprises viticoles qui cultivent la majeure partie des superficies plantées en vigne.

Au fil du temps où la culture de la vigne et l'histoire humaine ont accompagné et entrelacé, des liens indissociables se sont développés – comme cela est naturel et évident – qui se transmettent et se renforcent dans la culture locale. Des liens que l'on retrouve dans les pratiques agronomiques et œnologiques traditionnelles, mais aussi dans des sphères culturelles plus larges (traditions, culture populaire, art, gastronomie, etc.).

Les preuves les plus anciennes de la culture de la vigne dans la zone en question remontent à l'âge du bronze antique (1800-1600 avant JC) et à l'âge final du fer et sont représentées par les pépins de raisin trouvés dans l'habitat sur pilotis de Ledro (TN). Une innombrable série d'autres découvertes nous amènent à la situle rhéto-étrusque (IV^e siècle avant J.-C.) trouvée à Cembra (TN) sur laquelle est gravée l'une des inscriptions les plus étendues de l'époque étrusque prônant

la consommation symposiale du vin.

Un autre témoignage significatif de la production et du commerce du vin dans la région est la stèle funéraire datant du IIe-IIIe siècle après JC, dédiée au marchand de vins du Trentin P. Tenatius Essimnus et trouvée à Passau (Allemagne).

En revanche, les premières règles de vendange remontent au Moyen Âge ; au XIIe siècle, furent publiés les « Statuts de Trente », des règles protectionnistes pour la production locale visant à empêcher l'introduction de vins produits dans les régions voisines.

Dans les chroniques du Concile de Trente écrites par l'historien Michelangelo Mariani en 1670 (Trento con il Sacro Concilio et altri notabili), on trouve également une description précise de la production vitivinicole et de son importance pour l'économie locale, que l'auteur résume ainsi: <<..... tout ou presque tout le territoire du Trentin (à l'exception de quelques montagnes et vallées dépourvues de vignes) produit des vins estimables, tant blancs que rouges, mais avec un effet constant, vin qui, provenant presque entièrement du pentes, fait vraiment croire que: "Baccus amat Colles" et mûrissant en grande partie dans la réverbération du sol ainsi que du soleil, il a la qualité de ne pas offenser ceux qui n'en abusent pas à force de quantité (...) bref, d'après ce que je vois, c'est naturellement le pays du vin, à tel point que le dicton dit : "du blé pendant trois mois et du vin pendant trois ans">>.

Un tournant décisif pour la viticulture et l'œnologie dans le Trentin a été marqué en 1874 avec la création de l'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige.

Dans ce contexte, la production de vin mousseux de « méthode classique » dans le Trentin est vieille de plus de plusieurs siècles, puisque la première production remonte au début des années 1900. Au cours de ce siècle, la production de vins effervescents a progressé de manière ininterrompue tant en nombre de producteurs qu'en quantité de bouteilles obtenues.

Concernant l'aspect strictement technique/production, les facteurs suivants ont également été mis en évidence:

- base ampélographique des vignobles : la base ampélographique de «Trento» est composée des cépages suivants identifiés localement comme les plus adaptés à l'élaboration de vins effervescents par la méthode de refermentation en bouteille: Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir et Meunier.

Les raisins destinés à l'élaboration du vin mousseux AOP «Trento» sont normalement récoltés plus tôt que les raisins destinés à l'élaboration de vins « tranquilles » afin d'assurer le juste équilibre entre sucres et acidité nécessaire pour obtenir un vin mousseux de qualité.

La vinification des raisins s'effectue majoritairement en pureté avec, si nécessaire, un assemblage ultérieur des différents composants entrant dans la constitution du lot (cuvée).

- Systèmes de formation: ce sont les traditionnels de la région : pergola simple, pergola double, formation en espalier vertical (Guyot, cordon éperon, etc.) ; le système de formation est adopté en fonction à la fois de la configuration du terrain et de la nécessité de faciliter les opérations culturales et de l'objectif œnologique que le producteur entend poursuivre ;

- Pratiques œnologiques: dans l'élaboration des vins de base effervescents, les pratiques œnologiques traditionnelles en vigueur dans l'élaboration des vins blancs et rosés et prévues par le Règlement CE. n° 606/2009 sont autorisés. Dans l'élaboration du vin mousseux AOP

«Trento», seule la « méthode classique » de refermentation en bouteille est autorisée, qui comprend les opérations de secouage (remuage) et de dégorgement (dégorgement). Le processus d'élaboration nécessite une période minimale de 15 mois sur lies de fermentation, période étendue à 36 mois pour le type 'riserva'.

B) Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit essentiellement ou exclusivement attribuables à l'environnement géographique.

D'un point de vue analytique et organoleptique, les vins mousseux AOP «Trento» présentent des caractéristiques très claires et distinctives qui permettent de les identifier et de les caractériser clairement par l'influence du milieu géographique sur les cépages utilisés dans la composition du vin.

Les vins présentent des paramètres physico-chimiques sur des valeurs équilibrées, notamment en ce qui concerne le rapport acidité/alcool et les caractéristiques organoleptiques clairement traçables aux cépages d'origine.

Ces caractéristiques sont influencées positivement par l'importante amplitude thermique, entre le jour et la nuit, à laquelle les raisins sont soumis au cours de la phase finale de maturation et qui confère aux vins leur finesse aromatique caractéristique.

C) Description de l'interaction causale entre les éléments sous (a) et ceux sous b).

Les éléments d'interaction aléatoire entre la zone géographique et le produit sont déjà décrits en (a) et (b).

Cependant, il est rappelé que le lien fortuit entre le lieu et le produit est essentiellement représenté par l'influence des conditions environnementales et naturelles de la zone de production sur les caractéristiques qualitatives des raisins et des vins dérivés.

**Requisitos adicionales con arreglo a la regla 5, apartado 3, del
Reglamento Común en virtud del Arreglo de Lisboa y del Acta de
Ginebra - Detalles acerca de la calidad, la reputación o las
características**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE TRENTO

Denominación y vinos

La denominación de origen protegida «Trento» está reservada al vino espumoso blanco y rosado obtenido mediante el método de refermentación en botella que cumple las condiciones y requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

Área de producción

La zona geográfica de producción del vino con denominación de origen «Trento» incluye una zona delimitada en la provincia de Trento – Italia, tal como se especifica en el pliego de condiciones de la denominación de origen «Trento».

Vínculo con la zona geográfica

A) Información sobre la zona geográfica

Factores naturales relevantes para el enlace:

La zona definida para la producción del vino DOP «Trento» se sitúa en el valle del Adigio, el valle de Cembra, el valle de Vallagarina, el valle de Sarca, Valsugana y los valles de Giudicarie. La zona en cuestión también está cohabitada con otras denominaciones que se superponen en el mismo territorio; La DOP «Trento» cubre una superficie plantada de viñedos de aproximadamente 800 hectáreas.

La zona es predominantemente montañosa o montañosa. Según la clasificación de zonas de altitud realizada por el ISTAT (Instituto Nacional de Estadística), el territorio en cuestión se considera enteramente montañoso, ya que sólo tiene limitadas zonas planas en el fondo del valle (alrededor del 10%). El setenta por ciento del territorio de Trentino se encuentra por encima de los 1.000 metros de altitud. Los viñedos utilizados para la producción del vino DOP «Trento», situados principalmente en laderas, se extienden hasta los 800 m sobre el nivel del mar.

En lo que respecta a las laderas de piedemonte afectadas por la actividad agrícola y vitícola en particular, los suelos están compuestos predominantemente por detritos calcáreos generalmente con una elevada pedregosidad que se traduce en buenas condiciones de drenaje y aireación. Estos suelos se encuentran generalmente sobre detritos calcáreos en las partes medias-altas de los conoides de deyección. En las partes bajas de las laderas o en las hondonadas suelen seguir suelos con menor pedregosidad; en algunas zonas planas se encuentran intercalados suelos de acumulación coluvial y suelos sobre depósitos morrénicos o gravas fluviales.

Tampoco faltan suelos con diferentes matrices geológicas, como es el caso del Valle di Cembra

(matriz porfídica), Vallagarina central (cinturón basáltico de Isera, Mori, Brentonico) y Valsugana (matriz esquistomica).

Desde el punto de vista climático, la zona presenta ambientes muy diferentes en relación a la altitud y orientación de los valles respecto a la incidencia de la proyección solar. En este contexto, la viticultura se ha situado tradicionalmente en las zonas con las condiciones más favorables (exposición, ubicación, altitud, etc.) para el desarrollo vegetativo de la vid.

En cuanto a las zonas situadas a menor altitud, es decir, las dedicadas al cultivo de la vid, el clima se caracteriza por inviernos relativamente fríos y con bastante nieve y veranos calurosos, a menudo bochornosos durante el día. En la zona del Alto Garda y en el Bajo Valle del Sarca existe un clima submediterráneo más suave debido al efecto mitigador producido por el lago de Garda, la cuenca más grande de Italia (370 km²).

Una parte de la región de Trentino también se beneficia del efecto mitigante de la 'Òra', una brisa del valle que sopla desde el lago de Garda todos los días del año desde el mediodía hasta el atardecer.

En las zonas vitícolas, las temperaturas medias anuales oscilan entre 11 y 13°C.

Las precipitaciones varían, incluso considerablemente, según la zona de altitud. En la zona submediterránea, las precipitaciones promedian entre 900 y 1.000 mm, según la zona. La distribución estacional de las precipitaciones tiene características típicamente mediterráneas, concentrándose principalmente en el periodo de primavera y otoño. En el periodo de diciembre a febrero las temperaturas suelen descender por debajo de cero grados con posibles nevadas, incluso frecuentes.

Factores humanos relevantes para el enlace:

El cultivo de la vid y la producción de vino siempre han formado parte del patrimonio cultural de la región, como lo demuestran numerosos hallazgos arqueológicos y documentos históricos que abarcan un periodo desde la Edad del Bronce hasta nuestros días.

El cultivo de la vid ha representado, y sigue representando, una importante (cuando no la única) fuente de ingresos para generaciones de familias campesinas. En la provincia de Trento, el cultivo de la vid es un elemento característico del paisaje y un elemento importante para proteger la tierra de la degradación y el abandono ambiental. Esto también se debe a aquellos viticultores que, más por cariño y tradición que por necesidad económica, cultivan con tenacidad pequeñas parcelas de tierra que a veces sólo pueden trabajarse a mano. Además de estas empresas, existen, por supuesto, empresas vitivinícolas más grandes que cultivan la mayor parte de la superficie dedicada a la vid.

A lo largo del tiempo que el cultivo de la vid y la historia humana han acompañado y entrelazado, se han desarrollado -como es natural y evidente- vínculos inseparables que se transmiten y refuerzan en la cultura local. Vínculos que se pueden encontrar en las prácticas agronómicas y enológicas tradicionales, pero también en ámbitos culturales más amplios (tradiciones, cultura popular, arte, gastronomía, etc.).

Los testimonios más antiguos del cultivo de la vid en la zona se remontan a la Edad del Bronce Antiguo (1800-1600 a. C.) y a la Edad del Hierro Final y están representados por las pepitas de uva encontradas en el asentamiento palaciego de Ledro (TN). Una serie innumerable de otros hallazgos nos conducen hasta la sítula reto-etrusca (siglo IV a.C.) encontrada en Cembra (TN), en la que está grabada una de las inscripciones más extensas de la época etrusca que ensalza el consumo simposio

de vino.

Otro testimonio significativo de la producción y el comercio vitivinícola de la región es la estela funeraria del siglo II-III dC dedicada al comerciante de vinos trentino P. Tenatius Essimnus y encontrada en Passau (Alemania).

En cambio, las primeras normas sobre la vendimia se remontan a la Edad Media; En el siglo XII se promulgaron los 'Estatutos de Trento', normas proteccionistas para la producción local destinadas a obstaculizar la introducción de vinos producidos en las zonas vecinas.

En las crónicas del Concilio de Trento escritas por el historiador Michelangelo Mariani en 1670 (Trento con il Sacro Concilio et altri notabili), también se encuentra una descripción precisa de la producción de vino y su importancia en la economía local, que el autor resume de la siguiente manera:

<<..... todo o casi todo el territorio de Trentino (a excepción de algunas montañas y valles que no tienen vides) produce vinos estimables, tanto blancos como tintos, pero con un efecto constante, vino que, procedente casi en su totalidad de la pendientes, hace creer realmente que: "Baccus amat Colles" y madurando en su mayor parte en la reverberación del suelo y del sol, tiene la cualidad de no ofender a quienes no abusan de él a fuerza de cantidad (...) en fin, por lo que veo, esta es la tierra del vino naturalmente, tanto es así que dice el refrán: "trigo para tres meses y vino para tres años">>.

Un punto de inflexión decisivo para la viticultura y la enología en Trentino se produjo en 1874 con la creación del Instituto Agrario de S. Michele all'Adige.

En este contexto, la producción de vino espumoso del 'método clásico' en Trentino tiene más de siglos de antigüedad, ya que la primera producción se remonta a principios del siglo XX. Durante este siglo, la producción de vino espumoso ha progresado ininterrumpidamente tanto en número de productores como en cantidad de botellas obtenidas.

En cuanto al aspecto estrictamente técnico/de producción, también destacaron los siguientes factores:

- base ampelográfica de los viñedos: la base ampelográfica de la DOP «Trento» está formada por las siguientes variedades identificadas localmente como las más aptas para la elaboración de vinos espumosos por el método de refermentación en botella: Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir y Meunier.

Las uvas destinadas a la producción del vino espumoso DOP «Trento» se cosechan normalmente antes que las uvas destinadas a la producción de vinos tranquilos, con el fin de garantizar el equilibrio adecuado entre azúcares y acidez necesario para obtener un vino espumoso de calidad.

La vinificación de las uvas se realiza principalmente en pureza y, si es necesario, con una posterior mezcla de los diferentes componentes para la constitución del lote (cuvée).

- Sistemas de formación: son los tradicionales de la zona: pérgola simple, pérgola doble, formación en espaldera vertical (Guyot, cordón espoleado, etc.); el sistema de formación se adopta en función tanto de la topografía del terreno como de la necesidad de facilitar las operaciones de cultivo y del objetivo enológico que pretende perseguir el productor;

- Prácticas enológicas: en la elaboración de vinos base espumosos, las prácticas enológicas tradicionales utilizadas en la elaboración de vinos blancos y rosados y previstas en el Reg. CE. No. 606/2009 están permitidos. En la elaboración del vino espumoso DOP «Trento» sólo se permite el «método clásico» de refermentación en botella, que incluye las operaciones de

agitado (remuage) y degüelle (dégorgement). El proceso de elaboración requiere un periodo mínimo de fermentación sobre lías de 15 meses, periodo que se amplía a 36 meses para el tipo 'riserva'.

B) Información sobre la calidad o características del producto imputables esencial o exclusivamente al medio geográfico.

Desde el punto de vista analítico y organoléptico, los vinos espumosos DOP «Trento» presentan características muy claras y distintivas que permiten identificarlos y tipificarlos claramente por la influencia del entorno geográfico sobre las variedades de uva utilizadas en la composición del vino.

Los vinos presentan parámetros químico-físicos en valores equilibrados, en particular en lo que respecta a la relación acidez/alcohol y a las características organolépticas claramente trazables a las variedades de uva de origen.

Estas características se ven influenciadas positivamente por la importante variación térmica, entre el día y la noche, a la que se somete la uva en la fase final de maduración y que confiere a los vinos su característica finura aromática.

C) Descripción de la interacción causal entre los elementos del apartado (a) y los del apartado b).

Los elementos de interacción aleatoria entre la zona geográfica y el producto ya se describen en (a) y (b).

Sin embargo, se reitera que el vínculo casual entre el lugar y el producto está representado esencialmente por la influencia de las condiciones ambientales y naturales de la zona de producción sobre las características cualitativas de las uvas y los vinos derivados.

REGISTRATION DATE

March 11, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1420

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

GEOGRAPHICAL INDICATION

Grappa veneta/Grappa del Veneto

GOOD(S)

1. **Spirits**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who respects the product specification of GI 'Grappa veneta/Grappa del Veneto'
2. Assodistil: Associazione Nazionale Industriale Distillatori di Alcoli e Acquaviti

Address Via Cesare Balbo 35
00184 Roma

Italy

GEOGRAPHICAL AREA

The geographical area where the GI "Grappa veneta/Grappa del Veneto" is produced is the entire territory of the Veneto Region (Italy).

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

1. European Commission
Annex III of Reg. (EC) n. 110/2008 on the definition, description, presentation,
labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks and
repealing Council Regulation (EEC) No 1576/89 (published in the Official
Journal of the EU of 13 February 2008; L. 39).
Article 37 of Regulation 2019/787
PGI-IT-01950
June 12, 1989

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

11 mars 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1420

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Grappa veneta/Grappa del Veneto

PRODUIT(S)

1. **Spiritueux**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges de l'indication géographique "Grappa veneta/Grappa del Veneto"
2. Assodistil: Associazione Nazionale Industriale Distillatori di Alcoli e Acquaviti

Adresse Via Cesare Balbo 35
00184 Roma

Italie

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de production de l'indication géographique "Grappa veneta/Grappa del Veneto" correspond à l'ensemble du territoire de la région de Vénétie (Italie).

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

1. Commission européenne
Annexe III du Règlement (CE) n°110/2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n°1576/89 du Conseil (publiée au Journal officiel de l'Union européenne le 13 février 2008; L. 39).
Article 37 du Règlement 2019/787
PGI-IT-01950
12.06.1989

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

11 de marzo de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1420

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Grappa veneta/Grappa del Veneto

PRODUCTO(S)

1. **Bebidas espirituosas**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete las especificaciones del producto de la IG 'Grappa veneta/Grappa del Veneto'
2. Assodistil: Associazione Nazionale Industriale Distillatori di Alcoli e Acquaviti

Dirección Via Cesare Balbo 35
00184 Roma

Italia

ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica donde se produce la IG "Grappa veneta/Grappa del Veneto" es todo el territorio de la región del Veneto (Italia)

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

1. Comisión Europea
Anexo III del Reglamento (CE) n.º 110/2008, relativo a la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 1576/89 del Consejo (publicado en el Diario Oficial de la UE el 13 de febrero de 2008; L. 39).
Artículo 37 del Reglamento 2019/787
PGI-IT-01950
12.06.1989

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**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.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics.

1. Name and type

a. Name(s) to be registered

‘Grappa veneta’/‘Grappa del Veneto’ (IT)

b. Category

6. Grape marc spirit or grape marc

c. Applicant country(ies)

Italy

d. Application language:

Italian

e. Type of geographical indication:

PGI - Protected Geographical Indication

2. Description of the alcoholic drink

Name of product	‘Grappa veneta’/ Grappa del Veneto
------------------------	------------------------------------

Physical, chemical and/or organoleptic characteristics	In appearance, 'Grappa veneta'/ 'Grappa del Veneto' is a colourless, clear, bright liquid where the distillate has not been aged, but varies in hue from yellow to amber where the spirit has been aged in wooden casks. It may take on other hues where it has been flavoured with plants or fruit whose pigments colour the spirit during the infusion process; - the bouquet and taste become enriched and rounder with notes reminiscent of the raw materials used or, when the spirit has been aged in wood, notes of tannin and spices; - it contains no flavourings; this does not affect the traditional production methods set out in (d) below;
Specific characteristics (compared to spirit drinks in the same category)	The names 'Grappa veneta' or 'Grappa del Veneto' are exclusively reserved for grape marc spirit made by direct distillation of perfectly preserved raw materials obtained from grapes grown and processed in the regional territory, distilled and bottled in facilities located in Veneto. It has a content of volatile compounds other than ethyl and methyl alcohol of not less than 140 grams per hectolitre of alcohol at 100 % vol.; the minimum alcoholic strength by volume is 40 % vol.; caramel may be added only to Grappa veneta aged for at least 12 months, in accordance with the applicable EU and national legislation.

3. Definition of the geographical area

a. Description of the defined geographical area

The entire territory of the Veneto Region.

b. NUTS area

ITD3	Veneto
IT	ITALIA [ITALY]

4. Method used to produce the alcoholic drink

Method	‘Grappa veneta’ or ‘Grappa del Veneto’ is made by distillation of fermented or semi-fermented grape marc directly using water vapour or after water has been added to the still. For the production of grappa, the use of natural liquid wine lees is permitted in quantities not exceeding 25 kg per 100 kg of grape marc used. The quantity of alcohol derived from the lees must not exceed 35 % of the total quantity of alcohol in the finished product. The natural liquid lees can be used either by adding the lees to the grape marc before distillation, or by parallel alcohol removal from the grape marc and the lees and by distillation of the mixture of the two low wines (<i>flemme</i>) or by the separate removal of alcohol from the grape marc and the low wines and subsequent direct distillation of the mixture of the low wines. These operations must be carried out at the same producing distillery. The distillation of the fermented or semi-fermented grape marc, in a continuous or discontinuous still, must take place at less than 86 % vol. The product obtained may be redistilled within this limit value. Compliance with the established limit values must be recorded on stamped registers with daily entries of the quantities and alcohol content of the grape marc, of the natural liquid lees sent to distillation, and of the low wines, if the latter are sent to distillation after being produced. In making ‘Grappa veneta’/‘Grappa del Veneto’ the following additives are allowed: - aromatic plants or parts thereof, and fruit or parts thereof, in accordance with traditional production methods; sugars, up to 20 grams per litre, expressed as invert sugar in accordance with the definitions provided in point 3(a), (b) and (c) of Annex I to Regulation EC No 110/2008; the name ‘Grappa veneta’ must be supplemented by the name of the aromatic plants or fruits used; caramel, only when the spirit drink is aged for at least 12 months, in accordance with applicable EU and national legislation. ‘Grappa veneta’ or ‘Grappa del Veneto’ may be aged in casks, barrels and other wooden containers. The
----------------------	--

	following terms may be used for marketing and promotion: '<i>vecchia</i>' (old) or '<i>invecchiata</i>' (aged) for 'Grappa veneta' or 'Grappa del Veneto' aged in unpainted and uncoated wooden containers for not less than 12 months as monitored by tax authorities, in facilities located in the Veneto territory. The usual wood preservation treatments are allowed. The words '<i>riserva</i>' (reserve) or '<i>stravecchia</i>' (extra aged) may be used for 'Grappa veneta' or 'Grappa del Veneto' aged for at least 18 months. The ageing period may be stated in years and months or solely in months.
--	--

	Without prejudice to the above provisions on ageing, in order to provide accurate information to consumers, it is also possible to specify the type of wooden container used (e.g. barrel, cask, keg, etc.), including by describing them, only if the grappa was stored in this type of container for at least half the minimum ageing time required for the class (aged, reserve). The various steps in the production process (reduction in alcoholic strength; sweetening; refrigeration; where applicable, flavouring with plants or plant extracts, fruit or fruit extracts, and filtering), also play a decisive role in shaping the distillate's organoleptic qualities and rely on local know-how and tradition to achieve the final sensory profile of 'Grappa veneta', ready to be enjoyed by the consumer. The various steps in the 'Grappa veneta' production process reflect the experience and specific skills developed over time within enterprises based in the Veneto region. Bottling in the area of the PGI provides consumers with a guarantee of total authenticity as it identifies the product with its place of origin.
--	---

5. *Link with the geographical environment of origin*

Name of product	
Details of the geographical area or origin relevant to the link	Veneto, a region where fine wines are produced, has seen a strong development of distillation activities over the centuries which have retained their traditional character to this day. The distillation of grape marc started in Veneto between 1200 and 1300, when Venice was a major exporter of wine, wine spirit, and grape marc spirit, most of which was sold to countries in northern Europe and the East. Grappa was used essentially for treating patients with the plague or gout. The book '<i>De arte confetionis aquae vitae</i>' published by the Paduan doctor Michele Savonarola in 1400 was a reference work for distillers who wanted to perfect their technique. The production of grappa in Veneto was the preserve of pharmacists and doctors: the '<i>Congrega dell'Università degli Acquavitai</i>' [University Association of spirit making], which was established in Venice in 1601, was reserved for those who had passed the examination of Chief Physician and held the certificate of Master Distiller after a long period of training in the profession. It is thought that the distillation of grape marc developed especially in the Venetian countryside when many peasant

	families, by necessity, used their ingenuity to create makeshift stills with which they produced, very cheaply, another ‘spirit from the wine’ using the pressed grape pomace left over after winemaking (known as ‘<i>gràspe</i>’ in Venetian dialect). This practice doubtless led to the name ‘<i>gràspa</i>’ becoming ever more common to refer to this grape marc spirit, which began to be used increasingly as a drink and not just as a medicine. With the establishment of the ‘<i>Régia Scuola di Viticoltura ed Enologia</i>’ [Regia School of Viticulture and Enology] in Conegliano Veneto in 1876, ‘Grappa veneta’ became the subject of research and quality improvement, notably thanks to design adjustments made to the direct-fire still, which became a characteristic feature of making ‘Grappa veneta’. The vine varieties entered in the register of varieties authorised and grown in the Veneto region, combined with the specificity of the regional land under vine and the Veneto winemaking tradition, determine the uniqueness of the distinctive qualities of the local wines whose grape marc and lees - naturally rich in scent and taste - are used to make ‘Grappa veneta’. Today the Veneto region is home to many distilleries, most of which are traditional and family-run. These are the custodians of a wealth of grappamaking knowledge and secrets learned by successive generations engaging in this hard but rewarding work. By perfecting the distillation techniques and the methods for preserving the grape marc, the range and quality of ‘Grappa veneta’ available is being continuously improved and expanded. Today it is appreciated not only for its traditionally rich and lively character, but also for its harmony and overall balance. The Istituto Grappa Veneta was established in Treviso in 1964 to enhance and protect the typical nature of ‘Grappa veneta’.
--	---

6. EU, national or regional requirements

Title:	
Relevant provisions	Presidential Decree No 297 of 16 July 1997 (published in Official Gazette No 213 of 12 September 1997)
Description of the requirements	Regulation laying down rules concerning the marketing and production of spirits, grappa, Italian brandy and liqueurs.

7. Specific labelling rules

Title:	
Description of the rule	‘Grappa veneta’ or ‘Grappa del Veneto’ must be labelled in accordance with Legislative Decree No 109 of 27 January 1992, as amended and in compliance with the following principles: The name ‘Grappa veneta’ or ‘Grappa del Veneto’ may be supplemented by references to: a) the name of a grape variety, provided that at least 85 % by weight of the raw materials used for the distillation came from wine-making using grapes of that variety; b) no more than two grape varieties, provided that all the raw materials used came from winemaking using grapes of those varieties, which must appear on the label in descending order of weight. Grape varieties accounting for less than 15 % of total weight may not be cited on the label; c) the name of a DOC, DOCG or IGT wine may be cited if the raw materials derive from grapes used to make wine in compliance with the production rules established in that wine’s technical file; in this case, it is forbidden to use the symbols and wording (DOC, DOCG and IGT) (DOP, IGP) either as acronyms or in full; d) the distillation method, continuous or discontinuous, and type of still.

	For those grappas which meet more than one of the labelling requirements under points (a), (b) and (c) above, only one sales denomination must be used. The name 'Grappa veneta' must be supplemented by the name of the aromatic plants or fruits used.
--	---

Exigences supplémentaires en vertu de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève de l'arrangement de Lisbonne — Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractères.

1. Nom et type

a. Nom(s) à inscrire

'Grappa veneta'/'Grappa del Veneto' (IT)

b. Catégorie

6. Eau-de-vie de marc de raisin ou marc de raisin

c. Pays candidat(s)

Italie

d. Langue de candidature:

Italienne

e. Type d'Indication Géographique:

IGP - Indication Géographique Protégée

2. Description de la boisson alcoolisée

Nom du produit	'Grappa veneta'/'Grappa del Veneto'
-----------------------	-------------------------------------

Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	- En apparence, la « Grappa veneta »/« Grappa del Veneto » est un liquide incolore, clair et brillant dont le distillat n'a pas vieilli, mais dont la couleur varie du jaune à l'ambre lorsque l'alcool a vieilli dans des fûts en bois. Il peut prendre d'autres couleurs lorsqu'il a été aromatisé avec des plantes ou des fruits dont les pigments colorent l'alcool lors de l'infusion ; - le bouquet et le goût sont enrichis et arrondis par des notes rappelant les matières premières utilisées ou, lorsque le spiritueux a vieilli sous bois, des notes de tanins et d'épices ; - il ne contient aucun arôme ; cela n'affecte pas les méthodes de production traditionnelles décrites au point (d) ci-dessous ;
Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses de la même catégorie)	Les dénominations « Grappa veneta » ou « Grappa del Veneto » sont exclusivement réservées à l'alcool de marc de raisin obtenu par distillation directe de matières premières parfaitement conservées obtenues à partir de raisins cultivés et transformés sur le territoire régional, distillés et mis en bouteille dans des installations situées en Vénétie. Il a une teneur en composés volatils autres que l'alcool éthylique et méthylique d'au moins 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. le titre alcoométrique volumique minimal est de 40 % vol.; le caramel ne peut être ajouté qu'à la Grappa veneta vieillie pendant au moins 12 mois, conformément à la législation européenne et nationale applicable.

3. Définition de la zone géographique

a. Description de la zone géographique définie

L'ensemble du territoire de la Région Vénétie.

b. Zone NUTS

ITD3	Veneto
IT	ITALIA [ITALIE]

4. Méthode utilisée pour produire la boisson alcoolisée

Méthode	La «Grappa veneta» ou «Grappa del Veneto» est obtenue par distillation de marcs de raisin fermentés ou semi-fermentés directement à la vapeur d'eau ou après ajout d'eau dans l'alambic. Pour la production de grappa, l'utilisation de lies de vin liquides naturelles est autorisée dans des quantités ne dépassant pas 25 kg pour 100 kg de marc de raisin utilisé. La quantité d'alcool dérivé des lies ne doit pas dépasser 35 % de la quantité totale d'alcool du produit fini. Les lies liquides naturelles peuvent être utilisées soit par ajout des lies au marc de raisin avant distillation, soit par désalcoolisation parallèle du marc de raisin et des lies et par distillation du mélange des deux vins bas (flemme) ou par soutirage séparé. d'alcool du marc de raisin et des vins bas et distillation directe ultérieure du mélange des vins bas. Ces opérations doivent être réalisées dans la même distillerie productrice. La distillation du marc de raisin fermenté ou semi-fermenté, en alambic continu ou discontinu, doit avoir lieu à moins de 86 % vol. Le produit obtenu peut être redistillé dans la limite de cette valeur limite. Le respect des valeurs limites fixées doit être constaté sur des registres timbrés comportant une mention journalière des quantités et du titre alcoolique des marcs de raisin, des lies liquides naturelles envoyées à la distillation, et des vins faibles, si ces derniers sont envoyés à la distillation après avoir été produit. Dans la fabrication de la «Grappa veneta»/«Grappa del Veneto», les additifs suivants sont autorisés: - les plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques et les fruits ou parties de fruits, selon les méthodes de production traditionnelles ; les sucres, jusqu'à 20 grammes par litre, exprimés en sucre inverti conformément aux définitions fournies au point 3, points a), b) et c), de l'annexe I du règlement CE n° 110/2008 ; la dénomination «Grappa veneta» doit être complétée par le nom des plantes ou fruits aromatiques utilisés; caramel,
-----------------------	---

	uniquement lorsque la boisson spiritueuse est vieillie pendant au moins 12 mois, conformément à la législation européenne et nationale applicable. La « Grappa veneta » ou la « Grappa del Veneto » peuvent être vieillées en fûts et autres récipients en bois. Les termes suivants peuvent être utilisés à des fins de marketing et de promotion : "vecchia" (vieille) ou "invecchiata" (vieillie) pour la "Grappa veneta" ou la "Grappa del Veneto" vieillie dans des récipients en bois non peints et non revêtus pendant au moins 12 mois, selon un contrôle. par l'administration fiscale, dans des installations situées sur le territoire de la Vénétie. Les traitements habituels de préservation du bois sont autorisés. Les mentions «riserva» (réserve) ou «stravecchia» (extra-vieillie) peuvent être utilisées pour la «Grappa veneta» ou la «Grappa del Veneto» vieillie pendant au moins 18 mois. La période de vieillissement peut être exprimée en années et en mois, ou uniquement en mois. Sans préjudice des dispositions ci-dessus relatives au vieillissement, afin de fournir une information précise aux consommateurs, il est également possible de préciser le type de récipient en bois utilisé (par exemple tonneau, fût, etc.), y compris en les décrivant, uniquement si la grappa a été stocké dans ce type de contenant pendant au moins la moitié du temps de vieillissement minimum requis pour la classe (vieilli, réserve). Les différentes étapes du processus d'élaboration (réduction du titre alcoométrique ; édulcoration ; réfrigération ; le cas échéant, aromatisation avec des plantes ou des extraits de plantes, des fruits ou des extraits de fruits et filtration), jouent également un rôle déterminant dans la formation des qualités organoleptiques du distillat et s'appuient sur savoir-faire et tradition locaux pour obtenir le profil sensoriel final de la «Grappa veneta», prête à être dégustée par le consommateur. Les différentes étapes du processus de production de la «Grappa veneta» reflètent l'expérience et les compétences spécifiques développées au fil du temps au sein des entreprises basées dans la région de Vénétie. La mise en bouteille dans la zone IGP
--	---

	offre aux consommateurs une garantie d'authenticité totale, car elle identifie le produit avec son lieu d'origine.
--	---

5. Lien avec l'environnement géographique d'origine

Détails de la zone géographique ou de l'origine pertinente au lien	La Vénétie, région de production de vins fins, a connu au fil des siècles un fort développement d'activités de distillation qui ont conservé jusqu'à nos jours leur caractère traditionnel. La distillation du marc de raisin a commencé en Vénétie entre 1200 et 1300, lorsque Venise était un exportateur majeur de vin, d'alcool de vin et d'alcool de marc de raisin, dont la plupart étaient vendus aux pays du nord de l'Europe et de l'Est. La grappa était utilisée essentiellement pour soigner les patients atteints de peste ou de goutte. Le livre « De arte confectiois aquae vitae » publié par le médecin padouan Michele Savonarola en 1400 était un ouvrage de référence pour les distillateurs qui souhaitaient perfectionner leur technique. La production de grappa en Vénétie était l'apanage des pharmaciens et des médecins : la « Congrega dell'Università degli Acquavitali » [Association universitaire de fabrication de spiritueux], fondée à Venise en 1601, était réservée à ceux qui avaient réussi l'examen de chef Médecin et titulaire du certificat de Maître Distillateur après une longue période de formation dans le métier. On pense que la distillation du marc de raisin s'est développée surtout dans la campagne vénitienne, lorsque de nombreuses familles d'agriculteurs, par nécessité, ont utilisé leur ingéniosité pour créer des alambics de fortune avec lesquels ils produisaient, à très bon marché, un autre « esprit du vin » à partir du marc de raisin pressé. restes après la vinification (connus sous le nom de « gràspe » en dialecte vénitien). Cette pratique a sans doute conduit à ce que le nom de « gràspa » devienne de plus en plus courant pour désigner cette eau-de-vie de marc de raisin, qui commençait à être de plus en plus utilisée comme boisson et pas seulement comme médicament. Avec la création de la « Régia Scuola di Viticoltura ed Enologia » [École Regia de Viticulture et d'Œnologie] à Conegliano Veneto en 1876, la « Grappa veneta » fait l'objet de recherches et d'améliorations de la qualité, notamment grâce aux ajustements de conception apportés au direct- alambic à feu, qui est devenu un élément caractéristique de l'élaboration de la « Grappa veneta ».
---	---

Les variétés de vigne inscrites au registre des variétés autorisées et cultivées dans la région de Vénétie, combinées à la spécificité du terroir régional viticole et à la tradition vitivinicole vénitienne, déterminent le caractère unique des qualités distinctives des vins locaux dont le marc et les lies - naturellement riches en parfum et en goût - sont utilisés pour fabriquer la « Grappa veneta ». Aujourd'hui, la région de Vénétie abrite de nombreuses distilleries, pour la plupart traditionnelles et familiales.

Ce sont les dépositaires d'une richesse de connaissances et de secrets de fabrication de grappa appris par les générations successives engagées dans ce travail difficile mais enrichissant. En perfectionnant les techniques de distillation et les méthodes de conservation du marc de raisin, la gamme et la qualité de la «Grappa veneta» disponible sont continuellement améliorées et élargies. Aujourd'hui, il est apprécié non seulement pour son caractère traditionnellement riche et vivant, mais aussi pour son harmonie et son équilibre général. L'Istituto Grappa Veneta a été créé à Trévise en 1964 pour valoriser et protéger le caractère typique de la «Grappa veneta».

De nombreuses publications (voir pièces jointes) illustrent le lien fort qui existe entre le territoire et la réputation de la « Grappa veneta ».

6. Exigences de l'UE, nationales ou régionales

Titre:	
Dispositions pertinentes	Décret présidentiel n° 297 du 16 juillet 1997 (publié au Journal officiel n° 213 du 12 septembre 1997)
Description des exigences	Règlement fixant les règles relatives à la commercialisation et à la production de spiritueux, de grappa, d'eau-de-vie italienne et de liqueurs.

7. Règles spécifiques d'étiquetage

Titre:	
Description de la règle	‘L’étiquetage de la Grappa veneta ou de la Grappa del Veneto doit être effectué conformément au décret législatif n° 109 du 27 janvier 1992, tel que modifié, et dans le respect des principes suivants : La dénomination « Grappa veneta » ou « Grappa del Veneto » peut être complétée par les références à: a) le nom d'un cépage, à condition qu'au moins 85 % en poids des matières premières utilisées pour la distillation proviennent d'une vinification utilisant des raisins de ce cépage ; b) au maximum deux cépages, à condition que toutes les matières premières utilisées proviennent d'une vinification utilisant des raisins de ces cépages, qui doivent figurer sur l'étiquette par ordre décroissant de poids. Les cépages représentant moins de 15 % du poids total ne peuvent pas être cités sur l'étiquette ; c) le nom d'un vin DOC, DOCG ou IGT peut être cité si les matières premières proviennent de raisins utilisés pour élaborer du vin dans le respect des règles de production établies dans le dossier technique de ce vin ; dans ce cas, il est interdit d'utiliser les symboles et les mentions (DOC, DOCG et IGT) (DOP, IGP) soit comme acronymes, soit en totalité ; d) la méthode de distillation, continue ou discontinue, et le type d'alambic. Pour les grappas qui satisfont à plus d'une des exigences d'étiquetage visées aux points a), b) et c) ci-dessus, une seule dénomination de vente doit être utilisée. La dénomination « Grappa veneta » doit être complétée par le nom des plantes aromatiques ou des fruits utilisés..

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

1. Nombre y tipo

a. Nombre(s) a ser registrado

‘Grappa veneta’/‘Grappa del Veneto’ (IT)

b. Categoría

Aguardiente de orujo o orujo de uva

c. Solicitante país(es)

Italia

d. Solicitud idioma:

Italiano

e. Tipo de indicación geográfica:

IGP - Indicación Geográfica Protegida

2. Descripción de la bebida alcohólica

Nombre de producto	‘Grappa veneta’/‘Grappa del Veneto’
---------------------------	-------------------------------------

Características físicas, químicas y/o organolépticas	En apariencia, la «Grappa veneta» /«Grappa del Veneto» es un líquido incoloro, transparente y brillante cuando el destilado no ha sido envejecido, pero su tono varía del amarillo al ámbar cuando el aguardiente ha sido envejecido en barricas de madera. Puede adquirir otras tonalidades cuando ha sido aromatizado con plantas o frutas cuyos pigmentos colorean el aguardiente durante el proceso de infusión; - el bouquet y el sabor se enriquecen y se redondean con notas que recuerdan a las materias primas utilizadas o, cuando el aguardiente ha envejecido en madera, notas de taninos y especias; - no contiene aromas; esto no afecta a los métodos de producción tradicionales establecidos en el apartado d) siguiente;
Características específicas (comparado a espíritu bebidas de la misma categoría)	Las denominaciones «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» están reservadas exclusivamente al aguardiente de orujo elaborado por destilación directa de materias primas perfectamente conservadas obtenidas de uvas cultivadas y transformadas en el territorio regional, destiladas y embotelladas en instalaciones situadas en el Véneto. Tiene un contenido de compuestos volátiles distintos del alcohol etílico y metílico no inferior a 140 gramos por hectolitro de alcohol al 100 % vol.; el grado alcohólico volumétrico mínimo es de 40 % vol.; Solo se puede añadir caramelo a Grappa veneta envejecida durante al menos 12 meses, de acuerdo con la legislación nacional y de la UE aplicable.

3. Definición del área geográfica

a. Descripción del área geográfica definida

Todo el territorio de la Región del Véneto.

b. NUECES área

DTI3	Véneto
ÉL	ITALIA [ITALIA]

4. Método usado para producir la bebida alcohólica

Método	La «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» se elabora por destilación de orujos de uva fermentados o semifermentados directamente con vapor de agua o tras añadir agua al alambique. Para la elaboración de grappa se permite el uso de lías de vino líquidas naturales en cantidades no superiores a 25 kg por 100 kg de orujo de uva utilizado. La cantidad de alcohol procedente de las lías no deberá exceder del 35 % de la cantidad total de alcohol del producto acabado. Las lías líquidas naturales se pueden utilizar añadiendo las lías al orujo de uva antes de la destilación, o mediante eliminación paralela del alcohol del orujo y las lías y mediante destilación de la mezcla de los dos vinos bajos (flemme) o mediante eliminación por separado del alcohol procedente del orujo y de los vinos bajos y posterior destilación directa de la mezcla de los vinos bajos. Estas operaciones deberán realizarse en la misma destilería productora. La destilación del orujo de uva fermentado o semifermentado, en alambique continuo o discontinuo, deberá realizarse a menos del 86 % vol. El producto obtenido podrá redestilarse dentro de este valor límite. El cumplimiento de los valores límite establecidos deberá hacerse constar en registros sellados con anotaciones diarias de las cantidades y del grado alcohólico de los orujos de uva, de las lías líquidas naturales enviadas a la destilación y de los vinos bajos, si estos últimos se envían a la destilación después de haber sido producido. En la elaboración de la «Grappa veneta»/«Grappa del Veneto» se permiten los siguientes aditivos: - plantas aromáticas o partes de ellas, y frutos o partes de ellas, según los métodos de producción tradicionales; azúcares, hasta 20 gramos por litro, expresados como azúcar invertido de conformidad con las definiciones previstas en el punto 3, letras a), b) y c), del anexo I del Reglamento CE n.º 110/2008; la denominación «Grappa veneta» deberá completarse con el nombre de las plantas o frutos aromáticos utilizados; caramelo, solo cuando la bebida espirituosa haya envejecido durante al menos 12 meses, de conformidad con la legislación nacional
---------------	---

y de la UE aplicable.

La «Grappa veneta» o la «Grappa del Veneto» pueden envejecerse en barricas, toneles y otros recipientes de madera. Se podrán utilizar los siguientes términos con fines de marketing y promoción: "vecchia" (viejo) o "invecchiata" (añejo) para la "Grappa veneta" o la "Grappa del Veneto" envejecidas en recipientes de madera sin pintar ni recubrir durante al menos 12 meses según control. por las autoridades fiscales, en instalaciones situadas en el territorio del Véneto. Se permiten los tratamientos habituales de conservación de la madera. Para la «Grappa veneta» o la «Grappa del Veneto» envejecida durante al menos 18 meses, podrán utilizarse las palabras «riserva» (reserva) o «stravecchia» (extra añejo). El período de envejecimiento podrá expresarse en años y meses o únicamente en meses.

Sin perjuicio de las disposiciones anteriores sobre envejecimiento, con el fin de proporcionar información precisa a los consumidores, también es posible especificar el tipo de recipiente de madera utilizado (por ejemplo, barril, barrica, barril, etc.), incluso describiéndolos, sólo si el La grappa se almacenó en este tipo de recipiente durante al menos la mitad del tiempo mínimo de envejecimiento requerido para la categoría (envejecido, reserva). Las distintas etapas del proceso de producción (reducción del grado alcohólico; edulcorante; refrigeración; en su caso, aromatización con plantas o extractos de plantas, frutas o extractos de frutas y filtrado) también desempeñan un papel decisivo en la configuración de las cualidades organolépticas del destilado y dependen de saber hacer y tradición local para conseguir el perfil sensorial final de la 'Grappa eneta', lista para ser disfrutada por el consumidor. Las distintas etapas del proceso de producción de la «Grappa veneta» reflejan la experiencia y las competencias específicas desarrolladas a lo largo del tiempo en las empresas de la región del Véneto. El envasado en el ámbito de la IGP ofrece al consumidor una garantía de total autenticidad ya que identifica el producto con su lugar de origen.

5. Enlace con el entorno geográfico de origen

Detalles del área geográfica u origen importante a elenlace	El Véneto, región donde se producen excelentes vinos, ha experimentado a lo largo de los siglos un fuerte desarrollo de las actividades de destilación que han conservado su carácter tradicional hasta el día de hoy. La destilación de orujo de uva comenzó en Véneto entre 1200 y 1300, cuando Venecia era un importante exportador de vino, aguardiente de vino y aguardiente de orujo de uva, la mayor parte de los cuales se vendía a países del norte de Europa y del Este. La grappa se utilizaba esencialmente para tratar a pacientes con peste o gota. El libro 'De arte confetionis aquae vitae' publicado por el médico paduano Michele Savonarola en 1400 fue una obra de referencia para los destiladores que querían perfeccionar su técnica. La producción de grappa en el Véneto estaba reservada a farmacéuticos y médicos: la 'Congrega dell'Università degli Acquavitali' [Asociación universitaria de elaboración de bebidas espirituosas], fundada en Venecia en 1601, estaba reservada a quienes habían aprobado el examen de Jefe Médico y poseedor del título de Maestro Destilador tras un largo periodo de formación en la profesión. Se cree que la destilación de orujo de uva se desarrolló especialmente en la campiña veneciana cuando muchas familias de agricultores, por necesidad, utilizaron su ingenio para crear alambiques improvisados con los que producían, a muy bajo precio, otro 'aguardiente del vino' a partir del prensado del orujo de uva. sobrante de la elaboración del vino (conocido como 'gràspe' en dialecto veneciano). Esta práctica, sin duda, hizo que cada vez fuera más común el nombre de gràspa para referirse a este aguardiente de orujo de uva, que empezó a utilizarse cada vez más como bebida y no sólo como medicamento. Con la creación de la 'Régia Scuola di Viticoltura ed Enologia' [Escuela Regia de Viticultura y Enología] en Conegliano Veneto en 1876, la 'Grappa veneta' se convirtió en objeto de investigación y mejora de la calidad, en particular gracias a los ajustes de diseño realizados en la dirección. alambique, que se convirtió en un
---	---

	rasgo característico de la elaboración de la 'Grappa veneta'. Las variedades de vid inscritas en el registro de variedades autorizadas y cultivadas en la región del Véneto, combinadas con la especificidad de las tierras regionales vitícolas y la tradición vitivinícola del Véneto, determinan la singularidad de las cualidades distintivas de los vinos locales cuyos orujos y lías - naturalmente ricas en aroma y sabor, se utilizan para elaborar la 'Grappa veneta'. Hoy en día, la región del Véneto alberga muchas destilerías, la mayoría de las cuales son tradicionales y de gestión familiar. Estos son los custodios de una gran cantidad de conocimientos y secretos sobre la elaboración de grappa aprendidos por generaciones sucesivas que participaron en este trabajo duro pero gratificante. Gracias al perfeccionamiento de las técnicas de destilación y de los métodos de conservación del orujo, se mejora y amplía continuamente la gama y la calidad de la «Grappa veneta» disponible. Hoy en día es apreciado no sólo por su carácter tradicionalmente rico y animado, sino también por su armonía y equilibrio general. El Istituto Grappa Veneta se fundó en Treviso en 1964 para valorizar y proteger la tipicidad de la «Grappa veneta». Numerosas publicaciones (ver anexos) sirven para ilustrar el fuerte vínculo que existe entre el territorio y la reputación de la «Grappa veneta».
--	--

6. UE, requisitos nacionales o regionales

Título:	
Provisiones importantes	Decreto Presidencial nº 297 de 16 de julio de 1997(publicado en Gaceta Oficial No 213 de 12Septiembre 1997)
Descripción de los requisitos	Reglamento por el que se establecen normas relativas a la comercialización y producción de bebidas espirituosas, grappa, italiana, aguardientes y licores.

7. Específico reglas de etiqueta

Descripción de la regla	La «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» debe etiquetarse de conformidad con el Decreto Legislativo nº 109, de 27 de enero de 1992, modificado y respetando los principios siguientes: La denominación «Grappa veneta» o «Grappa del Veneto» podrá completarse mediante referencias a: a) el nombre de una variedad de uva, siempre que al menos el 85 % en peso de las materias primas utilizadas para la destilación procedan de la elaboración de vino con uvas de esa variedad; b) no más de dos variedades de uva, siempre que todas las materias primas utilizadas procedan de la elaboración de vino con uvas de dichas variedades, que deberán figurar en la etiqueta en orden decreciente de peso. No podrán citarse en la etiqueta las variedades de uva que representen menos del 15 % del peso total; c) podrá citarse el nombre de un vino DOC, DOCG o IGT si las materias primas derivan de uvas utilizadas para elaborar vino de conformidad con las normas de producción establecidas en el expediente técnico de ese vino; en este caso, está prohibido utilizar los símbolos y los términos (DOC, DOCG e IGT) (DOP, IGP) ya sea como siglas o en su totalidad; d) el método de destilación, continua o discontinua, y tipo de alambique. Para aquellas grappas que cumplan más de uno de los requisitos de etiquetado establecidos en los puntos (a), (b) y (c) anteriores, solo deberá utilizarse una denominación de venta. La denominación «Grappa veneta» deberá completarse con el nombre de las plantas o frutos aromáticos utilizados.
---------------------------------------	---

REGISTRATION DATE

November 20, 2024

REGISTRATION NUMBER

GI-1421

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Albania

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

GOOD(S)

1. **Olive Oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. ShBB Federata Bujqësore Elbasan

Address Shirgjan, Elbasan
Albania

GEOGRAPHICAL AREA

Elbasan area including the administrative units: Ebasan, Labinot-Fushë, Labinot-Mal, Gjinar, Shushicë, Gjergjan, Funar, Shirgjan, Gracen, Tregan, Bradashesh, Zavalinë, Papër

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

1. General Directorate of Industrial Property (GDIP)
Number of the registration: 22
August 23, 2024

2. Law No 9947, date 07.07.2008 “On Industrial Property” amended, and DCM No 251, date 24.4.2019 on «Approval of the regulation for the Geographical Indications and the Appellations of Origin. »
3. General Directorate of Industrial Property (GDIP)
August 23, 2024

COMPETENT AUTHORITY

General Directorate of Industrial Property (GDIP), Ministry of Finance and Economic

Address Bulevardi “Zhan D’Ark”, Prona nr. 33 Shtëpia e Ushtarakëve, Tirana
Albania

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

English

DATE D'ENREGISTREMENT

20 novembre 2024

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1421

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Albanie

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

PRODUIT(S)

1. **Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. **ShBB Federata Bujqësore Elbasan**

Adresse **Shirgjan, Elbasan
Albanie**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Elbasan comprenant les unités administratives suivantes: Ebasan, Labinot-Fushë, Labinot-Mal, Gjinar, Shushicë, Gjergjan, Funar, Shirgjan, Gracen, Tregan, Bradashesh, Zavalinë, Papër

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

1. **Direction générale de la propriété intellectuelle (GDIP)**
Numéro d'enregistrement: 22
23.08.2024

2. Loi No 9947 du 07.07.2008 "Sur la propriété industrielle" modifiée, et DCM No 251 du 24.4.2019 sur «l'approbation du Règlement sur les indications géographiques et les appellations d'origine. »
3. Direction générale de la propriété intellectuelle (GDIP)
23.08.2024

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

General Directorate of Industrial Property (GDIP), Ministry of Finance and Economic

Adresse Bulevardi "Zhan D'Ark", Prona nr. 33 Shtëpia e Ushtarakëve, Tirana
Albanie

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Anglais

FECHA DE REGISTRO

20 de noviembre de 2024

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1421

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Albania

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

PRODUCTO(S)

1. **Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. ShBB Federata Bujqësore Elbasan

Dirección Shirgjan, Elbasan
Albania

ZONA GEOGRÁFICA

Zona de Elbasan, incluidas las unidades administrativas: Ebasan, Labinot-Fushë, Labinot-Mal, Gjinar, Shushicë, Gjergjan, Funar, Shirgjan, Gracen, Tregan, Bradashesh, Zavalinë, Papër

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

1. Dirección General de la Propiedad Industrial (DGPI)
Número de registro: 22
23.08.2024

2. Ley n.º 9947, de fecha 7 de julio de 2008, «Sobre la propiedad industrial», modificada, y DCM n.º 251, de fecha 24 de abril de 2019, sobre «Aprobación del reglamento de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen».
3. Dirección General de la Propiedad Industrial (DGPI)
23.08.2024

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

General Directorate of Industrial Property (GDIP), Ministry of Finance and Economic

Dirección Bulevardi “Zhan D’Ark”, Prona nr. 33 Shtëpia e Ushtarakëve, Tirana
Albania

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Inglés

**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.

Particulars concerning the quality, reputation, and characteristics of the product Vaj Ulliri Valmi Elbasan

(Registered in Albania as Geographical Indication by General Directorate of Industrial Property Date of the registration: 23 August 2023)

- ***Geographical area***

Elbasan area including the Administrative Units: Elbasan, Labinot-Fushë, Labinot-Mal, Gjinar, Shushicë, Gjergjan, Funar, Shirgjan, Gracen, Tregan, Bradashesh, Zavalinë, Papër.

- ***Description of the product and the production method***

Valmi Olive Oil is distinguished by the variety of taste characteristics that originate from the diverse genotype of the cultivars, from the geographical and pedoclimatic conditions and from the cultivation and extraction techniques on the territory of origin.

The aromatic note perceived by the nose is characterized by an aroma of olive fruit of variable intensity with herbal influences.

While tasting, it shows vegetable flavors, bitter and spicy flavors with variable intensities which can resemble the flavors of tomato and/or almond and/or herbs.

During the certification, the extra virgin olive oil with the Protected Geographical Indication "Olive Oil VALMI Elbasan" must meet the specific parameters defined below.

- *Color:*

From green to golden yellow with chromatic variation over time

- *Organoleptic characteristics (COI method):*

Medium Fruit Descriptor 2-8, Bitter 2-7, Spicy 2-7, Tomato and/or almond and/or herbs no more than 6.

- *Chemical-physical characteristics:*

- Free Acidity (oleic acid) $\leq 0.5\%$ (tolerance 10%),
- Peroxides value ≤ 12 MeqO₂ /kg (tolerance 20%),

- Total polyphenols content ≥ 100 mg/kg.

The parameters not quoted are in any case in accordance with the norms in force for extra virgin olive oils.

Varieties - The varieties included in the Protected Geographical Indication "Olive Oil Valmi Elbasan", separately or together, are MIXAN, KME (Kokerr Madhi i Elbasani) and FRANTOIO with a minimum of 60%. Other varieties are also accepted, up to a maximum of 40%.

Cultivation characteristics - The environmental and cultivation conditions of the olive groves intended to produce the Protected Geographical Indication "VALMI Elbasan Olive Oil", must be the traditional and usual ones of the area, and in any case, suitable to produce olives and oil with specific quality characteristics. The system of the plants, the distances and forms of cultivation and the irrigation system must be rational from the agronomic point of view without modifying the quality characteristics of the olives and the oil. Fertilization, irrigation, soil management and phytosanitary control must be carried out according to Albanian production regulations.

The harvest of olives intended to produce the Protected Geographical Indication "Valmi Elbasan Olive Oil" is carried out within end of November. The total maximum allowed production could not exceed 9000 kg of olives per hectare.

The method of harvesting, storage, and production of oil- 1) Harvesting of olives intended for the production of the Protected Geographical Indication "Valmi Elbasan Olive Oil", is done directly from the tree, by hand or with mechanical means. It is forbidden to use chemical products that cause the fall. The use of olives that have fallen naturally on the ground and/or in permanent collection nets is also prohibited. 2) Harvested olives must be carefully transported in small or large crates or containers that allow ventilation. The storage of olives in factories should be done in small or large crates or in containers that allow ventilation, avoiding the overheating and/or fermentation. The olives must be processed as soon as possible and definitely within 36 hours from the day of harvest, including the stay in the factory, which should be as short as possible. 3) Before grinding, the olives must undergo the process of removing the leaves and washing at room temperature. For the extraction of the oil, only mechanical and physical processes suitable to produce oils that have the special original characteristics of the fruit are accepted. The maximum radius of olive oil cannot exceed 21%. 4) After extraction, the oil must be stored in stainless steel containers or in containers with suitable material for maintaining temperature values to preserve its specific quality

characteristics. 5) It is possible to use inert gases for oil storage. Cultivation of olives, processing and packaging of the obtained oil must be carried out in the environments of the defined geographical area.

Connection with the geographical area of origin

The registration of the GI is based on its undoubted reputation of olives that has found its natural habitat in the production area since centuries ago.

The production of olive oil has a long tradition in Elbasani area.

The geographical area described above is located in the center of Albania, partly in the central plain and partly in the coastal valley. The municipality of Elbasan has a typical olive habitat. This location characterizes the entire regional landscape, with the presence of centuries-old olive trees and rich olive ecotypes identical to the typical geographical characteristics. In the Elbasan area, olive cultivation is widespread throughout the territory mentioned in the "Geographic Zone" with an area of 6,200 hectares with 1,550,000 trees, which extend from sea level to 440 meters height, represented approximately 30% of the entire area dedicated to all tree cultivation. The climate of this area is of the Mediterranean type, with mild winters and autumns, and hot and dry summers.

The optimal conditions for olive cultivation in the area of the Protected Geographical Indication are the result of: moderately light soil, rich in organic substances and neutral or sub alkaline reaction; minimum temperatures that do not drop more than 3-4 degrees under zero in the December-February period; maximum temperatures that do not exceed 39-40 degrees in the July-August period; average annual rainfall of more than 1000 mm; rainfall in the summer season rarely exceeds 40 mm, so in the period July-August, rainfall in the autumn season rarely exceeds 250 mm in the period September-October. The distinguishing characteristics of "Olive Oil VALMI Elbasan " are due to these very special geographical and pedoclimatic conditions, which make the agronomic tendency of the olive excellent. The special climate (drought and rain) that is verified in the geographical area of production, during the oiling and ripening phases of the fruits, characterize the peculiarities of production mentioned in the chapter "Description of the product characteristics". In particular: thermal and water stress (August-September), induces the synthesis of polyphenols that accumulate inside the fruits, while the autumn rains (October-November) favor the synthesis of fluorine compounds. This climatic peculiarity of hydric stress and autumn rains determine in a first phase the accumulation of

polyphenols, with the accumulation of bitter and spicy and then the accumulation of fluorine compounds. Even the oil extraction techniques contribute to the originality of the Protected Geographical Indication of "olive oil Valmi Elbasan ". In fact, in the mentioned territory there are more than 35 processing points with a good technological level of processing units, equipped with personnel with an appropriate technical training for continuous updating to guarantee the best quality of extracted oil and the prominence of the characteristics of originality related to the presence of polyphenolic molecules and fluorine compounds, responsible for the described characteristics.

Since the 7th-6th century BC, in Albania, there are traces of using the olives for nutritional purposes, even the presence of many kernels in the archaeological sites, shows the consumption of olives, while the oil must have been used as a brightener. The Romans perfected the techniques of oil production and extraction, spreading olive cultivation throughout the conquered territories. The olive cultivation in the Elbasan area, dated to 1400s and the further developments of the 1500s.

The first important investment in olive processing was the workshop set up in Elbasan by the company Nosi &Co. It started working in 1927. Since then, the city of Elbasan would be a very important place of this industry.

In 2018, the area intended for specialized olive cultivation in Albania reached 6250 hectares. During this period some oil production enterprises seek to connect the name of Elbasan with the oil production itself. Emblematic is the use, from the 15th century (year 1466) of the name Elbasan and the symbols associated with it that we find in commercial documents of some olive cultivation enterprises. In particular, the documents that prove this are: "Elbasan" brand registration, Invoice and Accompanying Seal, etc.

**DECLARATIONS OF TOTAL OR PARTIAL
REFUSAL
DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL OU
PARTIEL
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN
TOTAL O PARCIAL**

**Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros**

Nos. AO-1328, AO-1330, AO-1406

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1330

APPELLATION OF ORIGIN

EMMENTALER

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL
WAS ISSUED

European Union

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications

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

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT
TO THE INTERNATIONAL BUREAU

05.02.2025

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUND FOR REFUSAL

Ground Other

Ground description The name 'Emmentaler' is deemed to be a generic term in the territory of the Union.
Commission Regulation (EC) No 1107/96 of 12 June 19963, which registered, among others, 'Emmental français est-central' (PGI) and 'Emmental de Savoie' (PGI), as well as Commission Regulation (EC) No 123/97 of 23 January 19974, which registered, among others, 'Allgäuer Emmentaler' (PDO), explicitly specify, in the footnotes referred to those names, that the protection of the names 'Emmental' and 'Emmentaler' is not sought.

**JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO
CONTEST THE REFUSAL**

Application to the European Court of Justice for the annulment of a measure supposedly contrary to EU law (Article 263 TFEU).
Natural or legal persons may, under the conditions laid down in the first and second paragraphs of Article 263 of TFEU, institute proceedings against an act addressed to them or which is of direct and individual concern to them, and against a regulatory act which is of direct concern to them and does not entail implementing measures.
Such proceedings must be instituted within two months of the publication of the measure, or of its notification to the plaintiff, or, in the absence thereof, of the day on which it came to the knowledge of the latter, as the case may be.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1330

APPELLATION D'ORIGINE

EMMENTALER

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS
EST ÉMIS

Union européenne

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques
Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ
ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

05.02.2025

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Autre

Description du motif The name 'Emmentaler' is deemed to be a generic term in the territory of the Union.
Commission Regulation (EC) No 1107/96 of 12 June 19963, which registered, among others, 'Emmental français est-central' (PGI) and 'Emmental de Savoie' (PGI), as well as Commission Regulation (EC) No 123/97 of 23 January 19974, which registered, among others, 'Allgäuer Emmentaler' (PDO), explicitly specify, in the footnotes referred to those names, that the protection of the names 'Emmental' and 'Emmentaler' is not sought.

**RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES
POUR CONTESTER LE REFUS**

Application to the European Court of Justice for the annulment of a measure supposedly contrary to EU law (Article 263 TFEU).
Natural or legal persons may, under the conditions laid down in the first and second paragraphs of Article 263 of TFEU, institute proceedings against an act addressed to them or which is of direct and individual concern to them, and against a regulatory act which is of direct concern to them and does not entail implementing measures.
Such proceedings must be instituted within two months of the publication of the measure, or of its notification to the plaintiff, or, in the absence thereof, of the day on which it came to the knowledge of the latter, as the case may be.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1330

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMMENTALER

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Suiza

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA
DENEGACIÓN

Unión Europea

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA
DENEGACIÓN

Nombre Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural,
Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA
OFICINA INTERNACIONAL

05.02.2025

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Otro

Descripción del motivo The name 'Emmentaler' is deemed to be a generic term in the territory of the Union.
Commission Regulation (EC) No 1107/96 of 12 June 19963, which registered, among others, 'Emmental français est-central' (PGI) and 'Emmental de Savoie' (PGI), as well as Commission Regulation (EC) No 123/97 of 23 January 19974, which registered, among others, 'Allgäuer Emmentaler' (PDO), explicitly specify, in the footnotes referred to those names, that the protection of the names 'Emmental' and 'Emmentaler' is not sought.

**RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES
PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN**

Application to the European Court of Justice for the annulment of a measure supposedly contrary to EU law (Article 263 TFEU).
Natural or legal persons may, under the conditions laid down in the first and second paragraphs of Article 263 of TFEU, institute proceedings against an act addressed to them or which is of direct and individual concern to them, and against a regulatory act which is of direct concern to them and does not entail implementing measures.
Such proceedings must be instituted within two months of the publication of the measure, or of its notification to the plaintiff, or, in the absence thereof, of the day on which it came to the knowledge of the latter, as the case may be.

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1328

APPELLATION OF ORIGIN

Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL
WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT
TO THE INTERNATIONAL BUREAU

27.02.2025

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUND FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:
Denominación de origen extranjera: ELIA KALAMATA (denominativa)
Número de solicitud: 490132-2012 (de registro)
Fecha de registro: 13 de agosto de 2014
Número de certificado (registro): 103
Nombre del titular: UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar N° 719, Miraflores.
Lista de productos que distingue: Aceituna de mesa.
De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita incluye íntegramente a la expresión ELIA KALAMATAS, la cual es casi idéntica a la expresión ELIA KALAMATA que conforma a la denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada bajo Certificado N° X00000103, siendo que la inclusión de la letra final S en KALAMATAS no desvirtúa el impacto de conjunto cuasi idéntico que generan dichas expresiones.
Asimismo, si bien la denominación de origen solicitada también se encuentra conformada por la expresión Ελιά Καλαμάτας, debe tenerse en cuenta que, en realidad, la expresión ELIA KALAMATAS constituye la traducción al español de dicha expresión. Por lo tanto, las expresiones Ελιά Καλαμάτας y Elia Kalamatas significan lo mismo, solo que se encuentran consignadas en caracteres distintos.
Lo anterior, sería susceptible de inducir a error al público consumidor respecto de una de las características de los productos a distinguir con la denominación de origen cuya protección se solicita (titular), en tanto el público consumidor podría pensar que se trata de las mismas personas involucradas en el proceso de producción de los productos identificados con la denominación de origen ya protegida, ELIA KALAMATA.
En efecto, se ha verificado que en la notificación de registro internacional se consigna como “beneficiarios, persona física o jurídica” a la Cooperativa Agrícola UNIÓN DE MESSINIA, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.

**JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO
CONTEST THE REFUSAL**

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1328

APPELLATION D'ORIGINE

Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS
EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ
ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

27.02.2025

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Decription du motif De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:
Denominación de origen extranjera: ELIA KALAMATA (denominativa)
Número de solicitud: 490132-2012 (de registro)
Fecha de registro: 13 de agosto de 2014
Número de certificado (registro): 103
Nombre del titular: UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar N° 719, Miraflores.
Lista de productos que distingue: Aceituna de mesa.
De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita incluye íntegramente a la expresión ELIA KALAMATAS, la cual es casi idéntica a la expresión ELIA KALAMATA que conforma a la denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada bajo Certificado N° X00000103, siendo que la inclusión de la letra final S en KALAMATAS no desvirtúa el impacto de conjunto cuasi idéntico que generan dichas expresiones.
Asimismo, si bien la denominación de origen solicitada también se encuentra conformada por la expresión Ελιά Καλαμάτας, debe tenerse en cuenta que, en realidad, la expresión ELIA KALAMATAS constituye la traducción al español de dicha expresión. Por lo tanto, las expresiones Ελιά Καλαμάτας y Elia Kalamatas significan lo mismo, solo que se encuentran consignadas en caracteres distintos.
Lo anterior, sería susceptible de inducir a error al público consumidor respecto de una de las características de los productos a distinguir con la denominación de origen cuya protección se solicita (titular), en tanto el público consumidor podría pensar que se trata de las mismas personas involucradas en el proceso de producción de los productos identificados con la denominación de origen ya protegida, ELIA KALAMATA.
En efecto, se ha verificado que en la notificación de registro internacional se consigna como “beneficiarios, persona física o jurídica” a la Cooperativa Agrícola UNIÓN DE MESSINIA, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.

**RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES
POUR CONTESTER LE REFUS**

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1328

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ελιά Καλαμάτας / Elia Kalamatas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA
DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA
DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA
OFICINA INTERNACIONAL

27.02.2025

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Derecho anterior

Descripción del motivo De los antecedentes, se ha verificado que se encuentra inscrita en el Registro de la Propiedad Industrial de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la siguiente denominación de origen:
Denominación de origen extranjera: ELIA KALAMATA (denominativa)
Número de solicitud: 490132-2012 (de registro)
Fecha de registro: 13 de agosto de 2014
Número de certificado (registro): 103
Nombre del titular: UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.
Dirección del Representante: Av. Comandante Espinar N° 719, Miraflores.
Lista de productos que distingue: Aceituna de mesa.
De los antecedentes que obran en los Registros de Propiedad Industrial de esta Dirección, se advierte que la denominación de origen cuya protección se solicita incluye íntegramente a la expresión ELIA KALAMATAS, la cual es casi idéntica a la expresión ELIA KALAMATA que conforma a la denominación de origen extranjera que se encuentra previamente registrada bajo Certificado N° X00000103, siendo que la inclusión de la letra final S en KALAMATAS no desvirtúa el impacto de conjunto cuasi idéntico que generan dichas expresiones.
Asimismo, si bien la denominación de origen solicitada también se encuentra conformada por la expresión Ελιά Καλαμάτας, debe tenerse en cuenta que, en realidad, la expresión ELIA KALAMATAS constituye la traducción al español de dicha expresión. Por lo tanto, las expresiones Ελιά Καλαμάτας y Elia Kalamatas significan lo mismo, solo que se encuentran consignadas en caracteres distintos.
Lo anterior, sería susceptible de inducir a error al público consumidor respecto de una de las características de los productos a distinguir con la denominación de origen cuya protección se solicita (titular), en tanto el público consumidor podría pensar que se trata de las mismas personas involucradas en el proceso de producción de los productos identificados con la denominación de origen ya protegida, ELIA KALAMATA.
En efecto, se ha verificado que en la notificación de registro internacional se consigna como “beneficiarios, persona física o jurídica” a la Cooperativa Agrícola UNIÓN DE MESSINIA, nombre que difiere del que figura como titular de la denominación de origen extranjera registrada en esta Dirección, a saber, UNION DE COOPERATIVAS AGRARIAS DEL DEPARTAMENTO (NOMOS) DE MESENIA, de Grecia.

**RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES
PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN**

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1406

APPELLATION OF ORIGIN

LARIMAR BARAHONA

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Dominican Republic

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL
WAS ISSUED

Costa Rica

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Registro de la Propiedad Intelectual Registro Nacional, Ministerio de
Justicia y Paz
Address Apartado postal 523
2010 Zapote
San José
Costa Rica

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT
TO THE INTERNATIONAL BUREAU

06.03.2025

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUND FOR REFUSAL

Ground Earlier right

Ground description Analizado el signo solicitado al amparo de las prohibiciones establecidas en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, resulta inadmisibile por cuanto en este registro se encuentra inscrita:

- Marca de fábrica y comercio marahago LARIMAR (& logo), bajo el número de registro 261218 propiedad de SANDRA ARIAS JIMÉNEZ, inscrita el 20/04/2017 vigente hasta 20/04/2027 para proteger y distinguir Joyería, bisutería, piedras preciosas, relojería.

Si bien la Ley de Marcas permite la coexistencia de signos aún cuando sean idénticos o similares, es necesario que se trate de productos o servicios diferentes y que sea mínima la posibilidad de ser asociados entre sí evitándose el riesgo de confusión o asociación empresarial, en el público consumidor. En el caso de marras, se determina que existe la posibilidad de que se cause confusión ya que el signo solicitado no sólo contiene una marca registrada, sino que además buscar proteger los mismos productos (piedras preciosas) por lo que es claro que ambos contarían con los mismos canales de distribución y van destinados al mismo tipo de consumidor.

Por todo lo anterior, visto el expediente en su totalidad se le indica al interesado que la denominación de origen solicitada no es susceptible de inscripción registral, dado que corresponde a un signo inadmisibile por razones extrínsecas de conformidad con el artículo 8 inciso a) y b) de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos.

Al efecto se le conceden treinta días hábiles a partir de la notificación correspondiente, para que se conteste. Transcurrido el plazo señalado sin que el solicitante haya contestado, ó si aún habiendo respondido, el Registro estima que subsisten las objeciones planteadas, se denegará el registro mediante resolución fundamentada. De conformidad con el artículo 14 de la Ley de Marcas y otros signos distintivos No. 7978.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

La presente declaratoria de denegación, corresponde a una prevención respecto al fondo, en virtud de existir un derecho de tercero inscrito con anterioridad, ésta prevención cuenta con un plazo de 30 días hábiles a partir de la notificación correspondiente, esto conforme a lo establecido en el artículo 14 de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos 7978. Una vez transcurrido el plazo contestada o no dicha prevención, éste Registro emite una resolución de fondo con base a los argumentos expuestos, la cual puede ser objetada por el interesado mediante Recurso de Revocatoria o Recurso de Apelación dentro de los 3 y 5 días hábiles respectivamente, posteriores a la notificación de la resolución emitida. Éste Registro conoce el Recurso de Revocatoria presentado y de no admitirse se envía el expediente al Tribunal Registral Administrativo quien es el órgano encargado para conocer el Recurso de Apelación.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1406

APPELLATION D'ORIGINE

LARIMAR BARAHONA

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

République dominicaine

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS
EST ÉMIS

Costa Rica

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Registro de la Propiedad Intelectual Registro Nacional, Ministerio de
Justicia y Paz
Adresse Apartado postal 523
2010 Zapote
San José
Costa Rica

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ
ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

06.03.2025

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Droit antérieur

Description du motif Analizado el signo solicitado al amparo de las prohibiciones establecidas en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, resulta inadmisibile por cuanto en este registro se encuentra inscrita:

- Marca de fábrica y comercio marahago LARIMAR (& logo), bajo el número de registro 261218 propiedad de SANDRA ARIAS JIMÉNEZ, inscrita el 20/04/2017 vigente hasta 20/04/2027 para proteger y distinguir Joyería, bisutería, piedras preciosas, relojería.

Si bien la Ley de Marcas permite la coexistencia de signos aún cuando sean idénticos o similares, es necesario que se trate de productos o servicios diferentes y que sea mínima la posibilidad de ser asociados entre sí evitándose el riesgo de confusión o asociación empresarial, en el público consumidor. En el caso de marras, se determina que existe la posibilidad de que se cause confusión ya que el signo solicitado no sólo contiene una marca registrada, sino que además buscar proteger los mismos productos (piedras preciosas) por lo que es claro que ambos contarían con los mismos canales de distribución y van destinados al mismo tipo de consumidor.

Por todo lo anterior, visto el expediente en su totalidad se le indica al interesado que la denominación de origen solicitada no es susceptible de inscripción registral, dado que corresponde a un signo inadmisibile por razones extrínsecas de conformidad con el artículo 8 inciso a) y b) de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos.

Al efecto se le conceden treinta días hábiles a partir de la notificación correspondiente, para que se conteste. Transcurrido el plazo señalado sin que el solicitante haya contestado, ó si aún habiendo respondido, el Registro estima que subsisten las objeciones planteadas, se denegará el registro mediante resolución fundamentada. De conformidad con el artículo 14 de la Ley de Marcas y otros signos distintivos No. 7978.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES
POUR CONTESTER LE REFUS

La presente declaratoria de denegación, corresponde a una prevención respecto al fondo, en virtud de existir un derecho de tercero inscrito con anterioridad, ésta prevención cuenta con un plazo de 30 días hábiles a partir de la notificación correspondiente, esto conforme a lo establecido en el artículo 14 de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos 7978. Una vez transcurrido el plazo contestada o no dicha prevención, éste Registro emite una resolución de fondo con base a los argumentos expuestos, la cual puede ser objetada por el interesado mediante Recurso de Revocatoria o Recurso de Apelación dentro de los 3 y 5 días hábiles respectivamente, posteriores a la notificación de la resolución emitida. Éste Registro conoce el Recurso de Revocatoria presentado y de no admitirse se envía el expediente al Tribunal Registral Administrativo quien es el órgano encargado para conocer el Recurso de Apelación.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1406

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

LARIMAR BARAHONA

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

República Dominicana

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA
DENEGACIÓN

Costa Rica

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA
DENEGACIÓN

Nombre Registro de la Propiedad Intelectual Registro Nacional, Ministerio de
Justicia y Paz

Dirección Apartado postal 523
2010 Zapote
San José
Costa Rica

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA
OFICINA INTERNACIONAL

06.03.2025

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

<i>Motivo</i>	Derecho anterior
<i>Descripción del motivo</i>	Analizado el signo solicitado al amparo de las prohibiciones establecidas en la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, resulta inadmisibile por cuanto en este registro se encuentra inscrita: • Marca de fábrica y comercio marahago LARIMAR (& logo), bajo el número de registro 261218 propiedad de SANDRA ARIAS JIMÉNEZ, inscrita el 20/04/2017 vigente hasta 20/04/2027 para proteger y distinguir Joyería, bisutería, piedras preciosas, relojería. Si bien la Ley de Marcas permite la coexistencia de signos aún cuando sean idénticos o similares, es necesario que se trate de productos o servicios diferentes y que sea mínima la posibilidad de ser asociados entre sí evitándose el riesgo de confusión o asociación empresarial, en el público consumidor. En el caso de marras, se determina que existe la posibilidad de que se cause confusión ya que el signo solicitado no sólo contiene una marca registrada, sino que además buscar proteger los mismos productos (piedras preciosas) por lo que es claro que ambos contarían con los mismos canales de distribución y van destinados al mismo tipo de consumidor. Por todo lo anterior, visto el expediente en su totalidad se le indica al interesado que la denominación de origen solicitada no es susceptible de inscripción registral, dado que corresponde a un signo inadmisibile por razones extrínsecas de conformidad con el artículo 8 inciso a) y b) de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos. Al efecto se le conceden treinta días hábiles a partir de la notificación correspondiente, para que se conteste. Transcurrido el plazo señalado sin que el solicitante haya contestado, ó si aún habiendo respondido, el Registro estima que subsisten las objeciones planteadas, se denegará el registro mediante resolución fundamentada. De conformidad con el artículo 14 de la Ley de Marcas y otros signos distintivos No. 7978.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

La presente declaratoria de denegación, corresponde a una prevención respecto al fondo, en virtud de existir un derecho de tercero inscrito con anterioridad, ésta prevención cuenta con un plazo de 30 días hábiles a partir de la notificación correspondiente, esto conforme a lo establecido en el artículo 14 de la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos 7978. Una vez transcurrido el plazo contestada o no dicha prevención, éste Registro emite una resolución de fondo con base a los argumentos expuestos, la cual puede ser objetada por el interesado mediante Recurso de Revocatoria o Recurso de Apelación dentro de los 3 y 5 días hábiles respectivamente, posteriores a la notificación de la resolución emitida. Éste Registro conoce el Recurso de Revocatoria presentado y de no admitirse se envía el expediente al Tribunal Registral Administrativo quien es el órgano encargado para conocer el Recurso de Apelación.

TRANSACTION

REFUSAL OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1330

APPELLATION OF ORIGIN

EMMENTALER

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE REFUSAL
WAS ISSUED

Peru

COMPETENT AUTHORITY NOTIFYING THE REFUSAL

Name Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Address Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE ON WHICH THE NOTIFICATION OF REFUSAL WAS SENT
TO THE INTERNATIONAL BUREAU

14.03.2025

SCOPE OF THE REFUSAL

Total

GROUND FOR REFUSAL

Ground Other

Ground description En el caso concreto, se ha verificado que, a la fecha, la denominación EMMENTALER o también comúnmente conocida como EMMENTAL, podría ser percibida por el público consumidor del sector pertinente como la designación de un tipo de queso. Así, de la revisión de las normas para el Emmental, contenidas en el Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se advierte que se admite la posibilidad de que el queso EMMENTALER o EMMENTAL sea producido en cualquier parte del mundo, siempre que se cumplan con ciertos estándares y parámetros establecidos en dicha norma.

Además, se ha verificado que, en el Perú, ya se comercializan quesos con la indicación EMMENTALER o EMMENTAL, los cuales cuentan con diferentes procedencias. Por lo tanto, es razonable concluir que, en nuestro país, la denominación EMMENTALER (o EMMENTAL) es percibida por el público consumidor del sector pertinente, como la designación de un tipo de queso; producto incluido dentro de aquellos a los cuales se aplica la denominación de origen solicitada. En tal sentido, sobre dicha denominación no puede recaer un derecho de exclusividad con relación a los productos que se pretende distinguir, sino que por el contrario, debe permanecer en el dominio público a fin que pueda ser utilizada por cualquier empresario en la comercialización y promoción de sus productos.

En consecuencia, la denominación de origen solicitada se encuentra incurso en la prohibición de registro establecida por el artículo 202 inciso b) de la Decisión 486, por lo que corresponde denegar su protección.

JUDICIAL OR ADMINISTRATIVE REMEDIES AVAILABLE TO CONTEST THE REFUSAL

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACTION

REFUS DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1330

APPELLATION D'ORIGINE

EMMENTALER

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LE REFUS
EST ÉMIS

Pérou

ADMINISTRATION COMPÉTENTE NOTIFIANT LE REFUS

Nom Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Adresse Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

DATE À LAQUELLE LA NOTIFICATION DE REFUS A ÉTÉ
ADRESSÉE AU BUREAU INTERNATIONAL

14.03.2025

PORTÉE DU REFUS

Total

MOTIFS DE REFUS

Motif Autre

Decription du motif En el caso concreto, se ha verificado que, a la fecha, la denominación EMMENTALER o también comúnmente conocida como EMMENTAL, podría ser percibida por el público consumidor del sector pertinente como la designación de un tipo de queso. Así, de la revisión de las normas para el Emmental, contenidas en el Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se advierte que se admite la posibilidad de que el queso EMMENTALER o EMMENTAL sea producido en cualquier parte del mundo, siempre que se cumplan con ciertos estándares y parámetros establecidos en dicha norma.

Además, se ha verificado que, en el Perú, ya se comercializan quesos con la indicación EMMENTALER o EMMENTAL, los cuales cuentan con diferentes procedencias. Por lo tanto, es razonable concluir que, en nuestro país, la denominación EMMENTALER (o EMMENTAL) es percibida por el público consumidor del sector pertinente, como la designación de un tipo de queso; producto incluido dentro de aquellos a los cuales se aplica la denominación de origen solicitada. En tal sentido, sobre dicha denominación no puede recaer un derecho de exclusiva con relación a los productos que se pretende distinguir, sino que por el contrario, debe permanecer en el dominio público a fin que pueda ser utilizada por cualquier empresario en la comercialización y promoción de sus productos.

En consecuencia, la denominación de origen solicitada se encuentra incurso en la prohibición de registro establecida por el artículo 202 inciso b) de la Decisión 486, por lo que corresponde denegar su protección.

RECOURS JUDICIAIRES OU ADMINISTRATIFS DISPONIBLES POUR CONTESTER LE REFUS

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

TRANSACCIÓN

DENEGACIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1330

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMMENTALER

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Suiza

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITIÓ LA
DENEGACIÓN

Perú

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE NOTIFICA LA
DENEGACIÓN

Nombre Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la
Propiedad Intelectual (INDECOPI), Presidencia del Consejo de Ministros
(PCM)

Dirección Calle de la Prosa No. 104, San Borja, Lima 41

FECHA DE ENVÍO DE LA NOTIFICACIÓN DE DENEGACIÓN A LA
OFICINA INTERNACIONAL

14.03.2025

ALCANCE DE LA DENEGACIÓN

Total

MOTIVOS DE DENEGACIÓN

Motivo Otro

Descripción del motivo En el caso concreto, se ha verificado que, a la fecha, la denominación EMMENTALER o también comúnmente conocida como EMMENTAL, podría ser percibida por el público consumidor del sector pertinente como la designación de un tipo de queso. Así, de la revisión de las normas para el Emmental, contenidas en el Codex Alimentarius de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), se advierte que se admite la posibilidad de que el queso EMMENTALER o EMMENTAL sea producido en cualquier parte del mundo, siempre que se cumplan con ciertos estándares y parámetros establecidos en dicha norma.

Además, se ha verificado que, en el Perú, ya se comercializan quesos con la indicación EMMENTALER o EMMENTAL, los cuales cuentan con diferentes procedencias. Por lo tanto, es razonable concluir que, en nuestro país, la denominación EMMENTALER (o EMMENTAL) es percibida por el público consumidor del sector pertinente, como la designación de un tipo de queso; producto incluido dentro de aquellos a los cuales se aplica la denominación de origen solicitada. En tal sentido, sobre dicha denominación no puede recaer un derecho de exclusiva con relación a los productos que se pretende distinguir, sino que por el contrario, debe permanecer en el dominio público a fin que pueda ser utilizada por cualquier empresario en la comercialización y promoción de sus productos.

En consecuencia, la denominación de origen solicitada se encuentra incurso en la prohibición de registro establecida por el artículo 202 inciso b) de la Decisión 486, por lo que corresponde denegar su protección.

RECURSOS JUDICIALES O ADMINISTRATIVOS DISPONIBLES PARA IMPUGNAR LA DENEGACIÓN

Interponer con arreglo a la legislación correspondiente, los recursos de reconsideración o apelación, según corresponda, dentro del plazo de quince (15) días hábiles, contado a partir del día siguiente de notificada la presente, de conformidad con los artículos 131 y 132 del Decreto Legislativo N° 1075 y sus modificatorias. La resolución que se notifica surte efectos el día de su notificación y no agota la vía administrativa.

**STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION
DÉCLARATION D'OCTROI DE LA
PROTECTION
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE
PROTECCIÓN**

**Concerning registration
Concernant l'enregistrement
Con respecto al registro**

No. AO-1327

TRANSACTION

GRANT OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1327

APPELLATION OF ORIGIN

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

CONTRACTING PARTY IN THE NAME OF WHICH THE
STATEMENT IS ISSUED

European Union

COMPETENT AUTHORITY MAKING THE STATEMENT OF
GRANT OF PROTECTION

Name European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural
Development, Unit F3 – Geographical Indications
Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels

DATE OF THE STATEMENT

31.10.2024

TRANSACTION

OCTROI DE LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1327

APPELLATION D'ORIGINE

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

PARTIE CONTRACTANTE AU NOM DE LAQUELLE LA
DÉCLARATION EST ÉMISE

Union européenne

ADMINISTRATION COMPÉTENTE QUI FAIT LA DÉCLARATION
D'OCTROI DE LA PROTECTION

Nom Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du
développement rural, Unité F3 – Indications géographiques

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

DATE DE LA DÉCLARATION

31.10.2024

TRANSACCIÓN

CONCESIÓN DE PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1327

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Suiza

PARTE CONTRATANTE EN CUYO NOMBRE SE EMITE LA
DECLARACIÓN

Unión Europea

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE QUE EFECTÚA LA
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE LA PROTECCIÓN

Nombre Comisión Europea, Dirección General Agricultura y Desarrollo Rural,
Unidad F3 – Indicaciones Geográficas

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

FECHA DE LA DECLARACIÓN

31.10.2024

RENUNCIATIONS RENONCIATIONS RENUNCIAS

**Concerning registrations
Concernant les enregistrements
Con respecto a los registros**

**Nos. GI-1152, AO-1156, AO-1157, GI-1158, GI-1159, GI-1160,
GI-1161, GI-1162, GI-1163, AO-1166, AO-1167, AO-1168, AO-1169,
AO-1170, AO-1171, AO-1172, AO-1173, AO-1174, AO-1175, AO-1329,
AO-1330, AO-1405, GI-1407, GI-1408, GI-1409, GI-1410, AO-1411,
AO-1412, GI-1413, GI-1414, GI-1415, GI-1416, GI-1417, GI-1418,
AO-1419, GI-1420, GI-1421**

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1405

APPELLATION OF ORIGIN

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1405

APPELLATION D'ORIGINE

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1405

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Χαλλούμι / Halloumi / Hellim

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1330

APPELLATION OF ORIGIN

EMMENTALER

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1330

APPELLATION D'ORIGINE

EMMENTALER

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1330

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMMENTALER

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Suiza

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1329

APPELLATION OF ORIGIN

Valais / Wallis

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Switzerland

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1329

APPELLATION D'ORIGINE

Valais / Wallis

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Suisse

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1329

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valais / Wallis

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Suiza

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1152

GEOGRAPHICAL INDICATION

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Cambodia

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1152

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Cambodge

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1152

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

ក្រូចកំពត / Kampot Pepper

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Camboya

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1156

APPELLATION OF ORIGIN

Queso de Murcia al vino

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1156

APPELLATION D'ORIGINE

Queso de Murcia al vino

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1156

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso de Murcia al vino

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1157

APPELLATION OF ORIGIN

Queso Manchego

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1157

APPELLATION D'ORIGINE

Queso Manchego

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1157

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Queso Manchego

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1166

APPELLATION OF ORIGIN

Vinos de Madrid

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1166

APPELLATION D'ORIGINE

Vinos de Madrid

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1166

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vinos de Madrid

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1407

GEOGRAPHICAL INDICATION

Pâtes d'Alsace

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1407

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Pâtes d'Alsace

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1407

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Pâtes d'Alsace

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1408

GEOGRAPHICAL INDICATION

Raclette de Savoie

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1408

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Raclette de Savoie

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1408

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Raclette de Savoie

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1409

GEOGRAPHICAL INDICATION

Saint-Marcellin

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1409

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Saint-Marcellin

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1409

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Saint-Marcellin

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1410

GEOGRAPHICAL INDICATION

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1410

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1410

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Sel de Guérande / Fleur de sel de Guérande

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1411

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1411

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1411

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive d'Aix-en-Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1412

APPELLATION OF ORIGIN

Huile d'olive de Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1412

APPELLATION D'ORIGINE

Huile d'olive de Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1412

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Huile d'olive de Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1413

GEOGRAPHICAL INDICATION

Thym de Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1413

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Thym de Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1413

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Thym de Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1167

APPELLATION OF ORIGIN

Valencia

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1167

APPELLATION D'ORIGINE

Valencia

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1167

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valencia

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1414

GEOGRAPHICAL INDICATION

Miel de Provence

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1414

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Miel de Provence

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1414

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Miel de Provence

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1415

GEOGRAPHICAL INDICATION

Veau d'Aveyron et du Ségala

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1415

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Veau d'Aveyron et du Ségala

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1415

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Veau d'Aveyron et du Ségala

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1416

GEOGRAPHICAL INDICATION

Veau du Limousin

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1416

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Veau du Limousin

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1416

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Veau du Limousin

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1417

GEOGRAPHICAL INDICATION

Agneau du Limousin

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1417

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Agneau du Limousin

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1417

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Agneau du Limousin

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1418

GEOGRAPHICAL INDICATION

Porc du Limousin

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1418

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Porc du Limousin

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1418

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Porc du Limousin

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1419

APPELLATION OF ORIGIN

Trento

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1419

APPELLATION D'ORIGINE

Trento

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1419

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Trento

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1420

GEOGRAPHICAL INDICATION

Grappa veneta/Grappa del Veneto

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

Sao Tome and Principe

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.03.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1420

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Grappa veneta/Grappa del Veneto

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.03.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1420

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Grappa veneta/Grappa del Veneto

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.03.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1168

APPELLATION OF ORIGIN

Toro

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1168

APPELLATION D'ORIGINE

Toro

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1168

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Toro

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1169

APPELLATION OF ORIGIN

Utiel-Requena

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1169

APPELLATION D'ORIGINE

Utiel-Requena

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1169

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1170

APPELLATION OF ORIGIN

Valdeorras

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1170

APPELLATION D'ORIGINE

Valdeorras

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1170

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1171

APPELLATION OF ORIGIN

Valdepeñas

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1171

APPELLATION D'ORIGINE

Valdepeñas

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1171

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdepeñas

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1172

APPELLATION OF ORIGIN

Somontano

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1172

APPELLATION D'ORIGINE

Somontano

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1172

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Somontano

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1173

APPELLATION OF ORIGIN

Terra Alta

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1173

APPELLATION D'ORIGINE

Terra Alta

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1173

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Terra Alta

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1174

APPELLATION OF ORIGIN

Ribera del Júcar

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1174

APPELLATION D'ORIGINE

Ribera del Júcar

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1174

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Júcar

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1158

GEOGRAPHICAL INDICATION

Chinchón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1158

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Chinchón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1158

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Chinchón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1159

GEOGRAPHICAL INDICATION

Gin de Mahón

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1159

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Gin de Mahón

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1159

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Gin de Mahón

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1160

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy de Jerez

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1160

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy de Jerez

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1160

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy de Jerez

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

AO-1175

APPELLATION OF ORIGIN

Rioja

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1175

APPELLATION D'ORIGINE

Rioja

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1175

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1161

GEOGRAPHICAL INDICATION

Brandy del Penedés

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1161

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Brandy del Penedés

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1161

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Brandy del Penedés

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1162

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla y León

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1162

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla y León

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1162

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla y León

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1421

GEOGRAPHICAL INDICATION

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

Albania

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Lao People's Democratic Republic

Samoa

Cambodia

Ghana

Cabo Verde

African Intellectual Property Organization

Russian Federation

Sao Tome and Principe

Senegal

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

20.11.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1421

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Albanie

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

République démocratique populaire Lao

Samoa

Cambodge

Ghana

Cabo Verde

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

Fédération de Russie

Sao Tomé-et-Principe

Sénégal

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

20.11.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1421

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Vaj Ulliri Valmi Elbasan

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Albania

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

República Democrática Popular Lao

Samoa

Camboya

Ghana

Cabo Verde

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

Federación de Rusia

Santo Tomé y Príncipe

Senegal

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

20.11.2024

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

African Intellectual Property Organization

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

15.03.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI)

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

15.03.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Organización Africana de la Propiedad Intelectual

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

15.03.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Cabo Verde

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

06.07.2022

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Cabo Verde

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

06.07.2022

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Cabo Verde

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

06.07.2022

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Russian Federation

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

11.08.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Fédération de Russie

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

11.08.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Federación de Rusia

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

11.08.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Sao Tome and Principe

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

02.11.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sao Tomé-et-Principe

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

02.11.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Santo Tomé y Príncipe

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

02.11.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Senegal

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

05.12.2023

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Sénégal

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

05.12.2023

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Senegal

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

05.12.2023

TRANSACTION

RENUNCIATION OF PROTECTION

REGISTRATION NUMBER

GI-1163

GEOGRAPHICAL INDICATION

Castilla

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

CONTRACTING PARTY(-IES) IN RESPECT OF WHICH THE
RENUNCIATION IS ISSUED

Djibouti

SCOPE OF THE RENUNCIATION

Total

DATE OF RECORDING OF THE RENUNCIATION

13.05.2024

TRANSACTION

RENONCIATION À LA PROTECTION

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

GI-1163

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

Castilla

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

PARTIE OU PARTIES CONTRACTANTES POUR LESQUELLES
LA RENONCIATION EST ÉMISE

Djibouti

PORTÉE DE LA RENONCIATION

Total

DATE D'INSCRIPTION DE LA RENONCIATION

13.05.2024

TRANSACCIÓN

RENUNCIA A LA PROTECCIÓN

NÚMERO DE REGISTRO

GI-1163

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

Castilla

PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

Unión Europea

PARTES CONTRATANTES RESPECTO DE LAS CUALES SE
EMITE LA RENUNCIA

Djibouti

ALCANCE DE LA RENUNCIA

Total

FECHA DE REGISTRO DE LA RENUNCIA

13.05.2024

