

**REPÚBLICA DE PANAMÁ**



*BOLETIN OFICIAL N°297*  
**TOMO I**  
***SIGNOS DISTINTIVOS***



**DIRECCION GENERAL DEL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**

*23 DE ABRIL DE 2013*



## **Boletín Oficial de la Propiedad Industrial**

**N° 297**

**Ministerio de Comercio e Industrias**  
**Dirección General del Registro de la Propiedad Industrial**  
**Plaza Edison 2do. Piso**  
**Apartado 9658, Zona 4, Panamá**  
**E-mail: [dgrpi@mici.gob.pa](mailto:dgrpi@mici.gob.pa)**



## *Organo Oficial*

*Su Excelencia  
Ricardo Quijano  
Ministro de Comercio e Industrias*

*Su Excelencia  
Luis Eduardo Camacho  
Viceministro de Comercio Interior e Industrias*

*Su Excelencia  
Noriel Salerno  
Viceministro de Comercio Exterior, a.i.*

*Mgter.  
Virgilio Sousa Valdés  
Director Nacional de Comercio*

**DIRECCION GENERAL DEL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL**



**Leonardo Uribe**  
**Director General del Registro de la Propiedad Industrial**

**Desiderio De León**  
**Sub-Director General del Registro de la Propiedad Industrial, a.i.**

**Kathia Fletcher**  
**Jefa del Departamento de Marcas**

**Desiderio De León**  
**Jefe del Departamento de Patentes de Invención**

**Rafael E. Monterrey G.**  
**Jefe del Departamento de Variedades Vegetales, a.i.**

**Departamento de Derechos Colectivos y Folklore**

**Cristina de Herrera**  
**Jefa del Departamento de Archivos**

# PRIMERA SECCION

***Solicitudes de Registro de:***

***Marcas de Productos***

***Marcas de Servicios***

***Expresión o Señal de Propaganda***

***Denominación Comercial***

*Los datos correspondientes a los Signos Distintivos  
aparecen en el orden siguiente:*

*Código*

*Concepto*

*[21]*

*Solicitud*

*[22]*

*Fecha de Depósito*

*[30]*

*Prioridad del País de Origen*

*[51]*

*Clasificación Internacional*

*[54]*

*Distintivo*

*[57]*

*Productos que ampara*

*[58]*

*Supresión de Reivindicación*

*[59]*

*Indicación relativa a colores y  
palabras reivindicadas*

*[73]*

*Nombre y Domicilio del Solicitante*

## INDICE:

<b>N°SOLICITUD</b>	<b>NOMBRE DE LA MARCA</b>	<b>PAGINA</b>
011-01.	Barbaresco	11
012-01.	Barbera D'Alba	11
013-01.	Barolo	11
014-01.	BAYERISCHES BIER	11
015-01.	Brachetto d'Acqui	12
016-01.	Cognac	12
017-01.	Dolcetto d'Alba	13
018-01.	Inländerrum.	13
019-01.	JÄGERTEE / JAGERTEE /JAGATEE	13
020-01.	Mortadella Bologna	14
021-01.	MÜNCHENER BIER	15
022-01.	Pálinka	16
023-01.	POLSKA WÓDKA / POLISH VODKA	16
024-01.	Prosciutto di S. Daniele / Prosciutto di San Daniele:	16
025-01.	Szegedi Szalámi / Szegedi Téliszalámi	18
026-01:	Tokaj: ok	19
027-01.	Törkölypálinka.	19
028-01.	Vino Nobile di Montepulciano:	20
029-01.	Vinohradnícka oblast' Tokaj:	20
030-01.	Wódka ziolowa z Niziny Pólnocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy zubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Vodka de hierbas de la llanura de Podlasie septentrional aromatizada con extracto de hierba de bisonte	20
031-01.	Campo de Borja:	21
032-01.	Castilla	21
033-01.	Cava:	22
034-01.	Douro:	22
035-01.	Idiazábal:	23
036-01.	La Mancha:	23

<b>N°SOLICITUD</b>	<b>NOMBRE DE LA MARCA</b>	<b>PAGINA</b>
037-01.	Málaga:	24
038-01.	Porto / Port / Oporto:	24
039-01.	Valdepeñas:	26
040-01.	Bourgogne:	26
041-01.	Brandy de Jerez	27
042-01.	Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy	27
043-01.	Cariñena :	28
044-01.	Empordà	29
045-01.	Franciacorta:	29
046-01.	Graves:	29
047-01.	Haut-Médoc :	30
048-01.	Jamón de Teruel :	30
049-01.	JEREZ-XÉRÈS-SHERRY:	30
050-01.	Languedoc (Coteaux du Languedoc):	31
051-01.	Los Pedroches:	31
052-01.	Manzanilla- Sanlúcar de Barrameda:	32
053-01.	Médoc:	32
054-01.	Navarra:	33
055-01.	Priorat	33
056-01.	Comté:	33
057-01.	Queso Manchego:	34
058-01.	Romanée Saint-Vivant	34
059-01.	Saint-Emilion:	35
060-01.	Saint-Julien:	35
061-01.	Nürnberger Bratwürste / Nürnberger Rostbratwürste	35
062-01.	Parmigiano Reggiano:	36
063-01.	Prosciutto Toscano:	37
064-01.	Sauternes:	38

Nº SOLICITUD	NOMBRE DE LA MARCA	PAGINA
065-01.	Soave:	38
066-01.	Toro:	38
067-01.	Toscano	38
068-01.	Toscano/a	39
069-01.	ZIšavia / Tcišavía / ZiBáva / Zivania	39
070-01.	Kouμvoapia (Commandaria):	39
071-01.	εúpos (Samos): Dice záuos ( Samos)	40
072-01.	Gorgonzola:	40
073-01.	CÔTES DU RHÔNE :	40
074-01.	CÔTES DE PROVENCE :	41
075-01.	Chablis :	41
076-01.	Bordeaux :	42
077-01.	Provolone Valpadana :	42
078-01.	Pommard :	43
079-01.	Margaux :	43
080-01.	Jambon de Bayonne / Jamón de Bayona	44
081-01.	HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE	45
082-01.	Reblochon	45
083-01.	Ribera del Duero	46
084-01.	Rioja	46
085-01.	Alsace:	47
086-01.	Barbera d'Asti:	48
087-01.	Cataluña:	48
088-01.	Fontina:	49
089-01.	Irish whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish whisky:	49
090-01.	Jijona	49
091-01.	Svensk vodka / Swedish Vodka	50
092-01.	Turrón de Alicante:	50
093-01.	Armagnac	51
094-01.	Asti:	51

Nº SOLICITUD	NOMBRE DE LA MARCA	PAGINA
095-01.	Cadillac:	51
096-01.	Camembert de Normandie:	52
097-01.	Conegliano - Valdobbiadene - Prosecco:	52
098-01.	CÔTES DU ROUSSILLON :	52
099-01.	Grappa	53
0100-01.	Jumilla :	53
0101-01.	Rías Baixas:	53
0102-01.	Somontano:	54
0103-01.	Taleggio:	54
0104-01.	Valencia:	55
0105-01.	Anjou:	55
0106-01.	Beaujolais:	56
0107-01.	Bierzo:	56
0108-01.	Brie de Meaux :	56
0109-01.	Calvados	57
0110-01.	Châteauneuf-du-Pape:	57
0111-01.	Emmental de Savoie	58
0112-01.	Grana Padano :	58
0113-01.	Irish Cream :	59
0114-01.	(Ouzo):	59
0115-01.	Penedés	59
0116-01.	Prosciutto di Parma	60
0117-01.	Pruneaux d'Agen / Pruneaux d'Agen mi-cuits	62
0118-01.	Rhum de la Martinique :	63
0119-01.	Roquefort :	63
0120-01.	Rueda :	64
0121-01.	Utiel-Requena :	65
0122-01.	Val de Loire	65

[21] 011 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] BARBARESCO  
 Denominativa

## BARBARESCO

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de procedencia o denominación de Orgien). Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima : Vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Nebbiolo"Contenido en alcohol : 12.50Vol.%"Apariencia Física: vino de color pardusco.  
 [RESUMEN] La Denominación de origen " Barbaresco " designa un vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Nebbiolo. Sus características se deben al medio geográfico de la Región de Piamonte, provincia de cuneo, Italia. Es de color pardusco, con un contenido de alcohol mínimo de 12.50 Vol.%.  
 [73] Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.Representada por Unión Europa  
 Corso Enotria, 2/c- Ampelion - 12051 Alba (CUNEO) Italia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 012 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] BARBERA D'ALBA  
 Denominativa

## BARBERA D'ALBA

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de procedencia o Denominación de Origen): Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Barbera  
 Contenido en alcohol: 12,00 Vol. % mínimo"Apariencia Física: Vino de color rojo rubí  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Barbera d' Alba" designa un vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Barbera. Sus características se deben al medio geográfico de la Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia. Es de color rojo rubí, con un contenido de alcohol mínimo de 12,00 Vol. %  
 [73] Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.Representada por Unión Europa  
 Corso Enotria, 2/c- Ampelion - 12051 Alba (CUNEO) Italia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 013 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] BAROLO  
 Denominativa

## BAROLO

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido exclusivamente de la Variedad de uva Nebbiolo. "Contenido en alcohol: 13,00 Vol. % mínimo"Apariencia física: Vino de color pardusco  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Barolo" designa un vino obtenido exclusivamente de la variedad de una uva Nebbiolo. Sus características se deben al medio geográficode la Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia. Es de color pardusco, con un contenido de alcohol mínimo de 13,00 Vol. %  
 [73] Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.Representada por Unión Europa  
 Corso Enotria, 2/c- Ampelion - 12051 Alba (CUNEO) Italia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 014 01 Tipo: Indicación Geografica  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 32  
 [54] BAYERISCHES BIER  
 Denominativa

## BAYERISCHES BIER

[57] [clase 32] CERVEZA  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Estado Libre de Baviera en Alemania es el mayor de los dieciséis estados federados que conforman la República Federal de Alemania. Se encuentra situado en el sureste del país, y su capital y principal ciudad es Munich.  
 [RESEÑA HISTORICA] Método de obtención: Con malta triturada en capas sucesivas de malta y agua se elabora el mosto de cerveza. Este se pone a hervir seguidamente con adición de

lúpulo, proceso en el que el maestro cervecero, ajustando la duración de la ebullición y la temperatura, según la receta, fija las características del primer mosto, es decir, la fuerza posterior de la cerveza."Después de la coción se enfría el mosto y se trasiega a los tanques de fermentación, donde se inocula la levadura y se produce la fermentación del azúcar en alcohol y dióxido de carbono. Finalmente, la cerveza joven madura durante cierto tiempo en unos tanques de maduración, antes de envasarla en recipientes, filtrada o sin filtrar."Descripción del producto: Para mayor detalle de la descripción del producto se adjunta el Reglamento CE 2081/92 del consejo Europeo, paginas 1-6 del citado Reglamento  
 [RESUMEN] Antecedentes: En Baviera está documentada la más antigua actividad cervecera de Alemania (Kasendorf); la industria cervecera más antigua del mundo (Staatsbrauerei Weihenstephan, fundada en 1040); hasta hoy presenta la mayor densidad industrial cervecera del mundo (700 fábricas); en Baviera tiene su sede el 44% de todas las fábricas de cerveza de la UE; "Bayerisches Bier" (cerveza de Baviera) está protegida por varios convenios bilaterales como denominación de origen (F, GR, I, E, CH); "Bayerisches Bier" está inscrita como marca en la Oficina Alemana de Patentes."Vínculo: La calidad y el prestigio de la "Bayerisches Bier" se debe a una tradición cervecera secular. Desde el siglo XV están fijados documentalmente los procedimientos de elaboración. A lo largo de los siglos se han desarrollado numerosas recetas distintas, que han dado lugar a una multiplicidad de clases de cerveza única en el mundo. Este es el lugar de nacimiento de la cerveza de trigo."Aquí se encuentra la industria cervecera de trigo más grande del mundo; en Weihenstephan está ubicada una

de las instituciones cerveceras más prestigiosas del mundo. En virtud de su secular tradición cervecera, así como de la resultante variedad de clases de cerveza, la "Bayerisches Bier" goza de un prestigio máximo entre los consumidores en general, que se debe entre otras cosas, al empleo preponderante en materias primas autóctonas de alta calidad  
 [73] Bayer Brauerbund e. V.Representada por Unión Europea Oskarvon-Miller-Ring 1, 80333 Munich, Alemania  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====  
 [21] 015 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] BRACHETTO D'ACQUI Denominativa

**Brachetto d'Acqui**

[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Región de Piamonte, Provincias de Asti y Alessandria, Italia  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino Obtenido exclusivamente de la variedad de la uva Brachetto."Contenido de alcohol: Mínimo 12.00% vol."Apariencia Física  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Brachetto d' Acqui" designa un vino elaborado con uvas Brachetto 100%, y en consecuencia desarrolla hermoso carmesí o tonos rubí con matices púrpura, el grano es fino y persistente: es el vino de la seducción y de la alegría, apreciado en cada ocasión por su ramo de fruta madura y sensuales rosas búlgaras y, al mismo tiempo,

su fragancia embriagadora y textura suave se puede disfrutar sin miedo al exceso, gracias a su contenido moderado de alcohol. Lo que hace Brachetto d' Acqui único es su dulzura natural combinado con un carácter aromático distintivo, sin paralelo entre otros vinos aromáticos de todo el mundo.  
 [73] Consorzio Tutela Vini D' Acqui.Representada por Unión Europea Vía Valtiglione, 73 ISOLA D' ASTI(ASTI), Italia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====  
 [21] 016 01 Tipo: Indicación Geografica  
 [22] 4 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] COGNAC Denominativa

**COGNAC**

[57] [clase 33] AGUARDIENTE DE VINO [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La región delimitada de "Cognac" está situada en el norte de la cuenca de Aquitania, Límitofre al Océano Atlántico, Al oeste, limita con el estuario de Gironde y las islas de Ré y Oléron y al Este es vecina de la región de Angoulême y de las estribaciones del Massif Central.  
 [RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: El color del aguardiente de vino Cognac cambiará con el mínimo envejecimiento obligatorio de 2 años en barriles de roble dando al Cognac su color hasta un oro muy viejo, ámbar y caoba a los aguardientes de vino muy viejos."Materia prima"Los vinos destinados a producir

aguardientes de Vino Cognac se hacen de las siguientes "variedades de uva:"Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Ugni Blanc B Y Sémillon B"Folignan B, representado un máximo del 10% del contenido total de alcohol [RESUMEN] Protección de su país de origen: La denominación Cognac viene reglamentada por tres principales textos franceses: "El derecho modificadfo del 1 de mayo de 1909 determinala zona general de producción de Cognac, la "Región Delimitada"."El decreto modificado del 15 de mayo de 1936 define las denominaciones controladas "Cognac", "Eau-de-vie de Cognac" y "Eau-de-vie des Charentes". "El decreto modificado del 13 de enero de 1938 define las diferentes zonas de denominación dentro de la Región Delimitada. "Contenido de Alcohol: Los Aguardientes de vino deben tener un grado alcohólico mínimo por volumen del 40% cuando se venden."La Región delimitada de "Cognac" está situada en el norte de la cuenca de Aquitania, limítofre al Océano Atlántico. Al oeste, limita con el estuario de Gironde y las islas de Ré y Oléron y al Este es vecina de la región de Angoulême y de las estribaciones del Massif Central. El paisaje es formado por llanas y pequeñas colinas relieves suaves. El río Charente cruza la región, alimentado por otros ríos: el Né, el Antenne, los ríos Seugne."El área de producción cubre la Charente-Maritime y la mayoría de los departamentos de Charente, y varios distritos de la Dorgogne y de Deux-Sèvres. Tiene un clima homogéneo y suave marítimo. La temperatura media anual en el área es aproximadamente de 13°C (55°F), y los inviernos son normalmente suaves. La región delimitada tiene una superficie total de más de un millón hectáreas (1.095.119 has), pero los viñedos reales ocupan solamente 78.833 has. Aproximadamente el 95% de ellos se utilizan para la producción de Cognac.

[73] Bureau National Interprofessionnel Du Cognac. Representada por Unión Europa en 23, Allées Bernard Guionnet - BP 18- 16100 Cognac, Cedex, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 017 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] de de  
[51] 33  
[54] DOLCETTO D'ALBA  
Denominativa

**DOLCETTO D'ALBA**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Región de Piamonte, Provincia de Asti y Cuneo, Italia [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Dolcetto."Contenido en alcohol: 11.50 Vol. % mínimo"Apariencia física: Vino de color rojo rubí [RESUMEN] La Denominación de Origen "Dolcetto D' Alba" designa un vino obtenido exclusivamente de la variedad de uva Dolcetto. Sus características se deben al medio geográfico de la Región de Piamonte, Provincia de Cuneo, Italia. Es de color rojo rubí, con un contenido de alcohol mínimo de 11.50 Vol. %

[73] Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Roero.Representada por Unión Europa"Corso Enotria, 2/c-Ampelion - 12051 Alba (CUNEO) Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 018 01 Tipo: Indicación Geográfica  
[22] 4 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] INLÄNDERRUM  
Denominativa

**INLÄNDERRUM**

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Territorio de Austria [RESEÑA HISTORICA] Materias primas: ron y sustancias aromáticas"Contenido de Alcohol: Min. 38.0% vol"Apariencia física: Líquido de color marrón [RESUMEN] La Indicación Geográfica "Inländerum" identificada una bebida espirituosa con origen en Austria, obtenida del ron y sustancias aromáticas. Es de color marrón, con un contenido de alcohol mínimo de 38.0% vol.  
[73] Asociación Austriaca de la industria de bebidas espirituosas (Fachverband der Nahrungs-und Genussmittelindustrie) para los productores de "Inländerrum" en Austria. Representada por Unión Europa  
Zaunergasse 1-3, 1030 Wein, AUSTRIA

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 019 01 Tipo: Indicación Geográfica  
[22] 4 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] JÄGERTEE /JAGERTEE /JAGATEE  
Denominativa

**JÄGERTEE /JAGERTEE /JAGATEE**

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Territorio de Austria

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Alcohol etílico del origen agrícola, "Inländerrum" (ron especial austriaco) y té, sustancias aromáticas, azúcar."Contenido de Alcohol: Min. 22,5% vol" Apariencia física: Líquido de color marrón.

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "JÄGERTEE/ JAGERTEE/ JAGATEE" identifica una bebida espirituosa con origen en Austria, obtenida del ron especial austriaco conocido como Inländerrum y té, sustancias aromáticas y azúcar. Es de color marrón, con un contenido de alcohol mínimo de 22.5% vol.

[73] Asociación Austriaca de la industria de bebidas espirituosas (Fachverband der Nahrungs-und Genussmittelindustrie) para los productores de "Jägertee / Jagertee/ Jagatee" en Austria. Representada por Unión Europa  
Zaunergasse 1-3, 1030 Wien, AUSTRIA

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 020 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 29

[54] MORTADELLA BOLOGNA  
Denominativa

## MORTADELLA BOLOGNA

[57] [clase 29] PRODUCTO DE SALCHICHERÍA (CARNE PREPARADA)  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de

Procedencia o Denominación de Origen): La zona de fabricación abarca el territorio de las siguientes regiones italianas: Emilia-romana, Piamonte, Lombardía, Véneto, la provincia de Trento, Las Marcas, Lacio y Toscana

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: producto de salchichería, de forma ovalada o cilíndrica, a base de carne de porcino, embutido con una envoltura natural o sintética y sometida a un tratamiento prolongado de cocción. Se trata de un producto compacto, de consistencia firme, con una superficie de corte de aspecto ateciopelado y de color rosa vivo uniforme; las lonchas deben presentar, en cantidad no inferior al 15% de la masa total, un cuadriculado blanco perlado de tejido adiposo, unido a veces a fracciones musculares. La "Mortadella di Bologna" presenta unas cualidades organolépticas fisicoquímicas peculiares, de conformidad con las indicaciones del pliego de condiciones correspondiente. Se Adjunta: En el punto 5 del Reglamento No. 2081/92 se puede apreciar mayor información detallada sobre el producto, indicaciones de sus características o cualidades

[RESUMEN] La etimología del término "mortadella" se remonta a la época romana; algunos autores la relacionan con mortarium (mortero), por utilizarse precisamente un mortero para triturar la carne del cerdo, como aparece documentado en una estela funeraria incisa conservada en el Museo Arqueológico de Bolonia; otros, en cambio, la hacen derivar del término murtada, es decir, sazonada con mirto, que es una planta típica del Lacio. En cualquiera de los dos supuestos, parece posible atribuir a la extensión de la zona de influencia romana la producción de mortadela entre Emilia-Romana y el Lacio. Se trata del embutido más famoso de la

tradicción gastronómica bolofiesa, cuyos orígenes históricos seguros se remontan al siglo XVI. Se encuentran numerosas referencias al mismo en la literatura italiana de los siglos subsiguientes. En fechas más recientes, se pueden encontrar referencias al producto en los acuerdos bilaterales celebrados entre Italia por un lado y Francia, Alemania, España e Austria por otro, sobre la protección de las indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras indicaciones geográficas reservadas a los productos originarios de Italia. "Método de obtención: La elaboración de la "Mortadella Bologna" consta de las siguientes fases: preparación de los componentes cárnicos, preparación de los trocitos de tocino, amasadura, relleno, cocción y enfriamiento. Sólo se permite el uso de carne procedente de la musculatura estriada del cerdo (no de otros animales) y de grasa de alta calidad procedente de la papada. El azúcar y otros aditivos se autorizan sólo en medidas ínfimas y determinadas previamente. Está prohibida la adición de proteínas." Vínculo: La indudable relación con la zona de producción tradicional se refleja en la capacidad técnica de los encargados de la fabricación, ya que se han convertido a lo largo del tiempo en maestros cualificados que han hecho posible el desarrollo de procedimientos de elaboración del producto respetando plenamente, al mismo tiempo, la tradición establecida. Efectivamente, a diferencia de la mortadela común, la "Mortadella Bologna" debe seguir un procedimiento de fabricación mucho más severo que corresponde al método utilizado durante siglos en la zona geográfica indicada. En diversas regiones, se utiliza simplemente el término "Bologna" para designar la "Mortadella Bologna". Por último, dentro de la zona indicada, la producción de "Mortadella Bologna" se

distribuye por igual entre las regiones de Centro-Norte, Emilia-Romana y las regiones de Italia Central

[73] Associazione Industriale delle Carni-ASS.I.CA.Representada por Unión Europa

Viale Milanofiori - Palazzo f/1-20090 ASSAGO MI, Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 021 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 32

[54] MÜNCHENER BIER  
Denominativa

## MÜNCHENER BIER

[57] [clase 32] CERVEZA

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Territorio de la ciudad de Múnich, en Alemania

[RESEÑA HISTORICA] Se adjunta: El Reglamento (CE) No. 510/2006 del Consejo, en su artículo 4, apartado 2, se puede apreciar las descripciones de las características de los diferentes tipos de cerveza identificados con la Indicación Geográfica Münchener Bier

[RESUMEN] La denominación "Münchener Bier" se da exclusivamente a la cerveza fabricada en Múnich, con la que el consumidor asocia un determinado prestigio y la expectativa de la máxima calidad. Esta denominación es utilizada desde hace siglos por las fábricas de cerveza müniquesas, sin que haya habido objeciones al respecto por parte de terceros. En la zona de Múnich, el fuerte vínculo de la población con la cerveza de la ciudad tiene raíces

históricas (piénsese en la revolución müniquesa de la cerveza). Su larga tradición viene probada también por el hecho de que, en el catastro del duque Luis el Severo, en 1820, ya se registran las prestaciones en metálico y en especie de los fabricantes de cerveza de Múnich (véase al respecto München und sein Bier, de Heckhorn/Wiehr, Múnich, 1989, o la tesis doctoral de Karin Hackel-Stehr-como en el punto 4-, así como Die "prewen" Münchens, de Sedlmayr/Grohsmann, Nuremberg 1969, de los que se adjuntan extractos). Véase también 125 Jahre Verein Münchener Brauereien e.V., de Christine Rädlinger, publicación conmemorativa de 1996). Por otra parte, el Tribunal Supremo (Reichsgericht) reconoció, el distintas sentencias firmes, y , por última vez, el fallo emitido el 13 de noviembre de 1923, MuW, volumen 23, p. 152-. que la denominación "Münchener Bier" era ya una verdadera denominación de origen. Según el parecer unánime manifestado en la bibliografía científica, nada ha cambiado al respecto; véase Deutsche geographische Herkunftsangaben, de Loschelder/Schnepp, Colonia 1992, p. 262 y ss.; Kommentar zum Wettbewerbsrecht, 14 edición, de Baumbach/Hefermehl, artículo 3 de la Ley sobre competencia desleal (Gesetz gegen den Unlauteren Wettbewerb, UWG), apartado 238, Múnich, 1983. En razón especial localización de Múnich, las fábricas de cerveza siempre han constituido uno de los pilares de su economía y su cultura. Por eso, el consumidor se identifica profundamente con la cerveza de su tierra y la degusta como especialidad local. Los acuerdos bilaterales sobre protección de las indicaciones de procedencia, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas celebrados entre la República Federal de Alemania y los Estados Miembros de Francia, Grecia, Italia y España, así como con

Zuiza, que también incluyen la denominación <Münchener Bier>, se ajustan a la situación descrita. La <Münchener Bier> se fabrica con arreglo a las disposiciones legales vigentes en Múnich y en Alemania. Los cereales malteados se trituran y se mezclan luego con el agua especial de Múnich. El agua utilizada por los cerveceros müniqueses procede de pozos localizados en la llanura de cantos rodados que constituyen el territorio de esta ciudad, cuya profundidad, en la mayor parte de los casos, alcanza los estratos de la era terciaria. La mezcla, el mosto (Maische), se calienta, removiéndola constantemente, hasta alcanzar distintos grados de temperatura. De esa manera se activan las enzimas que permiten a los componentes de la malta, que en otro caso serían difícilmente solubles, separarse de la molienda. A continuación, los componentes solubles se separan de los insolubles mediante el proceso de eliminación de la hez de la cerveza, la clarificación (Läutern), que se realiza mediante sedimentación o filtrado. Tras esta clarificación, el mosto de malta se trasvasa al caldero macerador, donde tras añadir lúpulos selectos (predominantemente de producción bávara), se hierve durante una o dos horas. Así se liberan los aromas y los componentes del lúpulo, y se eliminan las proteínas perjudiciales para la conservación y la obtención del sabor especial de la <Münchener Bier>. Al finalizar esta fase de producción debe haberse alcanzado el contenido deseado de extracto de malta. tras la separación del líquido de los componentes sólidos que aún quedan en el mosto, este, todavía muy caliente, se enfría y se trasvasa a las cubas de fermentación. En esta fase se añade la cantidad, cuidadosamente medida, de levadura procedente

[RESUMEN] de cultivos especiales de cepas puras de los fabricantes. Todos los cultivos puros proceden de una única cédula de levadura, al objeto de que todas las células de levadura que determinan el sabor de la cerveza de Múnich sean de unas características absolutamente idénticas. Al añadir las levaduras especiales, expuestas al aire de Múnich, se inicia el proceso de fermentación del mosto, que dura entre cuatro y ocho días. Durante este proceso, la levadura convierte, de la manera mas natural, el azúcar de malta disuelto en aproximadamente 1/3 de alcohol y 1/3 de dióxido de carbono. El tercio restante permanece en la cerveza, en forma de extracto residual, determinando su sabor y sus características. Al terminar el proceso de fermentación, la denominada cerveza joven esta lista. Tras separar la levadura de la cerveza joven (la levadura de fermentación baja se sedimenta y la fermentación alta sube a la superficie). se procede a la fermentación secundaria a baja temperatura, durante el período de depósito en tanques, que le da su sabor inconfundible, alcanzando la plena maduración. En esta fase, que dura entre cuatro y once semanas, la cerveza joven se enriquece de forma natural con ácido carbonico, hasta alcanzar su pleno sabor

[73] Verein Münchener Brauereien e.V. Representada por Unión Europa "Oskar-von-Miller-Ring 1, D-80333 MÜNCHEN, Alemania

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 022 01 Tipo: Indicación Geografica

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 33

[54] PÁLINKA  
Denominativa



[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] Terretorio de Hungría. Para espirituosas de albaricoque, también se incluyen territorios de Austria: Länder de Niederösterreich, Burgenland, Steiermak, Wein).  
[RESEÑA HISTORICA] Producto: Bebida Espirituosa "Materias primas: Frutas pulposas o bayas con o sin hueso, producidas en Hungría" Contenido de Alcohol: Min. 37.5% V/ V "Apariencia física: Claro, o Amarillo-ámbar dependiendo del envejecimiento, método de maduración y el tiempo

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Pálinka" identifica una bebida espirituosa de frutas pulposas o bayas con o sin hueso, y es producida en el territorio de la República de Hungría. Es de color claro, o amarillo-ámbar dependiendo del envejecimiento, método de maduración y el tiempo, con un contenido de alcohol mínimo de 37.5% V/ V

[73] Federation and Product Council of the Hungarian Spirits Industry. Representada por Unión Europa  
Soroksári út 26, 1095 Budapest, Hungría

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 023 01 Tipo: Indicación Geografica

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 33

[54] POLSKA WÓDKA / POLISH VODKA  
Denominativa

POLSKA WÓDKA / POLISH VODKA

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] Territorio de Polonia  
[RESEÑA HISTORICA] Producto: Bebida Espirituosa. "Materias primas: Cereales o patatas cultivadas en Polonia." Contenido de Alcohol: Min. 40.0%. El alcohol etílico obtenido del puré de cereales y patatas (producidos en el territorio de la república polaca ha experimentado un proceso fermentación, destilación y rectificación por lo menos de 96% de alcohol (en volumen). "Apariencia física: Líquido claro, cristalino. No contiene ningún azúcar o edulcorante, sabores, tintes u otros aditivos

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Polska Wódka / Polish Vodka" identifica una bebida espirituosa con origen en Polonia, obtenida de cereales o patatas cultivadas en Polinia. Es un líquido claro, cristalino, con un contenido de alcohol mínimo de 40.0%

[73] Polish Spirits Industry (PPS) (Employers Association of Polish Spirits Industry). Representada por Unión Europa  
Trebacka Str. 4, 00-074, Varsovia, Polonia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 024 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 29

[54] PROSCIUTTO DI S. DANIELE / PROSCIUTTO DI SAN DANIELE  
Denominativa



[57] [clase 29] JAMÓN CRUDO CURADO (CARNES PREPARADAS, JAMÓN CRUDO DE PORCINO: <PROSCIUTTO DI SAN DANIELE>)

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El <Prosciutto di San Daniele> se fabrica únicamente en el término municipal de San Daniele del Friuli (provincia de Udine, región de Friuli-Venecia Julia). La cría y el sacrificio se efectúan únicamente en el territorio de las regiones de Friuli-Venecia Julia, Véneto, Lombardía, Piamonte, Emilia Romaña, Umbría, Toscana, Marcas, Abruzos y Lacio (apartado C.3 del pliego de condiciones)

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: "-Identificado por un sello fijado por ley y grabado a fuego en la piel."-Forma exterior de guitarra, incluida en la parte extrema (pezuña)."-Color del corte: rosado y rojo en la parte magra, completamente blanco en la parte grasa."-Sabor dulce, aroma fragante y característico."-Responde a determinados parámetros analíticos en materia de humedad, sal y proteínas."-Peso del jamón entero: entre 8 y 10 kg y nunca menos de 7,5 kg."-Se comercializa entero, deshuesado, envasado en trozos o lonchado."-Se fabrica con pernils de cerdo fresco de animales nacidos, criados y sacrificados en diez regiones de Italia (Friuli-Venecia Julia, Véneto, Lombardía, Piamonte, Emilia Romaña, Umbría, Toscana, Marcas, Abruzos y Lacio)."

[RESUMEN] ZONA GEOGRÁFICA: "-La extensión de la zona geográfica de procedencia de las materias primas es diferente de la zona de fabricación, pero cumple los requisitos del artículo 2, apartado 4, del Reglamento (CEE) n° 2081/92 por las razones siguientes: "-La zona de producción de la materia prima se define por ley de forma exacta y rigurosa."-Se aplican a la producción de la materia prima unas condiciones especiales relacionadas con las razas, los regímenes alimentarios, los

criterios de cría y las características específicas del sacrificio, así como con la idoneidad de las carnes."-El cumplimiento de estas condiciones se garantiza mediante un régimen de control específico al que se someten los ganaderos y carniceros reconocidos previamente; este régimen se describe pormenorizadamente en los puntos C.9 a C.12 y G.I a G.7.1 del pliego de condiciones, que tratan especialmente de los procedimientos de control y de los sistemas de identificación, reconocimiento y certificación."MÉTODO DE OBTENCIÓN: "-El producto se somete a varias etapas precisas de elaboración, durante el cual solo se le añade sal marina, en condiciones naturales y durante el período muy preciso, que sigue: Aislamiento, refrigeración, recorte, salazón, prensado, reposo, lavado, secado, curado, "VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA: "-Los requisitos de producción que determinan las características del producto y por lo tanto, la obtención de la denominación de origen dependen todos estrechamente de las condiciones ambientales y los factores naturales y humanos: "-La caracterización de la materia prima es totalmente peculiar de la macrozona geográfica delimitada, debido a la evolución histórica y económica de esta zona, dedicada originalmente a la agricultura;"--la producción de <prosciutto di San Daniele> encuentra su origen y justificación en los efectos de esta dedicación a la agricultura en el marco de las condiciones geomorfológicas y climáticas de la microzona delimitada."-Este marco de condiciones específicas ha definido un proceso de convergencia entre las características de la materia prima, los métodos de elaboración del producto y la afirmación de la denominación, que está profundamente vinculada a la evolución socioeconómica propia de la zona geográfica y ha

determinado connotaciones irreproducibles, puesto que: "-en la macrozona delimitada, la evolución de las razas indígenas y autóctonas, existentes en Italia central y septentrional desde la Antigüedad, ha seguido el desarrollo del cultivo de cereales y de la transformación de la leche, que ha determinado la alimentación de los cerdos: "-esta orientación ha dado lugar a unas características de la materia prima y a una vocación productiva bien precisa, con la afirmación de la cría de cerdos pesados, sacrificados a una edad avanzada: "--estas orientaciones llevaron de manera progresiva y natural a marcar como objetivo el curado del jamón, concentrado desde tiempos remotos en las raras zonas idóneas por sus especiales condiciones ambientales, que, valorizadas por el factor humano, han estimulado con el paso del tiempo una especialización auténtica y original: "--la microzona de San Daniele es una de las poquísimas idóneas debido a su ubicación en una región de colinas, en una zona de estratos morrénicos, al abrigo de los Alpes, que disfruta del microclima necesario gracias al efecto combinado de lo siguiente: "a) orografía: función higroscópica de la capa de gravilla en una zona de colinas;"b) ventilación: brisas frías permanentes del norte y aire caliente del sur, que se mezclan sobre San Daniele gracias al vector natural del cauce del río Tagliamento;"Esto define el medio muy poco húmedo y aireado permanentemente que se considera ideal para el curado del jamón y que introduce nuevos elementos de caracterización debido a la circulación de una microflora procedente de las plantas aromáticas del lugar, la cual determina los rasgos aromáticos del producto."Las condiciones ambientales propias de la zona de obtención están previstas [RESUMEN] otorgadas por la ley ambiental de protección que rige, a este efecto, el impacto de los centros de producción.

ESTRUCTURA DE CONTROL: -La autoridad nacional de control es el Ministerio de Industria, Comercio y Artesanía (Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato), en colaboración con el Ministerio de Recursos Agrarios, Alimentarios y Forestales (Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali) y el Ministerio de Sanidad (Ministero della sanità). -La autoridad nacional de control recurre a los servicios de un organismo autorizado, que puede ser una agrupación de productores. - El organismo autorizado es, desde el 3 de noviembre de 1982, la agrupación de productores de <prosciutto di San Daniele> (Consorzio del prosciutto di San Daniele), que cumple los requisitos necesarios. [73] Consorzio del Prosciutto di San Daniele. Representada por Unión Europea

Via Andreuzzi, 8 I - 33038 SAN DANIELE DEL FRIULI, en Italia  
[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 025 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 29

[54] SZEGEDI SZALÁMI / SZEGEDI  
TÉLISZALÁMI

Denominativa

**SZEGEDI SZALÁMI /  
SZEGEDI TÉLISZALÁMI**

[57] [clase 29] PRODUCTOS  
CÁRNICOS (COCIDOS, EN SALAZÓN,  
AHUMADOS, ETC.)

[AREA GEOGRAFICA] HUNGRÍA, Se elabora la ciudad de Szeged, Hungría, utilizando semi-canales de cerdos destinados a tal fin, criados y sacrificados en las provincias de Bács-Kiskun, Csongrád, Békés, Hajdú-Bihar y Baranya, Región de Alföld y del sur de Hungría.

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Semi -canales de cerdo destinados a la fabricación del producto. "Apariencia física: El salami es de forma cilíndrica alargada, de diámetro uniforme, y la extremidad por la que se cuelga está atada, mientras que la otra es redondeada. En función del relleno, la longitud del salami es de 54 cm (<normal>), 36 cm (<medi>) 19 cm (<turista>) o 16 cm (<mini>)." La envoltura, ligeramente rugosa, presenta una superficie continua, cubierta uniformemente de moho noble de color blanquecino y presenta un aroma característico. La envoltura está bien adherida a la carne. El producto es compacto, flexible, consistente, fácil de cortar en lonchas, listo para ser cortado, y no demasiado duro. En el corte transversal del salami, son visibles los gránulos de carne de cerdo de color rojo acastañado y los gránulos de tocino de color blanco, de un tamaño de 2 a 4 mm, formando un mosaico uniforme. El aroma particular, agradablemente ahumado y condimentado, de las lonchas de salami se obtiene gracias a las especias empleadas, al ahumado, a la carne curada, a los sabores y a los aromas que se forman durante el proceso-90 días- químico, microbiológico, físico y bioquímico de curación, así como al sabor redondo y a la armonía del moho noble que se forma durante la curación.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "SZEGEDEI SZALÁMI / SZEGEDI TÉLISZALÁMI" designa una preparación a base de carne de cerdo elaborada exclusivamente en el territorio administrativo de la ciudad de Szeged en Hungría. "El <Szegedi szalámi> o <Szegedi téliszalámi> se produce desde hace más de 130 años en Szeged, donde el único productor existente aplica a los métodos locales inalterados y donde el microclima debido a la proximidad del río Tisza garantiza la producción de un salami de invierno que posee características que lo distinguen

de productos similares." En las provincias de Alföld y del sur de Hungría, cercanas a Szeged (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar), las características naturales y las condiciones climáticas ofrecen excelentes condiciones de cría para los cerdos destinados a salami. En el sur del país, las horas del sol son netamente superiores a la media (1968 horas/año frente a 1903 horas/año), y los veranos secos y calurosos van seguidos de otoños prolongados e inviernos suaves. En esta región, conocida como <el granero de Hungría> por sus condiciones climáticas favorables, se han creado numerosas explotaciones productoras de cereales y pequeñas explotaciones agrícolas, que garantizan el abastecimiento continuado de cerdos cebados de forma tradicional con ayuda de granos forrajeros y de productos derivados de los forrajes. "La ciudad de Szeged está situada a orillas del río Tisza, en el sur de Alföld. Gracias a la cercanía del Tisza, es decir, al porcentaje de humedad relativa más elevado resultante de la evaporación continua del agua del río, se ha desarrollado un <modo doméstico> característico, que determina esencialmente las calidades naturales del producto llamado Szegedi szalámi o Szegedi téliszalámi."

[RESUMEN] La conservación de la composición original del <moho doméstico> y su propagación necesitan aire exterior cargado de humedad procedente del río. El aire asegura también las condiciones climáticas en la sala de curación. En efecto, no se utilizan fermentos para la formación del moho durante la producción; sólo la <flora doméstica> cuya composición ha sido controlada, desde su formación hasta nuestros días, conservando su viabilidad, forma la capa superficial de moho. Así, la multiplicación de las esporas por dispersión en la atmósfera sigue estando asegurada. "El

número de mohos, compuestos en su mayoría, aunque no exclusivamente, de especies de *Penicillium*, es superior a 10, pero al menos 10 especies diferentes de mohos adheridas a los productos terminados, garantizan el revestimiento de los salamis de mohos blanquecinos. Gracias a la perennidad de la <flora doméstica>, estamos también seguros de que una flora idéntica se propague sobre cada salami durante la curación que sigue al almacenado, lo cual garantiza al producto denominado <Zsegedi szalámi> o <Zsegedi téliszalámi> su aroma, su gusto y su aspecto característico. La formación de la capa de moho desempeña además un papel importante durante el secado, ya que impide el secado rápido, el secado uniforme favorece la perennidad de la flora superficial y previene el enranciamiento rápido mediante la formación de un envoltorio opaco. "Conviene señalar en particular que los mohos que recubren el <Zsegedi szalámi> o <Zsegedi téliszalámi>, que se fabrican desde hace más de 130 años siguiendo una técnica y una composición idénticas, se componen de una flora cuya perennidad no se ha visto obstaculizada por la capa de ahumado, de forma que se adhiere y se propaga bien sobre el envoltorio de los salamis, lo cual no sería posible con fermentos, que son sensibles al ahumado." Las palabras que componen en la denominación pueden emplearse en orden inverso o separadamente unas de otras; para la explotación, la denominación <SZALÁMI> o <TÉLISZALÁM> puede ser sustituida por <SALAMI>

[73] Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. Representada por Unión Europea  
Szabadkai út 18, H-6726 Szeged, Hungría

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 026 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 4 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] TOKAJ  
Denominativa

**TOKAJ**

[57] [clase 33] VINOS  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Región vitivinícola de Tokaj, zonas circundantes de categoría I Y II según el registro vitícola, de los siguientes municipios: Abaújszántó, Bekecs, Bodrogkeresztúr, Bodrogkisfalud, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Erdohorváti, Golop, Herceggút, Legyesbénye, Makkoshotyka, Mád, Mezőzombor, Monok, Olaszliszka, Rátka, Sáradsandány, Sárospatak, Sátoraljaújhely, Szegi, Szegilong, Szerencs, Tarcál, Tállya, Tokaj, Tolcsva y Vámosújfalud

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: Variedades de uva: Furmint, Hárslevelu (Hojas de tilo), Sárgamuskotály (Moscatel amarillo), Zéta (Orémus), Kabar, Kövérszol. "Color: Blancos.  
[RESUMEN] La Denominación de Origen "Tokaj designa los siguientes vinos: "1. Vinos especiales de Tokaj: "1.1 Tokaji eszencia (Esencia de Tokaj)"1.2 Tokaji aszúeszencia (Esencia de "aszú" de Tokaj)"1.3 Tokaji aszú ("Aszú" de Tokaj) 3puttonyos, 4puttonyos, 5 puttonyos, 6 puttonyos"1.4 Tokaji szamorodni ("Szamorodni" de Tokaj) seco, dulce"1.5 Tokaji fordítás ("Fordítás" de Tokaj)"1.6 Tokaji

máslás ("Máslás" de Tokaj)2. Otros vinos de Tokaj:"2.1 Tokaji bor (Vino de Tokaj)"2.2 Tokaji késoi szüretelésű bor (Vino de Tokaj de cosecha tardía)"3. Vino espumoso de calidad superior"3.1 Tokaji minoségi pezsgo (Vino espumoso de Tokaj de calidad superior)"Son obtenidos de las siguientes variedades de uva: Furmint, Hárslevelu (Hojas de tilo), Sárgamuskotály (Moscatel amarillo), Zéta (Orémus), Kabar, Kövérszol y sus características se deben al medio geográfico de la Región vitivinícola de Tokaj, Hungría. Son de color blanco""

[73] Tokaji Borvidék Hegyközségi Tanácsa (Consejo Regulador de la Región Vitivinícola de Tokaj). Representada por Unión Europea"H-3910 Tokaj, Dózsa út

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 027 01 Tipo: Indicación  
Geográfica  
[22] 4 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] TÖRKÖLYPÁLINKA  
Denominativa

**TÖRKÖLYPÁLINKA**

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] Territorio de Hungría  
[RESEÑA HISTORICA] Producto: Bebida Espirituosa "Materias primas: Orujo de uvas, producidas en Hungría. "Contenido de Alcohol: Min. 37.5% V/V" Apariencia física: Claro, o Amarillo-ámbar dependiendo del envejecimiento, método de maduración y duración  
[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Törkölypálinka" identifica una bebida espirituosa obtenida exclusivamente de orujo de uvas, y es producida en el territorio de la República de Hungría. Es de color claro, o

amarillo-ámbar dependiendo del envejecimiento, método de maduración y duración con un contenido de alcohol mínimo de 37.5% V / V

[73] Federation and Product Council of the Hungarian Spirits Industry. Representada por Unión Europa

Soroksári út 26, 1095 Budapest, Hungría

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 028 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 33

[54] VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
Denominativa

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Región de Toscana, Provincia de Siena, Italia  
[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: Vino obtenido principalmente de la variedad de uva Sangiovese. "Contenido de alcohol: 12,50 Vol. % mínimo" Apariencia física: Vino de color rojo rubí  
[RESUMEN] La Denominación de Origen "Vino Nobile di Montepulciano" designa un vino obtenido principalmente de la variedad de uva Sangiovese. Sus características se deben al medio geográfico de la Región de Toscana, Provincia de Siena, Italia. Es de color rojo rubí, con un contenido de alcohol mínimo de 12.50 Vol. %

[73] Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano "Piazza Grande, 7-153045 Montepulciano (SIENA), Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 029 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] de de  
[51] 33  
[54] Vinohradnícka oblast' Tokaj  
Denominativa

**Vinohradnícka oblast' Tokaj**

[57] [clase 33] PRODUCTO DE SALCHICHERÍA (CARNE PREPARADA) [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Región vinícola de Tokaj, que se demarca por el área catastral de los pueblos Cerhov, Vel'ká Trna, Malá Trna, Slovenské Nové Mesto, Bara, Cernochoy y Vinický en la República Eslovaca.  
[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Tres variedades de uva: Furmint (70-80%), Lipovina (15.20%), Muskát zltý (5-10%) que se ven afectadas por el moho de la podredumbre noble Botrytis cinérea Persoon en el momento de la cosecha, tienen que ser fermentadas en una mezcla. "La maduración debe hacerse en barril de madera durante al menos dos años." Contenido Real de Alcohol de al menos 6.00%Vol "Apariencia física: vino blanco con el tío color ámbar, aroma de miel, frutas y nueces y sabor de pan de Tokaj, entre miel y caramelo y frutos maduros  
[RESUMEN] La Denominación de Origen "Vinohradnícka oblast' Tokaj" designa un vino obtenido de tres variedades de uva: Furmint (70-80%); Lipovina (15.20%), Muskát zltý (5-10%), que se ven afectadas por el moho de la podredumbre noble Botrytis cinérea Persoon en el momento de la cosecha. Sus

características de deben al medio geográfico de la Región de Tokaj, en Eslovaquia. Es de color ámbar, aroma de miel, frutas y nueces y sabor de pan de Tokaj, entre miel y caramelo y frutos maduros

[73] Union de productores de uva y vino en la República Eslovaca, Tokaj Regnum. Representada por Unión Europa "Medzipivnicná 20 malá Trna, República Eslovaca, 076 82

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 030 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 4 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Wódka ziolowa z Niziny Pólonocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy zubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Vodka de hierbas de la llanuras de Podlasie septentrional aromatizado con extracto de hierba de bisonte  
Denominativa

Wódka ziolowa z Niziny Pólonocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy zubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Vodka de hierbas de la llanuras de Podlasie septentrional aromatizado con extracto de hierba de bisonte

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] Llanura de Podlasie septentrional (North Podlasie Lowland) en Polonia  
[RESEÑA HISTORICA] Producto: Bebida Espirituosa. Contenido de Alcohol: Máximo 37.5% Vol. Obtenida aromatizando alcohol etílico de origen agrícola, con un contenido alcohólico como mínimo de 96.5% vol. con un macerado de hierba de bisonte (Hierochloe odorata y Hierochloe australis) procedente de la llanura de Podlasie septentrional (North Podlasie Lowland); cuyo contenido de cumarina es como mínimo de 7mg/l y el contenido en azúcar es como máximo de 4.5 g/l as por azúcar invertido.

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Wódka ziolowa z Niziny Pólonocnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy zubrowej / Herbal vodka from the Noreth Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison grass / Vodka de hierbas de la llanura de Podlasie septentrional aromatizado con extracto de hierba de bisonte" identifica una bebida espirituosa con origen de Polonia, obtenida aromatizando alcohol etílico de origen agrícola, con un contenido alcohólico como mínimo de 96.5 % vol, con un macerado de hierba bisonte (*Hierochloe odorata* y *Hierochloe australis*) procedente de la llanura de Podlasie septentrional (North Podlasie Lowland); cuyo contenido de cumarina es como mínimo de 7mg/l y el contenido en azúcar es como máximo de 4.5 g/l as por azúcar invertido

[73] Polski Przemysl Spirytusowy (Industria Polaca de Espirituosas). Representada por Unión Europa

Calle Trebacka 4, 00-074, Varsovia, Polonia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 031 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 5 de marzo de 2013

[51] 33

[54] CAMPO DE BORJA

Denominativa

## CAMPO DE BORJA

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] Terrenos aptos ubicados en los siguientes términos municipales: Agón, Ainzón, Alberite, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, El Buste, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Pozuelo de Aragón, Tabuenca, y Vera de Moncayo, así como en los

polígonos catastrales número 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11 del término municipal de Mallén, y en los polígonos catastrales número 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 19 del término municipal de Fréscano.

[RESEÑA HISTORICA] Vinos blancos, rosados y tintos."

[RESUMEN] 1. Vinos blancos, rosados y tintos."2. Grado alcohólico adquirido mínimo."3. Contenido máximo en azúcares reductores:"- Para los vinos secos: su contenido en azúcar no es superior a 4 gramos por litro, o 9 gramos por litro cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 2 gramos por litro al contenido en azúcar residual."- Para los vinos semisecos: su contenido en azúcar excede el máximo previsto para los vinos secos pero no excede: 12 gramos por litro, ó 18 gramos por litro, cuando el contenido de acidez total expresada en gramos de ácido tartárico por litro no sea inferior en más de 10 gramos por litro al contenido en azúcar residual."- Para los vinos semidulces: su contenido en azúcar es superior al máximo previsto para los vinos semisecos pero no es superior a 45 gramos por litro."- Para los vinos dulces y naturalmente dulces: Su contenido en azúcar es igual o superior a 45 gramos por litro."4. Espumosos de calidad."5. Vinos de licor."6. Variedad de uva: " . V a r i e d a d e s principales:"CHARDONNAY, MAZUELA (CARIÑENA), MOSCATEL DE ALEJANDRIA, MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA TINTORERA, MACABEO (VIURA); GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO."Variedades incluídas en la OIV, Sauvignon Blanc B, Syrah N, Mazuela, Cabernet-Sauvignon N, Moscatel de Grano Menudo B, Garnacha Tintorera, Verdejo B, Moscatel de Alejandria B, Merlot N, Macabeo B, Garnacha Tinta, Garnacha Blanca B, Tempranillo N, Chardonnay B.

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja, representado por la Unión Europea

C/Subida de San Andrés, 6, 50570 Ainzón Zaragoza (España)

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 032 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 5 de marzo de 2013

[51] 33

[54] CASTILLA

Denominativa

## CASTILLA

[57] [clase 33] VINO.

[AREA GEOGRAFICA] Castilla- La Mancha se constituye como Comunidad Autónoma el 16 de agosto de 1982, con la publicación del Estatuto de Autonomía en el Boletín Oficial de Estado. Un territorio de alrededor de 80.000 km2 en el centro de la península ibérica, integrada por cinco provincias: Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo.

[RESEÑA HISTORICA] Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto, de agua, de licor, espumoso y de uva sobremadura."

[RESUMEN] Materia Prima: "- Blancas: Airén, Albillo Real, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo o Viura, Malvar, Malvasía Aromática, Marisnacho o Pardillo, Merseguera, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandria, Parellada, Pedro Ximénez, Riesling, Sauvignon blanc, Torrontés, Verdejo, Verdoncho y Viognier."- Tintas: Bobal, Gubernet-sauvignon, Cabernet-franc, Coloraillo, Forcallat tinta, Garnacha tinta, Garnacha tintorea, Graciano, Malbec, Mazuela, Mencia, Merlot, Monastrell, Moravia agría,

Moravia dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir, Prieto picudo, Rojal tinta, Syrah, Tempranillo o Cencibel, Tinto de la pámpa blanca y Tinto Velasco o Frasco."Los Parametros a considerar, sus límites y tolerancias analíticas son las siguientes contenido de azúcares:"- Secos: Si el contenido de azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa."- Semisecos: Si supera el contenido en azúcar residual indicado para los vinos secos, hasta un máximo de 12g/l expresado en glucosa."- Semidulces: Si supera el contenido de azúcar residual de los vinos semisecos, hasta un máximo de 45 g/l expresado en glucosa."- Dulces: El contenido mínimo de azúcar residual será de 45 g/l expresado en glucosa. Vinos blancos, rosados y tintos."

[73] IVICAM (El Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha), organismo autónomo adscrito a la Consejería de Agricultura y regulado por la Ley 8/2003 de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y por sus Estatutos, representado por la Unión Europea en la localidad de Ctra. Toledo - Albacete, s/n 13.700 - Tomelloso (Ciudad Real), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea -  
 Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====  
 [21] 033 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] de de  
 [51] 33  
 [54] CAVA  
 Denominativa

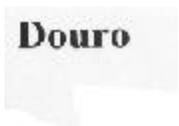


[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] Provincias de Ávala, Badajoz, Barcelona, Girona, La Rioja, Lleida, Navarra, Tarragona, Valencia y Zaragoza del Reino de España.  
 [RESEÑA HISTORICA] Apariencia física: Vino blanco y rosado."  
 [RESUMEN] Descripción del producto: "Materia prima "Blancas "Macabeo (Viura) "Xarello "Parellada"Malvasía (Subirat Parent)"Chardonnay"Tintas:"Garnacha tinta"Monastrell"Pinot Noir"Trepat"Contenido en alcohol"Blancos y rosados"(Sobrepresión>3,5 bar a 20°C, para botellas<250 ml,>3 bar a 20°C)"Graduación alcohólica adquirida 10,8 -12,8 % vol."Tipos de cava  
 Contenido en azúcares"Brut Nature Hasta 3g/l y sin adición de azúcar"Extra brut Hasta 6 g/l."Brut Hasta 15 g/l."Extra-seco Entre 12-20 g/l."Seco Entre 17-35 g/l."Semi-seco Entre 33-50 g/l."Dulce Más de 50 g/l."

[73] Consejo Regulador del CAVA, representado por la Unión Europea Av. Tarragona, 24, 08720 Vilafranca del Penedès  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea -  
 Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 034 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 5 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] Douro  
 Denominativa



[57] [clase 33] VINOS  
 [AREA GEOGRAFICA] Subregiones demarcadas de Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior, de la Región de la cuenca hidrográfica del Duero, en el Nordeste de Portugal.

[RESEÑA HISTORICA] Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto y de licor, espumantes o no."Contenido de alcohol: Vinos blancos y rosados-mín. de 10,5% vol.; Vinos tintos-mín. de 11% vol.; Vinho licoroso <Moscatel do Douro> -mín. de 16,5% vol. e máx. de 22% vol; Vinos espumantes -mín. de 11% vol."Materia prima: variedades de uva: Alicante-Branco, Alvarelhão-Branco, Arinto (Pedernã), Avesso, Batoca, Bical, Branco-Especial, Branco-Guimarães, Caramela, Carrega-Branco, Cercial, Chasselas, Còdega-do-Larinho, Diagalves, Dona-Branca, Donzelinho-Branco, Estreito-Macio, Fernão-pires (Maria gomes); Forgasão, Gouveio, Gouveio-Estimado, Gouveio-Real, Jampal, Malvasia-Fina, Malvasia-Parda, Malvasia-Rei, Moscatel, Moscatel-Galego-Branco, Mourisco-Branco, Pé-Comprimido, Pinheira-Branca, Praca, Rabigato, Rabigato-Franco, Rabigato-Moreno, Rabo-de-Ovelha, Ratinho, Samarrinho.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Douro" designa vinos blancos, rosados, tintos, Icorosos y espumantes. Son producidos a partir de uvas autóctonas como la Touriga Nacional, Touriga França, Tinta Roriz (Aragonez), Tinta Barroca y Tinto Cão. La gran mayoría de los vinos procede de la mezcla de varios tipos de uvas, con una complejidad y riqueza sin igual, que les confieren un perfil característico del Douro. También existen ejemplos de vinos producidos con un solo tipo de uva, principalmente de las tres primeras.

[73] Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., representado por la Unión Europea Rua Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto, Portugal

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea -  
 Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====

[21] 035 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 5 de marzo de 2013  
 [51] 29  
 [54] IDIAZÁBAL  
 Denominativa

**IDIAZÁBAL**

[57] [clase 29] QUESO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Tanto la zona de producción como la de elaboración están formadas por las áreas naturales de difusión de las ovejas de Lacha y Carranzana en el País Vasco y en la parte de Navarra no integrada en Roncal, España.

[RESEÑA HISTORICA] Producto: Queso. clase 1.3. "Descripción: Queso graso madurado, de curado a semicurado, forma cilíndrica con caras sensiblemente planas, corteza dura y pasta compacta, su peso oscila entre 1 y 3 kg.. "Obtención: Leche procedente de las razas bovinas "Lacha" y "Carranza". Coagulación con cuajo natural la temperatura de la cuajada oscila entre 28 y 32° C, salado húmedo o seco; maduración mínima 60 días.

[RESUMEN] 1. Servicio competente del Estado miembro: "Nombre: I.N.D.O. -DIRECCIÓN GENERAL DE LA POLÍTICA ALIMENTARIA- "SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA" C/Dulcenea, 4 -28020 Madrid" Teléfono: 347.19.67 Fax: 54.76.98" 2. Historia: "Leches con las características contempladas en los artículos 5 y 6, procedente de las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador ubicadas dentro de la zona de producción; la materia prima, el proceso de elaboración y producción se lleva a cabo bajo el control del C. R. y en industrias inscritas, saliendo al mercado certificado y su

garantía avalada por el Consejo Regulador."3. Vínculo: "Las condiciones climáticas de esta zona favorecen la supervivencia y el desarrollo de una raza singular: la oveja Latxa que se alimenta de pastos de altura en primavera y verano y en otoño e invierno de pastos de valle, donde predomina la humedad y el frío; la conjunción de la leche de las ovejas de la raza Laxta y Carranzana da lugar a la obtención de uno de los quesos más originales y característicos del mundo."4. Control "Nombre: Consejo Regulador de la D.O. "Idiazábal" "Dirección: Granja Modelo Arkaute. Apdo. 46-01192 Arkaute (Álava)."5. tiquetado: "Mención obligatoria de la D. de O. "Idiazábal" Etiquetadas autorizadas por el Consejo "Regulador. Contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador."6. Requisitos Legislativos Nacionales: "Ley 25/1970, de 2 de diciembre; Orden de 30 de noviembre de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la D.O. "Idiazábal"

[73] Consejo Regulador de la D.O. "IDIAZÁBAL". Representada por Unión Europa en Granja Modelo Arkaute, Apartado 46.-01192 Arkaute (Alava), España  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 036 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 5 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] LA MANCHA  
 Denominativa

**LA MANCHA**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de

Origen): La zona geográfica delimitada de esta denominación de origen se localiza en las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo en el Reino de España

[RESEÑA HISTORICA] Apraciencia física: Vino blanco, rosado, tinto y espumoso (blanco o rosado). "Para mayor información se adjunta: "El resumen de las especificaciones técnicas de vinos y bebidas espirituosas." La Orden de 09/05/2011, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se establece el pliego de condiciones adaptado a los dispuesto en el artículo 118 quater del Reglamento (CE) nº 1234/2007 de la denominación de origen protegida La Mancha para los vinos con derecho a la mención tradicional Denominación de Origen." ANEXO de la Orden de 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura, por la que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen La Mancha

[RESUMEN] Fecha de protección en el Estado miembro de origen: 08-09-1932. Descripción del producto: Materia Prima: Blancas Tintas, Airen Moravia dulce o Crujidera, Gewurztraminer Bobal, Macabeo o viura Garnacha tinta, Chardonnay Cencibel o Tempranillo, Sauvignon blanc Cabernet Saugvinon, Moscatel de grano menudo Merlot, Verdejo Syrah, Parellada Petit Verdot, Pedro Ximénez Carbenet Franc, Riesling Graciano, Torrontes Malbec, Viognier Mencía, Monastrell, Pinot Noir. Contenido en Alcohol: Graduación alcohólica adquirida mínima, Pueden ser secos, semisecos, semidulces y dulces: Blanco 10,5 % vol, Rosado 10,5 % vol, Espumoso: Blanco o rosado 10,5% vol. Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto y espumoso (blanco o rosado).

[73] Consejo Regulador de la DOP "La Mancha". Representada por Unión Europea

Avda. Criptana, 73 -13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real - España) en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 037 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 5 de marzo de 2013

[51] 33

[54] MÁLAGA

Denominativa

**MÁLAGA**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Área de producción limitada a la provincia de Málaga, en ESPAÑA.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima: Pedro Ximénez Y Moscatel." Contenido alcohólico: 13% vol. -22% vol. Apariencia física: Blanco

[RESUMEN] La zona de Producción de Vinos Málaga la componen 67 municipios situados en cinco ámbitos geográficos de producción que son Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda. Cada una de estos ámbitos se caracteriza por una orografía, clima y suelos diferenciados. "Los vinos de la Denominación de Origen Málaga se elaboran principalmente con las variedades blancas Pedro Ximénez y Moscatel." "Los vinos de Málaga se elaboran de la siguiente forma: "1. Como vinos tranquilos, que se elaboran sin adicción de alcohol: "1.1 Dulces." 1.2. Procedentes de uva sobremadura, entre los que se encuentran los vinos naturalmente dulces." 1.3.

Procedentes de uvas pasificadas." 1.4. Secos. Con un grado alcohólico adquirido > 15" 2. Como vinos de licor. Resultan de añadir al mosto, durante la fermentación o al inicio de esta, alcohol vínico con el fin de pararla, pudiendo resultar finalmente según esta técnica secos, semisecos, semidulces o dulces." "Dependiendo de cuando se añade el alcohol al mosto y de si este procede de uva fresca o sobremadura así se obtienen distintos tipos de vinos dulces: "Vino dulce natural: Se obtiene a partir de mostos de uva fresca. La fermentación se para con adición de alcohol vínico." "Vino Maestro: Se obtiene a partir de mostos de uva fresca a los que se le añade alcohol vínico antes de que empiece la fermentación pero en una cantidad tal que permita que ésta sea muy lenta e incompleta, dejando el vino dulce." "Vino Tierno: Procede de uvas largamente asoleadas que da lugar a mostos con un alto contenido en azúcar. La fermentación se para con adición de alcohol vínico." "La tradición bodegaera de Málaga da un nombre distinto a cada vino en función del envejecimiento que hayan sufrido: "Pálido" con un envejecimiento de hasta 6 meses "Noble" de 2 a 3 años "Añejo", de 3 a 5 años "Trasañejo", superior a 5 años." "En los vinos Málaga hay uvas oscuras y blancas por las siguientes razones básicas: "Porque son vinos con crianza oxidativa. A más envejecimiento más oscuros." "Porque algunos Málaga se les puede añadir arropo." "El arropo del vino es un mosto de vino, reducido al fuego directo o al baño maría. A más arropo y más envejecimiento los vinos serán más oscuros, pudiendo denominarse: "Dorado Golden", sin arropo. El color se lo aporta el envejecimiento son vinos que van desde el color dorado a ámbar." "Rojo dorado o rot gold" Con adición de hasta un 5% de arropo son vinos que van de ámbar

oscuro, con reflejos rojizodorados." "Oscuro o Brown", con adición de entre 5 y 10 % de arropo son vinos que desde ámbar oscuro al caoba oscuro." "Color", con adición de entre 10 y 15% de arropo son vinos que van de caoba oscuro al ébano." "Negro o Dulkel", más de un 15% de arropo con color desde ébano al negro." "Determinados vinos pueden recibir nombres complementarios en función de su elaboración y características organolépticas: Los secos pueden recibir el nombre de Dry Pale o Dry." "Los dulces puede denominarse con los mencionados Naturalmente Dulce, Dulce Natural, Tierno y Maestro, o con los términos Dulce Crema o Cream, Pale Cream y Sweet

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen MÁLAGA, SIERRAS DE MÁLAGA y PASAS DE MÁLAGA

Plaza de los Viñeros, 1 29008 Málaga

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 038 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 5 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Porto / Port / Oporto

Denominativa

**Porto / Port / Oporto**

[57] [clase 33] VINOS

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Subregiones demarcadas de Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior, de la Región de la cuenca hidrográfica de Duero, en el Nordeste de Portugal

[RESEÑA HISTORICA] Contenido de Alcohol: Entre 19% vol. y 22% vol., excepto vinos blancos secos que pueden presentar un mín de 16,5% vol. "Apariencia física: Vino blanco o tinto." Materia Prima: variedades de uva: Donzelinho-Tinto, Marufo, Tinta-Francisca, Aragonez, Tinto Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Donzelinho-Branco, Sercia, Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia-Fina, Rabigato, Viosinho, Cornifesto, Malvasia-Preto, Rufete, Tinta-Barroca, Arinto, Semillon, Cercial, Siria, Vital, Moscatel-Galego-Branco, Samarrinho, Bical, Gouveio-Estimado, Mourisco-de-Semente, Sousão, Tinto-Bastardinha, Tinat-Carvalha, Touriga-Fêmea, Côdega-de-Larinho, Gouveio-Real, Alvarelhão, Casculho, Castelã, Concieira, Lourela, Malvasia-Preta, Moreto, Pinot-Noir, Baga, Cidadelhe, tinat-Tabuaço, Engomada, tinta-Martins, Melra, Tinta-Penajóia, Tinto-sem-Nome, Avesso, Barreto, Branco-Guimarães, Ratinho, Estreito-Macio, Fernão-Pires, Malvasia-Parda, Pé-Comprido, Arinto, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato-Moreno, Folgasão, Verdial-Branco, Alicante-Bouschet, Alvarelhão-Ceitão, Espadeiro, Petit-Bouschet, Tinta-Aguiar, Tina-Mesquita, Tinta-Pereira, Tinta-Pomar, Roseira, Varejoa, Batoca, Alvarelhão-Branco, Branco-Especial, Chasselas, Malvasia-Rei, Mourisco-Branco, Touriga-Branca, Aramon, Carignan, Carrega-Tinto, Gonçalo-Pires, Grand-Noir, Grangeal, Mondet, Nevoeria, Patorra, Português-Azul, Preto-Martinho, Santareno, São-Saul, Sevilhão, Tinta-Lameira, Malandra, Tinta-Fontes, Nevoeira, Valdosa, Valente, Caramela, Carrega-Branco, Dona-Branca, Diagalves, Jampal, Moscadet, Rabigato, Rabo-de-Ovelha, Sarigo, Tomarez

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Porto / Port / Oporto" designa un vino licoroso producido en la Región Determinada del Duero, bajo

condiciones derivadas de factores naturales y de factores humanos. El proceso de fabricación, basado en la tradición incluye la paralización de la fermentación del mosto por la adición de aguardiente vínico (apagamiento), la mezcla de vinos y el envejecimiento. "Se distingue de los vinos comunes por sus características particulares: una enorme diversidad de tipos donde sorprende una riqueza e intensidad de aromas incomparables, una persistencia muy elevada tanto de aroma como de sabor, un volumen alcohólico elevado (generalmente comprendido entre los 19 y los 22% vol. ), una amplia gama de dulzores y gran diversidad de colores. Existe un conjunto de designaciones que hacen posible la identificación de los diferentes tipos de vino de Oporto." "El color de los diferentes tipos de vino de Oporto puede variar entre el retinto y el dorado claro, siendo posible todos los tonos intermedios (tinto, tinto-dorado, dorado y dorado claro). Los vinos de Oporto Blancos presentan tonos diversos (blanco pálido, blanco rojizo y blanco dorado), íntimamente relacionados con la tecnología de producción. Cuando envejecen en bodega durante muchos años, los vinos blancos adquieren, por oxidación natural, una tonalidad dorada clara semejante a la de los vinos tintos muy añejos." "En cuanto al dulzor, el vino de Oporto puede ser muy dulce, dulce, semisecco o extrasecco. El dulzor del vino es una opción en la fabricación, condicionada por el momento la interrupción de la fermentación." "Los vinos de Oporto se pueden dividir en dos categorías según el tipo de envejecimiento." "Estilo Ruby" Son vinos en los que se pretenden mantener su color tinto, más o menos intenso, y mantener el aroma afrutado y vigor e los vinos jóvenes. En este tipo de vinos por orden creciente de calidad, se incluyen la categorías Ruby,

Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) Y Vintage. Los vinos de las mejores categorías, principalmente el Vintage, y en menor grado el LBV, podrán ser guardados, ya que envejecen bien en botella. Se aconsejan especialmente los LBV y los Vintage." "Estilo Tawny" Obtenido mediante la mezcla de vinos de grado de maduración variable, a través del envejecimiento en barricas o toneles. Son vinos en los que el color presenta evolución, integrándose en las subclases de color tinto dorado, dorado o dorado claro. Los aromas recuerdan a frutos secos y a madera; cuanto más añejo sea el vino, estas características se acentúan más. Las categorías existentes son: Tawny, Tawny Reserva, Tawny con indicación de envejecimiento (10 años, 20 años, 30 años y 40 años) y Colheita. Son vinos de mezclas de varias añadas, excepto los Colheita, que se asemejan a un Tawny con indicación de envejecimiento con el mismo tiempo de envejecimiento." "Cuando se embotellan están listos para su consumo. Se aconsejan los vinos de categorías Tawny con indicación de envejecimiento y Colheita." "Blanco" El vino de Oporto blanco se presenta en varios estilos, relacionados con los periodos de envejecimiento más o menos prolongados y diferentes grados de dulzor, que resultan del modo como se elaboran. A los vinos tradicionales, se juntaron los vinos de aroma floral y complejo con un volumen alcohólico mínimo de 16,5 % (vino de Oporto Branco Leve Seco) capaces de responder a la demanda de vinos menos ricos en alcohol." "Rosé" Vino de color rosado obtenido por maceración poco intensa de uvas tinta y en la que no se promueven fenómenos de oxidación durante su conservación. Son vinos para ser consumidos jóvenes, con buena exuberancia aromática con notas de cerveza, frambuesa y fresa. En la boca son suaves y

agradables. Deben apreciarse frescos o con hielo, pudiendo servirse también en diversos cócteles"

[73] Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., Representada por Unión Europea

Rua Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto, Portugal

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 039 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 5 de marzo de 2013

[51] 33

[54] VALDEPEÑAS  
Denominativa

## VALDEPEÑAS

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La Zona geográfica delimitada de esta denominación de origen se localiza en la provincia de Ciudad Real del Reino de España

[RESEÑA HISTORICA] Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto y espumoso."

[RESUMEN] Descripción del producto: "Materia prima" Blancas T i n t a " A i r é n Cencibel o Trempranillo "Macabeo o Viura

G a r n a c h a " C h a r d o n n a y Cabernet Sauvignon " Sauvignon B l a n c

M e r l o t " M o s c a t e l de grano menudo S y r a h " V e r d e j o de Petit " Contenido de Alcohol " Graduación alcohólica adquirida mínima

11% vol. " Blanco: "-de elaboración normal"-total o parcialmente fermentado en barrica"-de maceración carbónica " Rosado (>25% variedades tintas) 11,5% vol. " Tinto (>85% variedades

tintas, salvo el tradicional): 12,5% vol. " "-de elaboración normal"-total o parcialmente fermentado en barrica"-de maceración carbónica"-tradicional (>50% variedades tintas) 12% vol. " "(\*) Todos los anteriores pueden ser secos, semi-secos, semi-dulces y dulces. " Espumosos (blancos y r o s a d o s ) 11% vol. " " Para mayor información se adjunta: se adjunta la Orden ARM/500/2009, de 28 de enero, por la que se publica la Orden del 1 de febrero de 2008, de la Consejería de Agricultura y la Orden de 9 de septiembre de 2008, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por las que se modifica la Orden de 1 de febrero de 2006, por la que se establecen las normas de producción y se regulan otras características o condiciones de los vinos de la denominación de origen «Valdepeñas» " "

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen VALDEPEÑAS. Representada por Unión Europea " Calle Constitución No. 23, 133000, Ciudad Real, Valdepeñas, España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 040 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] BOURGOGNE  
Denominativa

## BOURGOGNE

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] El viñedo de Borgoña cubre 5 grandes regiones que son el buque insignia de la producción. Del norte al sur: los viñedos de Chablis, el Auxerrois, Tonnerre, Joigny y

Vézelay granes; los viñedos de la Côtes de Nuits, Hautes Côtes de Nuits y Châtillonnais; los viñedos del Côtes de Beaune y del Hautes Côtes de Beaune; los viñedos de la Côte Chalonnaise y Couchois y finalmente el viñedo del Mâconnais.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: "Materia prima Contenido de alcohol" Vino blanco: Vino tinto 10.0% vol. "-variedades principales de uva: chardonnay B, pinot blanc B; Vino rosado 10.0% vol. "-otras variedades: pinot gris G; Vino blanco 10.5% vol. " Vino tinto: "- variedades de principales de uva: pinot noir N ; Apariencia física: Vino tinto, blanco y vino rosado "-otras variedades: chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G et Cpesar N. " Vino rosado: "-variedades principales de uva: pinot noir N, pinot gris G;

[RESUMEN] Bourgogne es un vino protegido como una denominación de origen protegido tanto en Francia como en la Unión Europea. "Borgoña tiene una unidad de la geología y del suelo y condiciones de clima de norte al sur; suelos sedimentarios integrados por la arcilla, margas y piedra caliza, depositadas aquí hace 150 millones de años en el período jurásico en un substrato incluso más viejo (hace 250 millones de años) integrado por el granito, lava, gneis y diversos esquisto. "La descomposición de rocas sedimentarias marinas está en el origen de los suelos de piedra caliza de arcilla en los cuales las varieades borgoñonas de uva pueden expresar sus personalidades al lleno. El viñedo de Borgoña cubre 5 grandes regiones que son el buque insignia de la producción. Del norte al sur: los viñedos de Chablis, el Auxerrois, Tonnerre, Joigny y Vézelay granes; los viñedos de la Côtes de Nuits, Hautes Côtes de Nuits y el Châtillonnais; los viñedos del Côtes de Beaune y del Hautes Côtes de Beaune; los viñedos de la Côtes Chalonnaise

y el Couchois y finalmente el viñedo del Mâconnais."El área geográfica se extiende en más de 396 municipios en cuatro departamentos (Côte-D'Or, Rhone, Saône-y-Loire y Yonne)"El vino tiene diferentes colores entre ellos el blanco, tinto, rosado y su variación de alcohol varía.

[73] Syndicat des Bourgognes, representado por la Unión Europea 132-134 route de Dijon - 21200 BEAUNE, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 041 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] BRANDY DE JEREZ  
Denominativa

### BRANDY DE JEREZ

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): La zona geográfica  
delimitada de esta Indicación  
Geográfica se localiza en  
provincia de Cádiz del Reino de  
España

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima:  
Aguardientes y destilados de  
vino."Contenido de Alcohol: Los  
brandies amparados por la  
Denominación "Brandy de Jerez"  
para su destino al consumo  
deberán tener una graduación  
alcohólica adquirida comprendida  
entre 36 y 45 % Vol., y presentar  
las cualidades organolépticas de  
los mismos, especialmente en  
cuanto a color, aroma y sabor.  
El contenido en materias  
reductoras totales será como  
máximo de 35 gr/l."Apariencia  
física: Brandy

[RESUMEN] "Brandy de Jerez" es la bebida espirituosa obtenida a partir de aguardientes y destilados de vino que deben conservar las características organolépticas y componentes volátiles propios de la materia prima de la que proceden."El sistema de envejecimiento característico del "Brandy de Jerez" es el tradicional jerezano de "Criaderas y Soleras", según el cual, se realiza una clasificación de los aguardientes contenidos en sus correspondientes vasijas en diferentes niveles de envejecimiento o escalas denominadas Criaderas, siendo la de mayor envejecimiento la Solera. Consiste el sistema en la periódica extracción o "saca" del contenido de cada una de las vasijas de madera de roble de capacidad inferior a mil litros, que forman una escala determinada, y su inmediata reposición o "rocío" con el contenido de la Criadera siguiente, y así sucesivamente hasta la última Criadera. Las vasijas de envejecimiento deberán estar previamente envinadas con vino de Jerez."También puede autorizarse el sistema de envejecimiento por "añadas", por el cual, el brandy permanece en la misma vasija durante el tiempo de envejecimiento. Según las características de los aguardientes y destilados de vino y el proceso de elaboración y envejecimiento, se distinguen los siguientes tipos de "Brandy de Jerez". "1. Brandy de Jerez "Solera": Es el brandy envejecido por el sistema de Criaderas y Soleras con un tiempo de envejecimiento superior a seis meses."2. Brandy de Jerez "Solera Reserva": Es el brandy envejecido por el sistema de Criaderas y Soleras con un tiempo de envejecimiento superior a un año."3. Brandy de Jerez "Solera Gran Reserva": Es el brandy envejecido por el sistema de Criaderas y Soleras con un tiempo de envejecimiento superior a tres años.

[73] Consejo Regulador de la IGP "Brandy de Jerez", representado por la Unión Europea

Avda. Alcalde Álvaro Domecq, 2, 11402 -Jerez de la Frontera, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 042 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)  
Denominativa

*Canard à Foie Gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy)*

[57] [clase 29] PRODUCTOS  
CÁRNICOS (COCIDOS, EN SALAZÓN,  
AHUMADOS)

[AREA GEOGRAFICA] Sudoeste de Francia, que abarca Aquitania, Mediodía- Pirineos, Lemosín (Correze y los cantones limítrofes de la haute-Vienne: Saint-Mathieu, Chalus y Saint-Yriex-la-Perche) y Aude (cantones de Castelnaudary sur y norte, Salles, Delpech y Fanjeaux. Incluye las zonas particulares de Chalosse, Gascuña, Gers, Landas, Périgord y Quercy.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Carne de patos de Bebería o de patos cruzados machos, criados, cebados con maíz, sacrificados y transformados en la zona del Sudoeste de Francia. Los diferentes productos que se obtienen son los siguientes: "- Productos crudos: foie gras, magret (filete de pechuga de pato), muslo y contramuslo, aiguillette (tiras finas de carne selecta), corazón, manchon (parte más carnosa del ala) y mollejas."- Productos transformados: foie gras entero (hígado de pato entero), foie gras, bloque de foie gras (con o sin pedazos),

magret seco o ahumado, confit (alas, muslos, magrets, manchons y mollejas cocidos y conservados en su propia grasa).

[RESUMEN] Prueba del origen: Desde la incubadora hasta la elaboración del producto acabado, todo este sector de producción se encuentra sometido a un sistema de rastreo consistente en la teneduría de documentos registrados y de contabilidad de existencias por parte de cada uno de los agentes del sector (incubadora, cría, ceba, sacrificio, despiece, conserva y venta de alimentos). "Método de obtención: Los productos del canard à foie gras du Sudouest se obtienen a partir de la carne de patos de Bebería o patos cruzados criados, cebados, sacrificados y transformados en la zona geográfica antes indicada. El único cereal que se emplea en la ceba es el maíz cosechado en la zona geográfica del Sudoeste." Productos crudos: los preparados a base de foie gras debe confeccionarse a partir de foie gras crudos que pesen 350 g como mínimo. Los magrets ahumados, secos o en salazón deben obtenerse a partir de magrets crudos en un peso mínimo de 300 g." Confits: se entienden por confits los preparados obtenidos mediante la cocción, en una olla abierta y exclusivamente en grasa de pato, de piezas de carne de pato para foie gras previamente saladas en seco." Vínculo: La reputación de la producción de foie gras en el Sudoeste obedece a tres factores principales: "-la tradición de la economía rural de Sudoeste (apariencia y pequeñas explotaciones) que sólo permitía la producción de carne de aves de corral." -las técnicas de elaboración del confit mediante grasa de palmípedo, único medio de conservación de carnes en el Sudoeste." - el cultivo del maíz en la zona Sudoeste, cuyas cualidades para el engorde de las aves de corral elogió Parmentier en una disertación premiada el 25 de agosto de 1784:

«los hígados de pato de tan gran renombre en toda Europa deben exclusivamente a la ventaja de este cereal» Estos tres factores explican la localización de la producción y la transformación de palmípedos destinados a la producción de foie gras en el Sudoeste desde el siglo XVI.

[73] Association pour la défense du palmipède à foie gras du Sud-Ouest, representado por la Unión Europea  
Chambre d'agriculture des Landes, Cité Galliance -BP 279, F-40005 Mount-de- Marsan, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 043 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 6 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] CARIÑENA

Denominativa

**CARIÑENA**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] Está ubicada en los siguientes municipios de España: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

[RESEÑA HISTORICA] Contenido de alcohol: Graduación alcohólica adquirida mínima de 9%Vol."Apariencia física: Los vinos amparados por la Denominación de Origen Cariñena son los siguientes: tintos, rosados y blancos

[RESUMEN] La denominación de origen CARIÑENA es un vino producido en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva, en

España." " Descripción Producto:"Materias primas:"La elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen se realizará exclusivamente con uvas de las variedades autorizadas siguientes:"a) Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Juan Ibáñez, Cariñena (Mazuela), Merlot, Monastrell, Surah, Tempranillo y Vidadillo."b) Blancas: Chardonnay, Garnacha Blanca, Moscatel de Alejandría y Parellada."Contenido de alcohol:"Graduación alcohólica adquirida mínima de 9% Vol."Apariencia física:"Los vinos amparados por la Denominación de Origen Cariñena son los siguientes: tintos, rosados y blancos."Dentro de los tipos de vinos mencionados podrán elaborarse los siguientes subtipos, que además de características establecidas por la normativa general vigente en cada momento, deberán cumplir los siguientes requisitos que, en su caso, se indiquen:"a) Vinos blancos de maceración carbónica."b) Vinos tintos de maceración carbónica."c) Vinos semisecos, semidulces y dulces."d) Vinos de licor."d) Vinos naturalmente dulce."f) Vinos de aguja."g) Vinos espumosos."h) Vendimia tardía." Área Geográfica:"La zona de producción de la Denominación de Origen está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican en esta Norma, con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación ubicados en los siguientes términos municipales: Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Cariñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva.

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen de CARIÑENA, representado por la Unión Europea

Cno. de la Platera, nº 7, 50400 Cariñena (Zaragoza), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 044 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Empordà  
Denominativa

**Empordà**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] La zona de producción de la DO Empordà, situada en el extremo nororiental de Cataluña, engloba un total de 48 municipios distribuidos en dos comarcas: 35 municipios de Alt Empordà y 13 municipios del Baix Empordà.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Variedad de vas blancas (Garnacha blanca o lladoner blanco, macabeo o viura, Moscatel de Alejandría, Chardonnay, Gewurztraminer, Malvasía, Moscatel de grano menudo, Picapoll blanco, Sauvignon blanco y Xarello) y tintas (Garnacha tinta o lladoner tinto, Samsó, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Monastrell, Tempranillo, Syrah, Garnacha peluda). "Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto, de aguja, espumoso y de licor.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Empordà" designa vinos de tipo blanco, rosado, tinto, de aguja, de licor y espumoso, producido en la zona geográfica de la provincia de Girona, situada en el extremo nororiental de Cataluña, y engloba un total de 48 municipios distribuidos en dos

comarcas: 35 municipios del Alt Empordà y 13 municipios de Baix Empordà.

[73] Consejo Regulador de la DO Empordà, representado por la Unión Europea

Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres, España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 045 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] FRANCIACORTA  
Denominativa

**FRANCIACORTA**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] Región de Lombardía, Provincia de Brescia, Italia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido de la variedad de uva Chardonnay y/o Pinot Bianco y/o Pinot Nero. "Contenido en alcohol: 11,50% vol" Apariencia física: Vino de blanco y rosado. [RESUMEN] La Denominación de Origen "Franciacorta" designa un vino obtenido de la variedad de uva Chardonnay y/o Pinot Bianco y/o Pinot Nero. Sus características se deben al medio geográfico del Región de Lombardía, Provincia de Brescia, Italia. Es de color blanco y rosado, con un contenido de alcohol mínimo de 11,50% vol.

[73] Consorzio di Tutela del Franciacorta, representado por la Unión Europea

via G. Verdi 53, 25030 Erbusco, Brescia, Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 046 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Graves  
Denominativa

**Graves**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] El área geográfica se extiende en más de 43 municipios del área de Girona en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Para los vinos tintos: Cabernet-Sauvignon, Merlot, franco Cabernet-variedades de menor importancia: Verdot, Cot (o Malbec) y Camenère. "Para los vinos blancos: Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, sauvignon gris G." Apariencia física: Vino tinto y blanco "Contenido de alcohol: "Vino tinto: 11% vol "Vino blanco: 10,5% vol.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Graves" designa un vino tinto y blanco obtenido en el área geográfica se extiende en más de 43 municipios del área de Girona en Francia. La Denominación de los GRAVES se da en un subsuelo integrado por arcilla, arena, "aloios" (piedras de arena endurecida por el cemento ennegrecido y ferruginoso), tiza y "faluns" (tiza que contiene conchas marinas). La naturaleza del suelo en los viñedos de los GRAVES depende de la variedad de sus piedras y guijarros. Éstos incluyen cuarcitas de cuarzo, ocres, blancas, rojas y rosadas, jaspe, ágata, pedernal y Iyidian.

[73] Syndicat Viticole des Graves, representado por la Unión Europea

Maison des Graves, 33720, Podensa, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 047 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] Haut-Médoc  
 Denominativa

**Haut-Médoc**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] Los amplios estiramientos de denominación Haut-Médoc van desde la corriente en Blanquefort Saint-Seurin de Cadourne, en un ancho, la banda de 60 km de tierras y cruza más de 29 municipios.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: variedades de uva: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N. cot N (ou malbec), merlot N y petit verdot N."Contenido en alcohol: 11% vol."Apariencia física: vino tinto.  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Haut-Médoc" designa un vino tinto producido en la región de Haut-Medoc situada en el sur oeste de Francia. Principalmente integrado por capas de grava de Garone, la tierra es sobre todo reputada por la diversidad extraordinaria de sus suelos, con áreas de piedra caliza, áreas arcillosas y parcelas arenosas.  
 [73] Organisme de Défense et de Gestion des AOC Médoc, Haut Médoc, Listrac-Médoc, representado por la Unión Europea 18, quai Juan Fleuret, 33250 Pauillac, Francia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 048 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 29

[54] Jamón de Teruel  
 Denominativa

**Jamón de Teruel**

[57] [clase 29] JAMON  
 [AREA GEOGRAFICA] La zona de producción y elaboración comprende la provincia de Teruel en España.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Cerdo procedente de cruces de las razas Landrace, Larga White y Duroc."Apariencia Física: forma alargada, perfilada y redondeada en sus bordes, peso entre 8 y 9 kg y nunca inferior a 7 kg."Color rojo y aspecto brillante al corte, con grasa infiltrada en la masa muscular, sabor delicado, poco salado, grasa untuosa y brillante, aromas y sabor agradable.  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Jamón de Teruel" designa un jamón producido y elaborado en la provincia de Teruel España. Los jamones amparados se obtienen de las ganaderías inscritas en el Consejo Regulador, y están ubicadas dentro de la zona de producción. La materia prima, el sacrificio del animal y los procesos de elaboración y maduración se llevan a cabo bajo el control del Consejo Regulador, saliendo al mercado certificado y su garantía avalada por el Consejo Regulador.

[73] Consejo Regulador de la D.O. "JAMON DE TERUEL", representado por la Unión Europea  
 Avda. Saguno, 52-3º-44002, Teruel, España  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 049 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 33

[54] JEREZ-XÉRÈS-SHERRY  
 Denominativa

**JEREZ-XÉRÈS-SHERRY**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] La zona geográfica delimitada de esta denominación se localiza en las provincias de Cádiz y Sevilla.  
 [RESEÑA HISTORICA] Descripción de producto:"Materia prima: Uvas: blancas, Palomino, Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel."Contenido en alcohol Graduación alcohólica adquirida"-  
 Vino generoso:" Fino 15-18%vol." Amontillado 15-22%vol." Oloroso 17-22%vol." Palo Cortado 17-22%vol." Vino Generoso de Licor: Dry, Médium 15-22%vol." Pale Cream, Cream 15,5-22%vol." Vino Dulce natural: Pedro Ximénez, Moscatel (mono variedades de estas variedades).

[RESUMEN] Jerez-Xèrès-Shery es la denominación de origen vinícola española que ampara legalmente la crianza y comercialización de una parte de los vinos tradicionalmente llamados jerez y que está en el área geográfica de Cádiz y Sevilla."Descripción del producto:"Materia prima"Uvas: blancas, Palomino, Palomino Fino, Pedro Ximénez, Moscatel"Contenido de alcohol: Graduación alcohólica adquirida"Vino generoso " F i n o 15-18% vol."Amontillado 16-22% vol."Oloroso 17-22% vol."Palo Cortado 17-22%vol."Vino Generoso de Licor: Dry, Médium 15-22%vol."Pale Cream, Cream 15,5-22%vol."Vino Dulce natural: Pedro Ximénez, Moscatel (monovariades de estas variedades)"  
 [73] Consejo Regulador Vinos de Jerez y Manzanilla, representado por la Unión Europea"Avda. Alcalde Álvaro Domecq. 2, 11402 -Jerez de la Frontera, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 050 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] LANQUEDOC (COTEAUX DU  
LANGUEDOC)

Denominativa

LANQUEDOC (COTEAUX DU LANGUEDOC)

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] El área  
geográfica se extiende en 168  
municipios en 4 departamentos:  
Aude, Gard, Herault y Pyrennées  
orientales en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción  
del producto:" Materia prima:  
Vino tinto, vino rosado, vino  
blanco." Contenido en alcohol:  
11,5% vol." Apariencia física:  
Vino tinto, blanco y vino  
rosado."

[RESUMEN] La denominación origen  
"LANQUEDOC (COTEAUX DU  
LANGUEDOC)" es un vino francés  
protegido tanto en Francia como  
en la Unión Europea y cuya área  
geográfica se extiende en 168  
municipios en 4 departamentos:  
Aude, Gard, Herault y Pyrennées  
orientales en Francia."Su materia  
prima está compuesta de la  
siguiente forma:"Vino tinto:" -  
Variedades principales: grenache  
N, lledoner pelut N, mourvèdre  
N, syrah N." - Variedades  
secundarias: carignan N, cinsaut  
N, counoise N, grenache gris  
G, morrastel N, piquepoul noir  
N, " rivairenc N, terret  
noir N."Vino rosado:" -  
Variedades principales: grenache  
N, lledoner pelut N, Mourvèdre  
N." - Variedades secundarias:  
bourboulenc B, carignan blanc  
B, carignan N, cinsaut N,  
clairette B, counoise N, "  
grenache blanc B, grenache gris  
G, macabeu B, marsanne B,  
morrastel N, piquepoul blanc B,  
piquepoul noir N, " rivairenc

N, roussanne B, terret blanc B,  
terret noir N, tourbat B,  
vermentino B, viognier B."Vino  
blanco:" - Variedades  
principales: bourboulenc B,  
clairette B, grenache blanc B,  
marsanne B, piquepoul blanc B,  
roussanne B, " tourbat B,  
vermentino B." - Variedades  
secundarias: carignan blanc B,  
macabeu B, terret blanc B,  
viognier B."Contenido en alcohol:  
11,5%vol."Apariencia física: Vino  
tinto, blanco y vino rosado.

[73] Syndicat de l'AOC Languedoc,  
representado por la Unión  
Europea"Mas de Saporta CS 30030  
34875 LATTES CEDEX, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 051 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 29

[54] LOS PEDROCHES  
Denominativa

## LOS PEDROCHES

[57] [clase 29] PRODUCTO A BASE  
DE CARNE. JAMONES.

[AREA GEOGRAFICA] Los siguientes  
términos municipales de la  
provincia de Córdoba:  
Alcaracejos, Añora, Belalcázar,  
Bélmez, Los Blázquez, Cardeña,  
Conquista, Dos Torres, Espiel,  
Fuente La Lancha, Fuente Obejuna,  
La Granjuela, El Guijo, Hinojosa  
del Duque, Pedroche, Peñarroya-  
Pueblonuevo, Pozoblanco, Santa  
Eufemia, Torrecampo, Valsequillo,  
Villanueva de Córdoba, Villanueva  
del Duque, Villanueva del Rey,  
Villaralto y El Viso, y las zonas  
con cota superior a los 300 metros  
de altitud de los términos de  
Adamuz, Hornachuelos, Montoro,  
Obejo, Posadas, Villaharta y  
Villaviciosas.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima:  
cerdo de raza ibérica, en todas  
sus estirpes, admitiéndose  
aquellos animales que tengan un  
mínimo de 75% de esta raza y un  
máximo de un 25% de las razas  
Duroc y Duroc Jersey siempre y  
cuando provengan de madres  
ibéricas puras."Las  
características de los jamones y  
paletas, al final del proceso de  
elaboración, serán:"-forma  
exterior alargada, estilizada,  
perfilada mediante el llamado  
corte serrano en "V". Conservará  
la pezuña para facilitar su  
identificación, "-color  
característico del rosa al rojo  
púrpura y aspecto al corte con  
grasa infiltrada en la masa  
muscular,"-carne de sabor poco  
salado o dulce. Carne de sabor  
seco. Aroma agradable e intenso  
que recuerda a tostados o frutos  
secos como es característico de  
este tipo de producto,"-textura  
poco fibrosa,"-grasa brillante,  
de coloración blanco-rosácea o  
amarillenta, aromática y de sabor  
grato, la consistencia varía  
según el porcentaje de  
alimentación con bellota  
[RESUMEN] El tipo de ganado apto  
para suministrar piezas para la  
elaboración de jamones y paletas  
protegidos por la D.O. LOS  
PEDROCHES es el cerdo de raza  
ibérica, en todas sus estirpes,  
admitiéndose aquellos animales  
que tengan un mínimo de 75% de  
esta raza y un máximo de un 25%  
de las razas Duroc y Duroc Jersey  
siempre y cuando provengan de  
madres ibéricas puras, y hayan  
desarrollado todas las fases de  
su vida en el zona geográfica  
delimitada y definida en el  
presente documento, desde su  
nacimiento hasta su engorde final,  
en explotaciones inscritas en la  
Denominación de Origen "Los  
Pedroches"."Las distintas clases  
de piezas serán las provenientes  
de los distintos tipos de cerdos,  
clasificados según el tipo de  
alimentación que hayan tenido en  
su última fase de engorde. Habrá  
tres clases:"- Jamones y Paletas  
de "Bellota": Procedentes de  
cerdos engordados en su fase final

en sistema de pastoreo o montanera en la dehesa a base de bellotas y hierba exclusivamente, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de "Bellota". Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Bellota" de la Denominación de Origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 1 cerdo ibérico/hectárea." - Jamones y Paletas de "Recebo": Procedentes de cerdos que tras tener una fase de montanera en sistema de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio a base de bellotas y hierba exclusivamente, y haber alcanzado una reposición mínima de esta fase de 8,75 kg, fuera necesario, en este mismo sistema de pastoreo, complementar su alimentación con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el Consejo Regulador a base de cereales y leguminosas, que cuenten con valores de análisis de ácidos grasos en grasa subcutánea mediante cromatografía de gases en los parámetros de "Recebo". Con el fin de disponer de una cantidad de bellota suficiente la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Recebo" de la Denominación de Origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 2 cerdos ibéricos/hectárea." - Jamones y Paletas de "Cebo de Campo": Procedentes de cerdos engordados en régimen de pastoreo en las dehesas de nuestro territorio, fundamentalmente a base de sustancias naturales de la dehesa, hierba, pasto o restos de rastros dependiendo de la época del año, y complementados cuando fuera necesario con una ración diaria de piensos controlados y autorizados por el consejo regulador a base de cereales y leguminosas. Con el fin de disponer de una cantidad suficiente de recursos naturales de la dehesa, la densidad de cerdos que opten a la categoría de "Cebo de Campo" de la Denominación de

Origen "Los Pedroches" en ningún caso superará 12 cerdos ibéricos/hectárea."La curación mínima de las piezas será de 12 meses para las paletas y 18 meses los jamones.

[73] Asociación para la Promoción y Desarrollo de los Productos Cárnicos Cordobeses (APDECCOR), representado por la Unión Europea C/Ma. Cristina, 13, Oficina 201, 14002 Córdoba, España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 052 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Denominativa

MANZANILLA - SANLÚCAR DE BARRAMEDA

[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] La zona geográfica delimitada de esta DOP se localiza en las provincias de Cádiz y Sevilla.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: "Variedades de uva blancas: "Palomino" Palomino Fino "Pedro Ximénez" Moscatel" Contenido de alcohol "Graduación alcohólica adquirida (vino generoso, crianza biológica) "Manzanilla Fina, Manzanilla Pasada, Manzanilla Olorosa 15-19% vol." Apariencia física Vino de licor."

[RESUMEN] La denominación de origen "MANZANILLA -SANLÚCAR DE BARRAMEDA" , es un vino, producido en las provincias de Cádiz y Sevilla de España." "Su materia prima esta compuesto por variedades de uva blancas entre ellas: "Palomino" Palomino Fino "Pedro Ximénez" Moscatel" "Su apariencia es vino de licor, puede ser: tinto o blanco.

[73] Consejo Regulador de la DOP "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda", representado por la Unión Europea 11402 Jerez de la Frontera (Cádiz), Avenida Álvaro Domecq, 2, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 053 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Médoc

Denominativa

Médoc

[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] La Península Médoc, situada en el sur o este de Francia entre el Atlántico y el estuario de Gironda, encuadrada el 45.º paralelo, que explica en parte su clima templado tan idealmente adecuado al crecimiento de vid.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: variedades de uva: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, carmenère N, merlot N, cot N (ou malbec) y petit verdot N." Contenido en alcohol: 11 % vol." Apariencia física: Vino tinto

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Medoc" designa un vino tinto producido en la península Médoc, situada en el sur oeste de Francia entre el Atlántico y el estuario de Gironda, encuadrada el 45.º paralelo, que explica en parte su clima templado tan idealmente adecuado al crecimiento de vid." Relativamente caliente y húmedo, con soleado regular, el Médoc se beneficia sobre todo de las brisas apacibles y suaves. Los vientos relativamente fuertes que soplan adentro del Atlántico son parados por un bosque de pino que deja

algunas corrientes de aire al ráfaga a través de los árboles para alcanzar las vides que ayudan de esta manera a la maduración lenta de las uvas. Los vientos atlánticos mezclados con aquéllos del estuario crean una excelente circulación de aire que protege los viñedos contra las últimas heladas y enfermedades de primavera. La originalidad del Médoc radica obviamente en su posición entre las dos masas de agua, del Atlántico por un lado y del estuario en el otro. Juegan una parte importante en la regulación de la temperatura de la península." "El subsuelo es un laberinto de arcilla, piedra caliza, sedimentos marinos.

[73] Organisme de Défense et de Gestion des AOC Médoc, Haut Médoc, Listrac-Médoc, representado por la Unión Europea 18, quai Juan Fleuret, 33250 Pauillac, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 054 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] NAVARRA  
 Denominativa

**NAVARRA**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] Localidades de la Comunidad Foral de Navarra, agrupados en cinco zonas de producción: Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra Estella, Valdizarbe y Baja Montaña.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido de las variedades de uva Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuelo, Syrah, Pinot Noir. Chardonnay, Viura, Moscatel

de Grano Menudo, Malvasía, Sauvignon Blanc y Garnacha blanca."Tipos de vino: Vinos tintos, rosados, blancos y vino de licor.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Navarra" designa un vino obtenido de las variedades de uva Merlot, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Graciano, Mazuelo, Syrah, Pinot Noir. Chardonnay, Viura, Moscatel del Grano Menudo, Malvasía, Sauvignon Blanc y Garnacha blanca. Sus características se deben al medio geográfico de las localidades de la Comunidad Foral de Navarra en España, agrupadas en cinco zonas de producción: Ribera Baja, Ribera Alta, Tierra Estella, Valdizarbe y Baja Montaña.

[73] Consejo Regulador de la D.O. Navarra, representado por la Unión Europea  
 Rúa Romana s/n. E-31390 OLITE (Navarra), España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 055 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] PRIORIAT  
 Denominativa

**PRIORIAT**

[57] [clase 33] VINOS Y VINO DE LICOR  
 [AREA GEOGRAFICA] La zona de geográfica delimitada se localiza en la provincia de Tarragona en España.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Uvas de las variedades blancas (Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Pansal, Picapoll Blanco) y Tintas (Garnacha Tinta,

Garnacha Peluda, Mazuela o samsó, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Pinot Noir, Merlot, Surahj, Picapoll negro)."Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto y de licor."Contenido de alcohol: Blanco mín. 13 % vol." Rosado mín. 13% vol." Tinto mín. 13% vol." De licor:" Mistela blanca: 13-22 % vol." Mistela tinta: 15-22 % vol." Dulce natural: mín. 15% vol." Vino rancio: mín. 15% Vol."

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Priorat" designa vinos blanco, rosado, tinto y de licor producidos en la provincia de Tarragona, España

[73] Consejo Regulador de la D.O. "Priorat", representado por la Unión Europea

Carrer Major, w 43737, Torroja del Priorat, (Tarragona), España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
 [21] 056 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 6 de marzo de 2013  
 [51] 29  
 [54] COMTÉ  
 Denominativa

**COMTÉ**

[57] [clase 29] QUESOS  
 [AREA GEOGRAFICA] El macizo jurásico que abarca los municipios de los departamentos de Doubs, Jura, Alto Saona y algunos municipios de los departamentos de Ain, Territorio de Belfort, Cote d'Oir, Alto Mame, Saona, Loira y Vosgos.  
 [RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso de leche de vaca, de pasta cocida y prensada, corteza grasienta y sólida, con forma de rueda de canto recto o ligeramente convexo, un diámetro de 50 a 70 cm y una altura que varía entre los 8 y los 13 cm. Contiene un

mínimo del 45% de materia grasa."Método de obtención: Fabricado exclusivamente con leche entera de vaca en estado crudo, a la que se añade el caujo. La cuajada se calienta a una temperatura de 53° C durante al menos 30 minutos, se prensa, se sala en seco o en salmuera y se madura durante un mínimo de 120 días, período durante el cual el queso se voltea y engrasa regularmente."Etiquetado: El logotipo que lleva la sigla INAO, la mención "Denominación de Origen Controlada" y el nombre de la denominación son obligatorios.

[RESUMEN] La denominación de origen COMTÉ comprende los productos de queso que son producidos en el macizo jurásico que abarca los municipios de los departamentos de Doubs, Jura, Alto Saona y algunos municipios de los departamentos de Ain, Territorio de Belfort, Cote d'Or, Alto Mame, Saona, Loira y Vosgos en Francia."En esta región, antiguamente provincia del Franco Condado, la fabricación del queso llamado "de gran tamaño" data de tiempos inmemoriales. Ya lo citan autores antiguos (Plinio) y también del siglo XV e incluso del XIX (Víctor Hugo). Su fama la atestiguan los Boletines Oficiales de Cotizaciones de los Mercados Centrales de París debido a que su cotización era diferente a la de otros quesos del mismo tipo. La denominación fue reconocida mediante sentencia del Tribunal de Dijon el 22 de julio de 1952."Es un queso de leche de vaca, de pasta cocida y prensada, corteza grasienta y sólida, con forma de rueda de canto recto o ligeramente convexo, un diámetro de 50 a 70 cm y una altura que varía entre los 8 los 13 cm. Contiene un mínimo del 45 % de materia grasa."Es fabricado exclusivamente con leche entera de vaca en estado crudo, a la que se añade el caujo. La cuajada se calienta a una temperatura de 53° C durante al menos 30 minutos, se prensa, se sala en seco o en salmuera y se

madura durante un mínimo de 120 días, período durante el cual el queso se voltea y engrasa regularmente."Su vínculo data desde el siglo XI, los labradores de la región se reúnen para recoger diariamente la leche producida por los diferentes rebaños, destinada a la fabricación de una rueda de Comté" al estilo artesano. Las vacas lecheras, de razas exclusivamente locales (Montbéliarde o Pie Rouge de l'Est) se alimentan con forrajes que proceden de la zona de denominación."Esta producción permite el mantenimiento en la región de las actividades agrarias tradicionales."Su estructura de control: - I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARÍS"-D.G. C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARÍS CEDEX 13"En cuanto el etiquetado, su logotipo lleva la sigla INAO, la mención "Denominación de Origen Controlada" y el nombre de la denominación son obligatorios."

[73] COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU GRUYERE DE COMTÉ (Sindicato interprofesional de Gruyere de Comté) representado por la Unión Europea Avenue de la Résistance- 39800 Poligny, en Francia [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

===== [21] 057 01 Tipo: Denominación de Origen [22] 6 de marzo de 2013 [51] 29 [54] QUESO MANCHEGO Denominativa

**QUESO MANCHEGO**

[57] [clase 29] QUESO [AREA GEOGRAFICA] Comarca Natual de La Mancha.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Leche de oveja de la raza manchega, coagulación de 28°C a 32°C, durante 45 a 60 minutos; salado húmedo o seco; maduración no inferior a 60 días."Características: Queso de pasta prensada, graso, madurado, de semicurado a curado, forma cilíndrica, caras sensiblemente planas, corteza dura de color amarillo pálido, pasta firme y compacta, peso entre 2 y 3,5 kg.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Queso Manchego" designa un queso elaborado en la Comarca Natural de La Mancha, con leche de oveja de la raza manchega. [73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen QUESO MANCHEGO, representado por la Unión Europea

Avda. del Vino, s/n- 13300 Valdepeñas (Ciudad Real), España [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA) ===== [21] 058 01 Tipo: Denominación de Origen [22] 6 de marzo de 2013 [51] 33 [54] Romanée Saint-Vivant Denominativa

**Romanée Saint-Vivant**

[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] Municipio de Vosne-Remanée, en el distrito administrativo de Côte -d'Or, Región de Borgoña, Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Vino obtenido principalmente de la variedad Pinot Noir N."Contenido en alcohol: 11.5 % Vol."Apariencia física: Vino tinto.

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Romanée Saint-Vivant" designa un vino obtenido principalmente de la variedad de uva Pinot Noir N. Es un vino tinto, con un contenido de alcohol mínimo de 11.5% vol.

[73] Syndicat de défense des grands crus de Vosne et Flagey, representado por la Unión Europea Château de Vosne-Romanée, 21700 Vosne-Romanée, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 059 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Saint-Emilion  
Denominativa

### Saint-Emilion

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] Saint-Emilion  
está situado en el centro del  
departamento de Gironde, a 40 km  
este de Burdeos y 6 km de  
Libourne.

[RESEÑA HISTORICA] Materia  
Prima: "-variedades principales de  
uva: cabernet franc N, cabernet-  
sauvignon N, carmenère N, cot N  
(ou malbec), merlot N; "-otras  
variedades de uva: petit verdot  
N."Apariencia física: Vino tinto.  
[RESUMEN] La Denominación de  
Origen "Saint-Emilion" designa  
un vino tinto producido en Saint-  
Emilion, Francia, situada en el  
centro del departamento de  
Gironde, a 40 km este de Burdeos  
y 6 km de Libourne. La actual  
área de producción sigue  
exactamente a los límites de la  
jurisdicción histórica de Saint-  
Emilion, establecidos por Edward  
1 de Inglaterra en 1289, junto  
con la parte del municipio de  
Libourne. Por lo tanto cubre nueve  
municipios. El clima del área  
Saint-Emilion es oceánico  
templado con similitudes de  
Mediterráneo. Las diferencias de  
temperatura entre el invierno y  
el verano son moderadas, la  
temperatura media está alrededor  
de 12.8°C. Las precipitaciones

se distribuyen bien durante el  
año, con una media anual de  
795mm. Saint-Emilion tiene el más  
continental de los climas de  
Burdeos (y por lo tanto el más  
caliente) que, combinados con la  
influencia de los Ríos Dordoña y  
Isle, significa que hay mucho  
menos riesgo de helada.

[73] Conseils des Vins de Saint-  
Emilion, representado por la Unión  
Europea

BP 15, rue Guadet, 33330 Saint-  
Emilion, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 060 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 6 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Saint-Julien  
Denominativa

### Saint-Julien

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] Situado cerca  
del puerto de Beychevelle, en el  
distrito de Gironde, cubre  
solamente un municipio Saint-  
Julien de Beychevelle" y pocas  
parcelas en Cussac-Fort-Médoc y  
Saint. Laurent-Médoc.

[RESEÑA HISTORICA] Materia  
Prima: Variedades de uva: cabernet franc  
N, cabernet-sauvignon N,  
carmenère N, cot N (or  
malbec),"Apariencia física: Vino  
tinto."Contenido en alcohol: 11%  
vol.

[RESUMEN] La Denominación de  
Origen "Saint-Julien" designa un  
vino tinto obtenido en el área  
geográfica situada cerca del  
puerto de Beychevelle en el  
distrito de Gironde, en Francia.  
Esta localidad es conocida por  
la calidad de su suelo y su  
excelente drenaje. Las gravas,  
piedras, arenas y arcillas que  
constituyen el subsuelo de Saint-

Julien son depósitos  
sedimentarios de los estratos  
aluviales masivos formados por  
el Garona en su bando izquierdo  
durante la era cuaternaria. El  
ámbito geográfico sobre solamente  
un municipio "Saint-Julien de  
Beychevelle" y pocas parcelas en  
Cussac-Fort-Médoc y Saint-  
Laurent-Médoc.

[73] Syndicat Viticole de Saint-  
Julien-Beychevelle, representado  
por la Unión Europea

Mairie de Saint-  
Julien-Beychevelle, 33250 Saint  
Julien-Beychevelle, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 061 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Nürnberger Bratwurst/  
Nürnberger Rosbratwurst  
Denominativa

### Nürnberger Bratwurst/ Nürnberger Rostbratwurst

[57] [clase 29] PRODUCTOS  
CÁRNICOS  
[AREA GEOGRAFICA] Territorio de  
la ciudad de Núremberg en  
Alemania.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción  
del Producto: Salchicha de asar  
7-9 cm de longitud embutida en  
tripa de cordero estrecha, de  
granulación media."Su peso  
unitario en crudo es  
a p r o x i m a d a m e n t e  
20.25g."Composición: carne de  
cerdo someramente desengrasada,  
sin relleno, sin coloración roja  
(salvo en las salchichas  
ahumadas), con una mezcla de  
especies tradicional que varía  
según receta transmitida, siendo  
típica la mejorana; la proporción  
de proteína cárnica exenta de  
proteína de tejido conjuntivo no  
puede ser inferior al 12% y el  
contenido absoluto de grasa, no  
superior al 35% el contenido  
mínimo de proteína cárnica exenta  
de proteína de tejido conjuntivo

en la proteína cárnica no puede ser inferior al 75% en volumen (método histométrico) o del 80% (método químico).

[RESUMEN] Prueba de origen: La fabricación de salchichas de asar tiene en Núremberg una tradición secular, cuyos primeros testimonios datan de 1462. Las referencias sobre el tamaño típico de la «Nürnberger (Rost-) Bratwurst» remontan a 1573. La situación de la ciudad de Núremberg en la encrucijada de dos importantes rutas comerciales hizo que en ella se dispusiera muy pronto de las especias utilizadas en la elaboración de salchichas. Hoy en día se dedican a elaborar allí estas salchichas unas 150 carnicerías y 6 fabricantes. Con la publicación de la receta, el estricto control y la limitación de su elaboración al territorio de la ciudad. Núremberg ha contribuido a que se conservara su carácter de indicación geográfica de origen. "Procedimiento de fabricación: La carne granulada se mezcla con especias hasta formar una masa bien ligada, que se embute en una estrecha tripa de cordero. La «Nürnberger (Rost-) Bratwurst» puede comercializarse escaldada, asada o cruda. También son especializaciones típicas las salchichas maceradas en una decocción de cebollas y especias, así como las salchichas ahumadas de coloración roja." Vínculo: La tradición secular de la elaboración de salchichas de asar en el territorio de la ciudad de Núremberg, que todavía sigue cultivándose con gran intensidad, su elevada calidad controlada desde hace mucho tiempo, así como su forma y dimensión peculiares, han contribuido a la notoriedad y al gran prestigio de la «Bratwurst» de Núremberg en Alemania y en todo el mundo. Se afirma que ya Goethe y Jean-Paul apreciaban tanto el sabor de estas salchichas que las encargaban por correo. Desde principios del siglo XIX el famoso establecimiento Bratwurst-

Glöcklein también empezó a ser frecuentado por aristócratas y plutócratas nacionales y extranjeros. Hoy en día, la degustación de las salchichas de Núremberg en una de sus numerosas salchicherías forma parte del programa obligado de cualquier visita al casco antiguo de la ciudad. "Estructura de control" Bayerische Landesanstalt für Ernährung" Postfach 95 01 40, D-81517 München. "Lacon GmbH" Weingartenstraße 15, D-77654 Offenburg; "Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit D-80792 München." Etiquetado: «Nürnberger Bratwürste g.g.A.», «Nürnberger Bratwürste geschützte geographische Angabe», «Nürnberger Rostbratwurst g.g.A.» o «Nürnberger rostbratwürste geschützte geographische Angabe».

[73] Schutzverband Nürnberger Bratwürste e. V., representado por la Unión Europea Rathaus, Hauptmarkt 18, D-90403 Nürnberg, en Alemania

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 062 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 29

[54] PARMIGIANO REGGIANO  
Denominativa

### PARMIGIANO REGGIANO

[57] [clase 29] QUESO

[AREA GEOGRAFICA] Todo el territorio de las provincias de Parma, Reggio, Emilia y Módena y los municipios vecinos de las provincias de Mantua y Bolonia, formado una zona continua, en Italia.

[RESEÑA HISTORICA] Queso semigraso de mesa o para rallar, elaborado con leche de vacas alimentadas básicamente con forraje de prados o de alfalfa,

de pasta cocida y maduración lenta, de forma cilíndrica con talón ligeramente convexo o casi recto y caras planas levemente rebordeadas.

[RESUMEN] Historia: Según numerosas fuentes históricas, la contribución más significativa a la aparición de este producto se debe a las abadías benedictinas, que en la época medieval sanearon los terrenos y difundieron seculares conocimientos técnicos de transformación de la leche. Etimológicamente, el nombre del queso alude a las dos provincias a las que su origen y su fama. "Obtención: La leche, obtenida en dos ordeños, uno de los cuales se deja reposar para retirar la nata superficial, se coagula con cuajo de ternera; a continuación se corta la cuajada, se escurre y se cuece hasta obtener una pasta homogénea y bien consolidadas, que se introduce en los moldes correspondientes. Pasados unos días, el producto se sala y se deja madurar de forma natural durante un mínimo de 12 meses." Vínculo geográfico: Las características del suelo de esta comarca, que se extiende desde la cordillera de los Apeninos hasta el Po, y las condiciones climáticas, son los factores naturales que influyen directamente en la composición de los pastos naturales y en la fermentación del producto. En cuanto a los factores humanos, además de la relevancia histórica del queso para la economía local, se subraya que las complejas operaciones a las que se somete el producto son la manifestación de la antigua tradición quesera de esa zona. "Control: Nombre: Ministero de II'Agrario I tura e delle Foreste Ispettorato Centrale Repressione Frodi; Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Affidatario di incarico di vigilanza." Dirección: Via XX Settembre, 20-00187 Roma; Via J.F. Kennedy, 18- 42100 Reggio Emilia." Etiquetado: En

aplicación de las disposiciones nacionales específicas el producto se identifica con las marcas pertinentes." Requisitos legislativos nacionales: Ley no 125/54 y D.P.R. 22.9.1981; DD.P.R. 30.10.1955, n. 1269, 15.7.1983, 9.2. 1990 y D.P.C.M. 4.11.1991; D.M. 17.6.1957 di affidamento di incarico di vigilanza al I'Ente consortile sulla produzione ed il commercio del formaggio "Parnuguabi Reggiano".

[73] Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, representado por la Unión Europea

Via J. F. Kennedy, 18 -42100 Reggio Emilia, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 063 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 29

[54] PROSCIUTTO TOSCANO  
Denominativa

### PROSCIUTTO TOSCANO

[57] [clase 29] JAMÓN CRUDO SECO (CARNES PREPARADAS).

[AREA GEOGRAFICA] Todo el territorio de la Toscana. Para su fabricación se utilizan las patas frescas de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las siguientes regiones: Emilia-Romana, Lombardía, Las Marcas, Umbría, Lacio y Toscana

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: El "Prosciutto Toscano" pertenece a los productos salazón, secados de forma natural, que se conservan crudos. El producto acabado tiene forma redondeada y arqueada en su parte superior, pesa habitualmente alrededor de 8 a 9 kg."El color de la loncha va del rojo vivo al rojo claro con escasa presencia de grasa infra e intramuscular.

[RESUMEN] La denominación de origen PROSCIUTTO TOSCANO protegida tanto en Italia como en la Unión Europea y comprende un jamón crudo seco que se produce en todo el territorio de la Toscana en Italia, especialmente su fabricación se utilizan las patas frescas de cerdos nacidos, criados y sacrificados en las siguientes regiones: Emilia-Romana, Lombardía, Las Marcas, Umbría, Lacio y Toscana."En la región de Toscana, el arte de la conservación de la carne de cerdo se consolidó en la Edad Media, periodo en el que aparecieron las corporaciones o "Arti", que eran verdaderos organismos regulados por estatutos propios."Ya en la época de Carlomagno existían leyes sobre el sacrificio del cerdo y la conservación de su carne (del cerdo se aprovecha todo)."No obstante, hasta el siglo XV no se regula la producción de Prosciutto Toscano con disposiciones que cubren enteramente el proceso de producción, desde la cría hasta la comercialización. Actualmente, la normativa de la producción se inspira en la que se se aplica a los jamones de denominación de origen de Parma y de San Daniele, que ya son regulados por una normativa nacional específica."La elaboración del Prosciutto Toscano consta de las siguientes etapas: separación de las patas y conformación en arco, salazón en seco, lavado y secado, untado de grasa de cerdo y maduración."Los requisitos de producto con denominación de origen depende de las condiciones medioambientales y de factores naturales y humanos. Las características de la materia prima están estrechamente relacionadas con la zona geográfica delimitada."En la zona de abastecimiento, la evolución de la cría del cerdo está relacionada con una amplia presencia de la cultura de los cereales y con los sistemas de fabricación de la industria del queso, muy especializada, que han

determinado la vocación productiva de la ganadería local."La elaboración localizada del jamón Toscano está justificada por las condiciones específicas de la zona geográfica delimitada en la Toscana, que por su forma y sus características geográficas, parece querer recordar su propia aptitud para la producción de jamones de calidad. También el clima, muy diferente del de las regiones limítrofes, resulta especialmente adecuado para una maduración óptima del producto. Un clima, pues, ideal para favorecer la aparición de una provechosa relación entre medio ambiente y productos típicos de la región que favorece una lenta y sana maduración: el vino, el aceite, el queso y, por supuesto, el jamón."Los factores medioambientales están estrechamente relacionados con las características de la zona de producción donde dominan valles frescos y húmedos y zonas de colinas cubiertas de bosque, que repercuten de forma determinante en el clima, y éste a su vez en las peculiaridades del producto acabado."El conjunto "materia prima-producto-denominación" está tan unido a la evolución socioeconómica específica de la zona que no puede reproducirse en otro lugar."La estructura de control está a cargo del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali-Ispettorato Centrale Repressione Frodi- que podrá verse asistido por una asociación de productores tal como se establece en el artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 2081/92."Con respecto al etiquetado, el producto puesto a la venta debe llevar la indicación "Prosciutto Toscano", seguida de la mención "Denominación de origen controlada", así como, en su caso, de un distintivo.

[73] Consorzio fra produttori del prosciutto toscano, representado por la Unión Europea  
ESTAF, Via Verdi, 16 - FIRENZE, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 064 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 7 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] SAUTERNES  
Denominativa

**SAUTERNES**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] Municipios de  
Suaternes, Preignac, Bommès,  
Fragues y Barsac situados  
Sudoeste de Burdeos, en una área  
confinada por el río Garona, en  
Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima:  
Vino obtenido de las variedades  
de uva Semillon B, Sauvignon B,  
Sauvignon Gris G, Muscadelle  
B."Apariencia Física: Vino blanco  
con porción de diversos reflejos  
amarillos."Contenido en alcohol:  
Grado alcohólico volumétrico  
natural medio mín. de 15% vol.  
Grado alcohólico volumétrico  
natural mín. de 12% vol.

[RESUMEN] La Denominación de  
Origen "Sauternes" designa un  
vino obtenido de las variedades  
de uva Semillon B, Sauvignon B,  
Sauvignon Gris G, Muscadelle B.  
Sus características se deben al  
medio geográfico de las  
localidades del Sudoeste de  
Burdeos, en una área confinada  
por el río Garona, en Francia,  
el cual cubre los municipios de  
Suaternes, Preignac, Bommès,  
Fargues y Barsac.

[73] Organisme de Défense et de  
Gestion des AOC Sauternes et  
Barsac, representado por la Unión  
Europea

Maison du Vin, 13, Place de la  
Mairie, 33270, Sauternes, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====

[21] 065 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 7 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] SOAVE  
Denominativa

**SOAVE**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] Región de  
Veneto, provincia de Verona,  
Italia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima:  
Vino obtenido de la variedad de  
uva Garganega (al menos el 70%),  
Trebiano di Soave, Pinot blanco  
y Chardonnay."Contenido en  
alcohol: Mínimo. de 10.50% vol.  
"Apariencia física: Vino blanco  
[RESUMEN] Soave es un vino  
protegido como una denominación  
de origen tanto en la República  
de Italia como en la Unión Europea  
y que comprende el área  
geográfica de Veneto,  
perteneciente a la provincia de  
Verona en la República italiana.  
Este vino se obtiene  
principalmente de la variedad de  
uva Garganega (al menos el 70%),  
Trebiano di Soave, Pinot blanco  
y Chardonnay. Su contenido de  
alcohol mínimo es de 10.50% vol  
y su apariencia física es vino  
de color blanco.

[73] Consorzio Tutela Soave Vini  
e Recioto di Soave, representado  
por la Unión Europea  
Vicolo Mattielli, 11 37038- SOAVE  
(VR), en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 066 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 7 de marzo de 2013  
[51] 33

[54] TORO  
Denominativa

**TORO**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] La zona  
geográfica delimitada de esta DO  
se localiza en las provincias de  
Valladolid y Zamora en España.  
[RESEÑA HISTORICA] Descripción  
del producto:" Materia prima"  
Blancas tintas" Malvasía  
Tinta de Toro" Verdejo  
Garnacha" Contenido de alcohol"  
Graduación alcohólica adquirida"  
Blanco 11-13% vol." Rosado  
11-14% vol." Tinto (>75%  
Tinta de Toro) 12,5-5% vol."  
Apariencia física: blanco, tinto  
y rosado.

[RESUMEN] La denominación de  
origen "Toro" es un vino producido  
en las provincias de Valladolid  
y Zamora en España y se encuentra  
protegido tanto en España como  
en la Unión Europea. Su materia  
prima está compuesta por diversas  
uvas que son las siguientes:  
Blancas Tintas, Malvasía Tinta  
de Toro y Verdejo Garnacha. Su  
apariencia física es color  
blanco, tinto y rosado.

[73] Consejo Regulador de la DOP  
"Toro", representado por la  
Unión Europea  
C/. de la Concepción, 3, Palacio  
Condes de Requena, España, 49800  
Toro, Zamora, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 067 01 Tipo: Indicación  
Geográfica  
[22] 7 de marzo de 2013  
[51] 29  
[54] TOSCANO  
Denominativa

**TOSCANO**

[57] [clase 29] ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

[AREA GEOGRAFICA] La zona de producción de la denominación "Toscano" comprende la totalidad del territorio administrativo de la Región de Toscana en Italia. [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Aceitunas sanas de la región de Toscana "Apariencia Física: Color entre verde y amarillo dorado con variaciones cromáticas en el tiempo" Olor afrutado con aromas de almendra, alcachofa, frutas maduras y hojas verdes; pronunciado sabor afrutado.

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Toscano" designa un aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de la región de Toscana en Italia.

[73] CROEVOTT (Consorzio Regionale Olio Toscano), presentado por la Unión Europea "Via Campigliese, 3 Bibbona, Livorno, Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 068 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 33

[54] TOSCANO/A  
Denominativa

**TOSCANO/A**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] Región de Toscana: provincia de Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa, Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima: Variedades autorizadas en las provincias de XXX Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena." Contenido alcohólico: Mínimo 9,50 Vol." Apariencia física: Vino blanco, rosado o tinto.

[RESUMEN] Toscano/a es un vino que está protegido en la República de Italia y en la Unión Europea como una indicación geográfica y que se elabora en la región toscana comprendida en las provincias de Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa, Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena. Cuya materia prima está compuesta de variedades autorizadas en las provincias de XXX Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato y Siena, cuyo contenido alcohólico mínimo es de 9,50% Vol. Su apariencia es vino de color blanco, rosado o tinto.

[73] Ente Tutela Vini di Toscana representado por la Unión Europea "Via dei Serragli 133, 50124 Firenze, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 069 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 33

[54] ZIBAVIA / TcIBAVIA / ZIBÁVA / ZIVANIA  
Denominativa

**Ziřavia / Tćřbavća / Ziřáva / Zivania**

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA

[AREA GEOGRAFICA] Territorio de la República de Chile.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Orujo de uva tomada de la destilación simple del orujo de uva con o sin heces de vino y con o sin el vino. "Contenido en alcohol: 43% mínimo vol. Hasta 52% en 20°C." Apariencia física: Líquido incoloro y transparente.

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Ziřavia (Zivania)" designa una bebida espirituosa de orujo de uva con o sin heces de vino y con o sin el vino, incolora y transparente, producida en Chipre.

[73] Cyprus Wine Products Council- Consejo de Productos de Vino de Chipre, representado por la Unión Europea "Petra Business Centre, 86, Franklin Roosevelt Avenue, 3011 Limassol, Chipre

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 070 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 7 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Kovuavapia (Commandaria)  
Denominativa

**Κομμαναρία (Commandaria)**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] Territorio de la República de Chipre.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Uvas secas al sol que pertenecen a las variedades chipriotas indígenas "Xinisteri" y "Mavro". "Contenido en alcohol: Mínimo 10% vol. sin el fortalecimiento, no más de 20 % vol. Después del fortalecimiento, el grado alcohólico total es no menos del 22.5% vol." Apariencia física: Ambarino

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Kovuadapia (Commandaria)" designa un vino elaborado en chipre, a partir de Uvas secadas al sol que pertenecen a las variedades chipriotas indígenas "Xynisteri" y "Mavro".

[73] Cyprus Wine Products Council- Consejo de Productos de Vino de Chipre, representado por la Unión Europea

Petra Business Centre, 86, Franklin Roosevelt Avenue, 3011 Limassol, Chipre

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 071 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 7 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] Εάuos ( Samos)  
 Denominativa

**Σάμος (Samos)**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] El área geográfica se limita a la isla de Samos.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Moscatel blanco de Samos "Apariencia física: Vino blanco" Contenido en alcohol: "Vino dulce natural: mínimo 9 % vol. máximo 15% vol." "Vino dulce natural: mínimo 15% vol. máximo 22 % vol." "Vino dulce: mínimo 15% vol., máximo 22% vol."  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Εάuos (Samos)" designa un vino blanco obtenido de la variedad de uva Moscatel blanco de Samos en el área de producción limitada a la isla de Samos, Grecia.

[73] Organización Interprofesional Nacional para la Vid y el Vino, representado por la Unión Europea 86-88 Marinoy Antyra Str., Heliopolis, Athenas, Grecia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

[21] 072 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 8 de marzo de 2013  
 [51] 29  
 [54] GORGONZOLA  
 Denominativa

**GORGONZOLA**

[57] [clase 29] QUESO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación

Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milán, Novara, Pavía y Vercelli, y el municipio limítrofe de Cásale Monferrato, en la provincia de Alessandria.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso blando, de mesa, elaborado con leche entera de vaca, de pasta cruda con vetas verdiazules características ("erborinatura"). "Obtención: La cuajada obtenida tras la adición de cuajo de ternera a la leche se dispone en estratos, una vez enfriada, y se sala en seco. Durante la maduración se inyectan cepas de penicillium para darle la característica coloración verdosa

[RESUMEN] La denominación de origen Gorgonzola está protegido tanto en Francia como en la Unión Europea y comprende productos de queso que todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milán, Novara, Pavía y Vercelli, y el municipio limítrofe de Cásale Monferrato, en la provincia de Alessandria. "Historia: La costumbre de reunir el ganado bovino en el partido municipal de Gorgonzola y en los terrenos contiguos en determinados períodos del año nació con el tradicional aprovechamiento de los pastos alpinos. La leche producida se transformaba en queso, que se maduraba en grutas naturales para adquirir las vetas características, debidas a la presencia de cepas especiales de mohos. Estas tradiciones se consolidan con el paso del tiempo, siguiendo la evolución del sector." Vínculo geográfico: Los factores naturales dependen de las condiciones climáticas de la zona de producción, favorables al crecimiento de forrajes de calidad para la alimentación del ganado, así como al desarrollo de los agentes microbianos que aportan el color y las características organolépticas

del queso. "En cuanto a los factores humanos, este producto ha alcanzado una amplia difusión en el mercado gracias a su consumo con preparaciones tradicionales a base de cereales, típicas de su zona de producción." Control: "Nombre: Ministero de l'Agricoltura e del le Foreste "Ispettorato Céntrale Repressione Frodi; Consorzio per la "Tutela del Formaggio Gorgonzola, affidatar lo di incarico di vigilanza." Dirección: Via XXX Settembre, 20- 00187 Roma; Via P: Azario, 3-28100 Novara." Etiquetado: El producto se comercializa envuelto en una hoja de aluminio en la que figura la marca del correspondiente consorcio de tutela

[73] Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola, presentado por la UNION EUROPEA

Via P. Azario, 3 - 28100 Novara, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

[21] 073 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] CÔTES DU RHÔNE  
 Denominativa

**CÔTES DU RHÔNE**

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Área entre Vienne y Avignon. Cubre 1171 minicipios dentro de 6 distritos administrativo (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône and Vaucluse). [RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima"-Vino tinto y vino rosado: "Variedades principales de uva: grenache noir (mínimo 40%), syrah, mourvèdre, y otras variedades como carignan

y cinsaut (máximo 30%)."-Vino blanco:"Variedades principales de uva: grenache blanc, clairette, marsanne, roussanne, bourboulenc, viognier, y otras variedades como ugni blanc y picpoul blanc."Contenido en alcohol: Mín. 11% vol."Apariencia física: vino tinto, rosado y blanco

[RESUMEN] CÔTES DU RHÔNE es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y que ampara productos de vino, que son producidos en el área entre Vienne y Avignon. Cubre 171 municipios dentro de 6 distritos administrativo (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône and Vaucluse). La denominación es producida principalmente en el sector meridional del área."El área geográfica se caracteriza por un clima mediterráneo en la parte meridional y continental moderado en el sector septentrional. Su característica más destacada es el mistral, el viento fuerte nacido de la diferencia en la presión atmosférica entre el norte y el sur, muy beneficioso para las vides. El clima de la región se caracteriza por su estacionalidad, con fuertes lluvias, altas temperaturas y cuantiosas horas de sol." Los suelos son de origen granítico y de terrazas; los suelos del norte de Valence en terrazas, son suelos arenosos movedizos (tipo particular en todo el entorno); en el sur, hay suelos rocosos en sustractos calcáreos. El suelo es el resultado de la combinación de la vegetación y el clima a lo largo de miles de años. El río Rhône dejó una marca profunda en la cuenca sedimentaria, tallando y trayendo el limo que ha creado, de Vienne bajando a Avignon y al Cévennes, contra las colinas de los Alpes, a una variedad rica de suelos.

[73] Syndicat général des vigneronns réunis des Côtes du Rhône, presentado por la UNION EUROPEA

Maison des Vins -6, rue des 3 Faucons - 84024 AVIGNON CEDEX 1, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 074 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 8 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] CÔTES DE PROVENCE  
Denominativa

### CÔTES DE PROVENCE

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): La denominación Côtes-  
de-Provence se extiende de 84  
municipios en 3 divisiones  
administrativas (Alpes Maritimes,  
Bouches-du-Rhône, Var).  
Observación: Se adjunta mapa en  
el resumen de especificaciones  
[RESEÑA HISTORICA] Materia  
prima:vino tinto y vino rosado y  
cuya variedades son las  
siguiente: "-variedades  
principales: grenache N,  
mourvèdre N, cinsaut N, tibouren  
N, syrah N "-variedades  
secundarias cabernet sauvignon  
N (30% maximum), carignan N (40%  
maximum), barbaroux N, calitor  
N"-vino blanco: clairette B,  
vermentino B, sémillon B, ugni  
blanc B."Contenido en alcohol"  
Mín. vol. 11% vol."Apariencia  
física"Vino tinto, blanco y vino  
rosado

[RESUMEN] La denominación de  
origen CÔTES DE PROVENCE, que  
ampara productos de vinos, es  
una denominación de origen  
protegida tanto en Francia como  
en la Unión Europea."La  
denominación Côtes-de-Provence se  
extiende de 84 municipios en 3  
divisiones administrativas (Alpes  
Maritimes, Bouches-du-Rhône, Var)  
que representa 20.000 ha."La  
geología de la tierra es  
particularmente compleja. Dos  
sistemas geológicos importantes

viven paralelamente en Côtes-de-  
Provence: uno está esencialmente  
compuesto por piedra caliza, al  
norte y oeste, y el otro es  
cristalino, al sur y este."Toda  
la zona occidental y  
septentrional Côtes-de-Provence  
consiste en alternancia de colinas  
y piedra caliza extensa, comida  
por la erosión. El clima del área  
entera es mediterráneo con  
temperaturas medias  
homogéneas."La materia prima está  
compuesta por vino tinto y vino  
rosado, cuyas variedades de uvas  
son los siguientes:"-variedades  
principales: grenache N,  
Mourvèdre N, tibouren N, syrah  
N"-variedades secundarias  
cabernet sauvignon N (30%  
maximum), carignan N (40%  
maximum), barbaroux N, calitor  
N."vino blanco: clairette B,  
vermentino B, sémillon B, ugni  
blanc B."El contenido en alcohol  
mínimo es 11% vol y la apariencia  
física del vino es: tinto, blanco  
y rosado

[73] Organisme de Défense et de  
Gestion de l'appellation Côtes  
de Provence, presentado por la  
UNION EUROPEA

Maison des Vins-RN 7 -83460 LES  
ARCS-SUR-ARGENS, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 075 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 8 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] CHABLIS  
Denominativa

### CHABLIS

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): La zona geográfica está

situada en el distrito administrativo de Yonne, igual distancia de París y Beaune. El viñedo está situado en la parte septentrional de Borgoña y se extiende por más de 17 municipios en Francia

[RESEÑA HISTORICA] Descripción de producto: "- Materia prima: Chardonnay B"- Contenido en alcohol: 10% vol."- Apariencia física: Vino blanco

[RESUMEN] Chablis es una denominación de origen protegido tanto en Francia como en la Unión Europea y cuya denominación comprende productos de vinos que son protegidos en la zona geográfica está situada en el distrito administrativo de Yonne, igual distancia de París y Beaune. El viñedo está situado en la parte septentrional de Borgoña y se extienden por más de 17 municipios en Francia. "La naturaleza específica de Chablis reside en el suelo de piedra caliza formado en el período Kimmeridgian. El suelo puede ser reconocido por la presencia de pequeñas ostras llamadas Exogyra Virgula. "Su materia prima es el Chardonnay B, cuyo contenido en alcohol es 10% vol y su apariencia física es el vino blanco.

[73] Fédération de défense de l'appellation Chablis, presentado por la UNION EUROPEA

Route d' Auxerre, 89800 CHABLIS, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 076 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] BORDEAUX  
Denominativa

**BORDEAUX**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El viñedo de Bordeaux se encuentra al sur oeste de Francia en la región Aquitina, más precisamente en el departamento de la Gironda. La zona geográfica de producción de la Denominación de Origen Controlada «Bordeaux» se extiende sobre 501 de las 542 comunidades de departamento de la Gironda en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: "-Bordeaux Blanc (blanco): Semillon B, Sauvignon Gris G, Mascadelle B, Colombar B, Merlot Blanco B, Ugni Blanc B."-Bordeaux Rouge (tinto): Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (o malbec), Carmenère N y Petit Verdot N."-Bordeaux Rose (rosado): Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (o malbec), Carmenère N y Petit Verdot N,"-Bordeaux Clairet (clarete), Cabernet Sauvignon N, Cabernet Franc N, Merlot N, Cot N (ou malbec), Carmenère N y Petit Verdot N."Apariencia física: "-Bordeaux Blanc Sec (blanco) "-Bordeaux Blanc con azúcar (blanco)"-Bordeaux Rosé (rosado)"-Bordeaux Clairet (clarete)"-Bordeaux Rouge (tinto)

[RESUMEN] Bordeaux es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y cuyo producto son los vinos que son producidos en el viñedo de Bordeaux."El viñedo de Bordeaux se encuentra al sur oeste de Francia en la región Aquitania, más precisamente en el departamento de la Gironda."El viñedo de Bordeaux es el territorio vitícola más extenso de las Denominaciones de Origen Controlada de Francia con una superficie de 228000 hectáreas."La zona geográfica de producción de la Denominación de Origen Controlada «Bordeaux» se extiende sobre 501 de las 542 comunidades del departamento de la Gironda, excluyendo el sur

del departamento, sin vocación vitícola, dedicadas a la silvicultura."En cuanto a su contenido de alcohol su clasificación es la siguiente: "Bordeaux Blanco seco 10% "Bordeaux Blanco con azúcar 10.5 (10 TAVM acquis)"Bordeaux R o s a d o 10%"Bordeaux Clairet 10 %"Bordeaux Tinto 10.5"En cuanto a su apariencia física la misma puede ser blanco, rosado, clarete y tinto de la siguiente forma: "-Bordeaux Blanc Sec (blanco)"-Bordeaux Blanc con azúcar (blanco)"-Bordeaux Rosé (rosado)"-Bordeaux Clairet (clarete)"-Bordeaux Rouge (tinto) [73] Syndicat viticole des appellations d'origine contrôlée Bordeaux et Bordeaux Supérieur, presentado por la UNION EUROPEA "1 route de Pasquina - 33750 BEYCHAC ET CAILLAU, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 077 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 29

[54] PROVOLONE VALPADANA  
Denominativa

**PROVOLONE VALPADANA**

[57] [clase 29] QUESO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Provincias de Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padua y Piacenza, y los municipios colindantes de las provincias de Bérgamo, Mantua y Milán y de la provincia autónoma de Trento, en Italia

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: Queso de leche entera de vaca, de pasta hilada y maduración variable; puede

tener forma de salchichón, de melón, troncocónica o de pera, y puede presentar una cabecilla esférica ("fiaschetto").

[RESUMEN] Provolone Valpadana es una denominación de origen protegida tanto en Italia como la Unión Europea que comprende productos de queso. Comprende todo el territorio de las provincias de Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padua y Piacenza, y los municipios colindantes de las provincias de Bérgamo, Mantua y Milán y de la provincia autónoma de Trento, formando una unidad geográfica. Historia: Hace aproximadamente un siglo, debido a la escasez de la materia prima (leche de vaca), empezó a producirse un desplazamiento de la producción, que se fue concentrando en comarcas más orientadas a la ganadería lechera (territorios de Valpadana y zonas limítrofes). Por consiguiente, se hizo necesaria la presencia de mano de obra especializada en la producción tradicional, antiguamente más difundida en zonas meridionales. De este modo se consolidó una producción tradicional típica de la Valpadana. Por ello, esta denominación fue reconocida, inicialmente, por el D.P.R. de 30.10.1955, n 1269, al que siguió el D.P.C.M. de 9.4.1993, que adopta nuevas normas de producción y designación del producto. "Obtención: La cuajada obtenida al coagular la leche con cuajo de ternera, cordero y cabrito juntos o por separado, se somete a hilado y se modela en los moldes tradicionales, a continuación se sala y se deja madurar durante un período variable dependiendo del peso de la pieza. Vínculo geográfico: Los factores naturales están vinculados a las condiciones climáticas favorables tanto a la variedad y abundancia de los cultivos forrajeros como a la maduración del producto en los ambientes adecuados. Como factor humano hay que reseñar que el consumo de este producto se ha

difundido a lo largo del tiempo en la zona de producción de la Valpadana, manteniendo también importantes mercados en el centro y el sur de Italia, que históricamente son grandes consumidores. Además, la técnica de producción ha conservado los procedimientos consolidados por la tradición. Control: Nombre: Ministero de II'Agri coltura e del le Foreste Ispettorato Centrale Repressione Frodi. Dirección: Via XX Settembre, 20 -00187 Roma. Etiquetado: El producto se despacha al consumo con la marca correspondiente, que constituye la denominación de origen.

[73] Consorzio del Formaggio Provolone, presentada por la UNION EUROPEA

Cremona, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 078 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] POMMARD

Denominativa

**POMMARD**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El Pommard se encuentra entre Beaune y Volnay donde la Côte de Beaune hace una leve vuelta.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "-Materia prima Variedad principal: pinot noir N."- Contenido en alcohol: 10.5 % vol. - 11 % vol."- Apariencia física: Vino tinto

[RESUMEN] Pommard es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y el producto que protege son los vinos. "El Pommard se encuentra entre Beaune y Volnay donde la Côte de Beaune hace una leve vuelta hacia Autun. Bajo el terreno, el suelo está compuesto por antiguos aluviones. En mitad de la pendiente, los suelos de calizas de arcilla están bien drenados por la inclusión de fragmentos de roca. Más arriba aún hay jurásico (Oxfordian) margas, los suelos cálcicos marrones, y los suelos marrones de piedra caliza. En otros lugares, el suelo está enrojecido por la presencia de hierro. La exposición es sur o este. La altitud es de 250 a 330 metros. El ámbito geográfico subre solamente un municipio: "Pommard" en el Côte-d'Or. Su apariencia es un vino tinto

[73] Syndicat de défense de l'AOC Pommard et Pommard I er Cru, presentada por la UNION EUROPEE en- 11 rue Sainte Marguerite - 21630, POMMARD, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 079 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] MARGAUX

Denominativa

**MARGAUX**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La zona geográfica se encuentra en el departamento administrativo de Gironde a unos 30 km. al norte de Burdeos. El Margaux AOC, mayor de las 6

denominaciones municipales Médoc, cubre 5: Margaux, Soussans, Arsac, Labarde y Cantenac. en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima: Merlot Noir / Cabernet-Sauvignon N/ Cabernet-Franc N/ Petir-Verdot N/ Cot (Malbec) N/Carmenière N." Contenido en alcohol: Mín. 11 % vol. Apariencia física: Vino tinto

[RESUMEN] Margaux es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y que ampara productos de vinos. "La zona Geográfica se encuentra en el departamento administrativo de Gironde a unos 30 km. al norte de Burdeos. "El Margaux AOC, mayor de las 6 denominaciones municipales Médoc, cubre 5: Margaux, Soussans, Arsac, Labarde y Cantenac. "El terreno de Margaux se caracteriza por sucesivas capas depositadas en el río en la época del Cuaternario, sobre la base predominan calizas de la era terciaria. Los suelos mayoritariamente gravosos, en una serie de afloramientos formados por la erosión, se inclinan suavemente abajo, hacia el río. Los estratos, a menudo varios metros de espesor, consisten en grava y piedras de formas y tamaños diversos, encajadas en una matriz más o menos arcillosa y arenosa. El suelo fino no puede sostener agua y las vides conducen sus raíces en profundidad. "La península Médoc, situada en el sureste de Francia entre el Atlántico y estuario de Gironde, encuadra el 45.º paralelo, que explica en parte su clima templado tan idóneamente adecuado al crecimiento de la vid. Relativamente caliente y húmedo, con un soleado regular, el Médoc se beneficia sobre todo de las brisas apacibles y suaves. La temperatura media es más caliente en la región Margaux, lo que significa que las uvas maduran más rápidamente y pueden recogerse más temprano

[73] Syndicat viticole de Margaux, presentada por la UNION EUROPEA 7, Place la Trémoille- 33460 MARGAUX, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 080 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 29

[54] JAMBON DE BAYONNE / JAMÓN DE BAYONA

Denominativa

### JAMBON DE BAYONNE / JAMÓN DE BAYONA

[57] [clase 29] PRODUCTOS A BASE DE CARNE

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Los cerdos magros se limita a las regiones y departamentos situados en el sudoeste de Francia: regiones de Aquitania, Mediodía-Pirineos, Poitou-Charentes y los siguientes departamentos limítrofes: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude y Pirineos Orientales. La zona de transformación de los jamones (salazón, secado, curación, deshu) se sitúa en la zona geográfica Francesa del sudoeste del río Adour incluidos los cantones periféricos a este último, Incluye los departamentos de los Pirineos Atlánticos y una parte de los departamentos de los Altos Pirineos, las Landas y Gers, en Francia

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "El jambon de Bayonne ó Jambón de Bayona es una pierna de cerdo limpia, salada con sal seca procedente de las salinas de la Cuenca del Adour y secada en esta zona durante más de 7 meses." A lo largo de su maduración y curación, el jamón de Bayona desarrolla su aroma y

adquiere su textura. "Cortado en finas lonchas, se funde en la boca, con sabor delicado y poco salado

[RESUMEN] EL JAMON DE BAYONNE ó JAMON DE BAYONA es una indicación geográfica francesa protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y que ampara productos a base de carnes. "El área geográfica que comprende dicha indicación geográfica comprende tanto la zona de producción de cerdos y la de transformación de los jamones. "La zona de producción de cerdos magros se limita a las regiones y departamentos situados en el sudoeste de Francia; regiones de Aquitania, Mediodía-Pirineos, Poitou-Charentes y los siguientes departamentos limítrofes: Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude y Pirineos Orientales. La zona de transformación de los jamones (salazón, secado, curación, deshuesado), se sitúa en la zona geográfica francesa del sudoeste del río Adour incluidos los cantones periféricos a este último. Incluye los departamentos de los Pirineos Atlánticos y una parte de los departamentos de los Altos Pirineos, las Landas y Gers. "En cuanto a su prueba de origen, en todas las fases de elaboración del Jambon de Bayonne los agentes adoptan disposiciones relativas a la rastreabilidad. Por un lado, identificación de los productos. "- marcado de los cerdos durante la cría, "- marcado de los jamones frescos conformes al pliego de condiciones durante el sacrificio-despiece, "- marcado de los jamones cuando se les pone en sal en el taller de salazón. "- Por otro lado, se registran todas las operaciones de traslado de los animales y los jamones y se conservan" - los documentos correspondientes. "En las diferentes fases de la elaboración del jamón de Bayona, las condiciones de obtención del producto son las siguientes: "- durante la producción, engorde de los cerdos con un pienso que contengan al menos 60% de cereales, "- compuesto de cereales

y guisantes,"- durante el sacrificio-despiece, selección de los jamones frescos en función del peso (8,5 kg mínimo),"- de la ausencia de defectos de presentación y de la calidad de la carne y del tocino."- durante la transformación, salazón con sal de las salinas de la Cuenca del Adour, secado y curación."- durante un mínimo de 7 meses a partir de la fecha de salazón."Con relación al vínculo del jamón de Bayonne y su área geográfica, la salazón del jamón utiliza un método tradicional campesino, que adquirió su reputación gracias al comercio y que se desarrollaba en Bayona en el siglo XVI. La reputación actual del jamón de Bayona está fuera de dudas como lo confirman sobre todo dos encuestas entre consumidores nacionales."El abastecimiento de los talleres de salazón de la zona de transformación de jamones frescos procedentes de una zona de producción más extendida responde a antiguas corrientes comerciales cuya realidad se prolonga hoy día. Las características del jamón de Bayona están vinculadas a la tradición local, que ha sabido aprovechar de la mejor manera, la calidad de los jamones frescos de la zona de producción, los elementos favorables del clima de la Cuenca del Adour y la explotación de los yacimientos de sal gema presente en el subsuelo."En cuanto a su estructura de control, quien la dirige es la siguiente entidad: "Nombre: CERTISUD"Dirección: 6 Avenue Louis Sallenave"64000 PAU"Sobre el etiquetado del Jambon de Bayonne, además del logotipo del "Consortium du Jambón de Bayonne", el etiquetado también incluirá las siguientes indicaciones específicas:"Jambón de Bayonne""Séché el affiné dans le Bassin de l'Adour","Certifié par" seguido del nombre y la dirección del Organismo Certificador.

[73] Consortium du Jambón de Bayonne, presentado por la UNION EUROPEA

6 avenue Louis Sallenave- 64000 PAU, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:

Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 081 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 29

[54] HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE ou ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE  
Denominativa

HUILE ESSENTIELLE DE  
LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE  
ou  
ESSENCE DE LAVANDE DE

[57] [clase 29] ACEITE ESENCIAL [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Las zonas de altitud elevada de los departamentos de Vaucluse, Drome, Hautes-Alpes y Alpes de Haute-Provence en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: La esencia de lavanda, líquido obtenido mediante destilación de flores por vapor de agua, se utiliza principalmente en perfumería y farmacia

[RESUMEN] La denominación de origen "HUILE ESSENTIELLE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE" ou "ESSENCE DE LAVANDE DE HAUTE-PROVENCE" esta protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y comprende productos de aceites esenciales."Dicho producto es elaborado en las zonas de altitud elevada de los departamentos de Vaucluse, Drome, Hautes-Alpes y Alpes y Alpes de Haute-Provence."Sus antecedentes, data desde el desarrollo de la perfumería a finales del siglo

XIX fue acompañado de la ampliación de la recogida de lavanda al departamento de Haute-Provence."El cultivo de lavandino y la posterior aparición de productos sintéticos provocan el declive del mercado de la esencia de lavanda. Para mantener una producción de alta calidad y conservar el cultivo de lavanda en regiones montañosas, en 1981 se reconoció mediante decreto la denominación de origen controlada."El aceite esencial se obtiene de la variedad Lavandula angustifolia, procedente de plantas jóvenes espontáneas de origen local. Las flores se secan antes de destilarlas con vapor de agua."La particularidad genética de cada planta, su cultivo en zonas montañosas de altitud comprendida entre 600 y 800 metros, en las que no es posible ningún otro cultivo de sustitución, y una distribución pluviométrica específica dan a las esencias de lavanda matices analíticos y olfativos que los diferencia de otras esencias."Su estructura de control son las siguientes:"- I.N.A.O. 138 Champs Élysées 75008 PARIS"-D.G.C.C.R.F. 59, Bd V. Auriol 75703 PARIS CEDEX 13"

[73] APAL (Association des Producteurs d' Apellation d'Origine Contrôlée Huile Essentielle de Lavande de Haute-Provence), presentado por la UNION EUROPEA

B.P. 118-84404 Apt Cedex, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 082 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 29

[54] REBLOCHON  
Denominativa

REBLOCHON

[57] [clase 29] QUESOS  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Alrededor de 200 municipios repartidos en los departamentos de Saboya y Alta Saboya en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso de leche de vaca entera y cruda, de pasta prensada sin cocer, presentado en forma de cilindro plano de unos 500 gramos. "Método de obtención: La leche se emplea en estado crudo y se le añade el cuajo, a más tardar, 24 horas después del ordeño. La Maduración dura un mínimo de 15 días.

[RESUMEN] La denominación de origen Reblochon está protegida tanto en Francia como Unión Europea y comprende alrededor de 200 municipios repartidos en los departamentos de Saboya y Alta Saboya en Francia. "Antecedentes: El Reblochon debe su origen, hacia finales de la Edad Media, a que los granjeros querían ocultar su producción láctea para disminuir el alquiler que debía" a los propietarios de los pastos de montaña, y transformaban la leche en queso. Sólo a partir del siglo XVIII empieza a comercializarse, y su desarrollo data del XIX. Los productores intentan muy pronto defenderse contra las falsificaciones y, en 1953, consiguen una definición reglamentaria de su queso. El reconocimiento de la denominación de origen data de 1976. "Vínculo: Se fundamenta en las condiciones de producción de la leche: las razas son locales y las vacas se alimentan sin productos de ensilado, lo que incrementan la influencia de los pastos de montaña. También se basa en la tradición y la fama, que han convertido al Reblochon en un instrumento de potenciación de la actividad agraria en estas zonas montañosas.

[73] Syndicat interprofessionnel du Reblochon, presentado por la UNION EUROPEA

12, me de la Saulne- 74230 Thones, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea -  
 Centroamérica y la República  
 Dominicana (ADA)

=====

[21] 083 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] RIBERA DEL DUERO  
 Denominativa

### RIBERA DEL DUERO

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El Río Duero une a más de 100 municipios en una zona de producción de 115 km. y de longitud por 35 klm. de anchura. Los Municipios son: Burgos, Segovia, Soria, Valladolid de España.

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: La principal variedad de uva de la indicación geográfica de la Ribera de Duero es la Tempranillo, conocida igualmente como Tinto Fino o Tinta del País. El resto de variedades permitidas son la Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta y Albillo. "Para vinos tintos: al menos 75% Tempranillo, 5% máximo de Garnacha y Albillo. "Para vinos rosados: al menos un 50% de variedades rojas" Apariencia física "¿ Vinos rosados: vinos secos y tranquilos" ¿ Vinos tintos: vinos jóvenes o envejecidos, secos y tranquilos

[RESUMEN] La denominación de origen "Ribera del Duero" es un vino protegido tanto en España como en la Unión Europea. "Se produce especialmente en el área geográfica donde pasa el Río Duero y que une a más de 100 municipios en una zona de producción de 115

km. De longitud por 35 km. De anchura. "Los municipios son: Burgos, Segovia, Soria, Valladolid de España.

(Observación: Ver el Resumen de Especificaciones Técnicas para mayor apreciación). "La principal variedad de uva de la indicación geográfica de la Ribera de Duero es la Tempranillo, conocida igualmente como Tinto Fino o Tinta del País. El resto de variedades permitidas son la Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Garnacha Tinta y Albillo. "Para vinos tintos: al menos 75% Tempranillo, 5 % máximo de Garnacha y Albillo. "Para vinos rosados: al menos un 50% de variedades rojas. "En materia de contenido en alcohol legalmente debe contener lo siguiente: "Vinos rosados: mínimo 11 % Vol. "Vinos tintos: mínimo 11,5% Vol. "Valores medios: "Vinos Rosados: 11 -1 4,5 % Vol. "Vinos Tintos: 11,5 - 15,5% Vol. "Su apariencia física en vinos rosados son secos y tranquilos. En vinos son jóvenes o envejecidos, secos y tranquilos

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, presentado por la UNION EUROPEA

C/Hospital,6, 09300 Roa (Burgos) en España  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea -  
 Centroamérica y la República  
 Dominicana (ADA)

=====

[21] 084 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 8 de marzo de 2013

[51] 33

[54] RIOJA  
 Denominativa

### RIOJA

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Subzonas españolas denominadas Rioja Alta (comprende la Comunidad Autónoma de la Rioja, Provincia de Buros y el Enclave El Ternerero); Rioja Baja (comprende la Comunidad Autónoma de la Rioja, Comunidad Autónoma de Navarra); y Rioja Alavesa (Comprende la provincia de Álava).

[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: La elaboración de los vinos protegidos se realizará exclusivamente con uvas de las variedades siguientes: "Tintas Blancas" Tempranillo V i u r a " G a r n a c h a M a l v a s i a " G r a c i a n o Garnacha Blanca "Mazuelo Chardonnay" Maturana Tinta Sauvignon blanc " V e r d e j o " Maturana blanca " Tempranillo blanco " Turruntés " Apariencia del vino: blanco (joven y crianza), rosado (joven y crianza) y tinto (joven, crianza, reserva y gran reserva). [RESUMEN] La denominación de origen "RIOJA" es un vino tanto en España como en la Unión Europea. "La zona de producción, crianza y envejecimiento está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales que se citan a continuación, que constituyen las subzonas denominadas Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa, y que el Consejo Regulador considere concluya aptos para la producción e uva de las variedades con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la denominación. Los términos municipales que constituyen las tres subzonas indicadas. "Su apariencia física es de color blanco (joven y crianza), rosado (joven y crianza) y tinto (joven, crianza, reserva y gran reserva). "En cuanto al contenido

en alcohol, los vinos amparados son: tintos, rosados y blancos, con una graduación alcohólica adquirida mínima de 11,5% Vol. para tintos y de 10,5% vol. para los blancos y rosados. Los vinos con derecho a las indicaciones Reserva y Gran Reserva deberán alcanzar una graduación adquirida mínima de 12% Vol., en el caso de los tintos, o de 11% Vol., en el caso de los blancos y rosados. [73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada "Rioja", presentada por la UNION EUROPEA

c/Estambarrera, 52, 26006 LONGROÑO (La Rioja), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMÁN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 085 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 33

[54] ALSACE

Denominativa

**ALSACE**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El viñedo alsaciano está esencialmente situado en el macizo de los Vosgos, en una estrecha franja de 120 km, extendiéndose desde una pequeña enclave norteña alrededor de Cleebourg, al Norte, siguiente por Marlenheim al lado de Estrasburgo, hasta Thann, cerca de Mulhouse al Sur.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: uvas con las variedades siguientes auxerrois B, chasselas B y chasselas rose Rs, gewürztraminer Rs, muscat "de

pequeños granos" B, muscat "de pequeños granos" Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, riesling B, sylvaner B. "Contenido en alcohol: 12°5 "A la vista: Vinos tranquilos blancos, tintos o rosados

[RESUMEN] La denominación de origen "ALSACE" está protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y comprende la producción de vinos que son elaborados en el Viñedo del Rin, uno de los más septentrional de Francia y de Europa donde se encuentran ubicados los viñedo alsaciano, esencialmente situado en el macizo de los Vosgos, que abarca 119 municipios en dos departamentos, el del Bajo Rhin y el del Alto Rhin. "Concentrándose en una estrecha franja de 120 km, el viñedo se extiende desde una pequeña enclave norteña alrededor de Cleebourg, al Norte, siguiendo por Marlenheim al lado de Estrasburgo, hasta Thann cerca de Mulhouse al Sur. "El viñedo alsaciano se halla en una sucesión de colinas previas a los Vosgos, entre valles profundos. Este paisaje con numerosos valles proporciona orientaciones diversas con un relieve a menudo occidentado. En la gran mayoría, el viñedo está instalado, entre 200 y 400 metros de altitud. Abrigado de las influencias oceánicas por el macizo vosgiense, saca provecho de un clima semicontinental soleado, muy cálido y seco durante el período de vegetación, muy propio para obtener una excelente maduración de uvas. "La materia prima del vino está compuesto por uvas con las variedades siguientes auxerrois B, chasselas B y chasselas rose Rs, gewürztraminer Rs, muscat "de pequeños granos" B, muscat "de pequeños granos" Rs, muscat ottonel B, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, reisling B, sylvaner B. "El contenido en alcohol es de 12°5 y su apariencia y es de vinos tranquilos blancos, tintos o rosados.

[73] Associations des Viticulteurs d'Alsace, presentado por la UNION EUROPEA

Maison des vins d'Alsace -12, avenue de la Foire aux Vins-68012 COLMAR, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 086 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 33

[54] BARBERA D' ASTI  
Denominativa

### BARBERA D'ASTI

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Región de Piemonte (provincia de Asti y Alessandria) en Italia

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima: Vino obtenido principalmente de la variedad de uva Barbera (85+100%), Freisa, Grignolino y Dolcetto." Contenido en alcohol: Mínimo 12.00% vol. "Apariencia física: Color rojo rubí.

[RESUMEN] BARBERA D'ASTI es una vino que está protegido como una Denominación de Origen tanto en Italia como en la Unión Europea y que es producido en la Región de Piemonte, ubicada en las provincias de Asti y Alessandria en Italia. "Es un vino obtenido principalmente de la variedad de uva Barbera (el 85 +100%), Freisa, Grignolino y Dolcetto, cuyo contenido en alcohol es mínimo 12.00 % vol. y tiene una apariencia física de color rojo rubí.

[73] Consorzio Tutela d'Asti vini e del Monferrato, presentado por la UNION EUROPEA

Via Morelli 15, 14100 ASTI, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 087 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 33

[54] CATALUÑA  
Denominativa

### CATALUÑA

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La Denominación de Origen Cataluña se extiende por el noreste de la Península Ibérica, entre el Mar Mediterráneo y los Pirineos. Reúne unas 60.000 ha de superficie vitícola repartida en más de 300 términos municipales de Catalunya en España. En el Resumen que se adjunta al Memorial pueden apreciar todos los Municipios que comprende la región geográfica [RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: "Materia prima. Está compuesto de una diversidad de variedades de uvas (35) entre blancas y tintas" Contenido en alcohol: "Vino blanco: mínimo 10% vol. máximo 15% vol." "Vino rosado: mínimo 10,5% vol. máximo 15% vol." "Vino tinto: mínimo 11,5% vol, máximo 15% vol." "Vino de aguja: mínimo 10% vol, máximo 12,5% vol." "Vino de licor: mínimo 15% vol, máximo 22% vol." Apariencia física: vinos blancos, rosados y tintos.

[RESUMEN] La denominación de origen Cataluña está protegida tanto en España como en la Unión Europea y comprende productos de vinos que se producen en toda la región de Cataluña. Se extiende por el noreste de la Península

Ibérica, entre el Mar Mediterráneo y los Pirineos. "Reúne unas 60.000 ha de superficie vitícola repartida en más de 300 términos municipales de Catalunya en España." La denominación de origen CATALUÑA ampara vinos blancos, rosados y tintos. Estos pueden buscar la máxima expresión de su materia prima: la uva, mediante la fermentación de mostos en tinas de acero inoxidable y bajo un estricto control de la temperatura. O bien, presentar el bouquet característico del contacto con la madera de roble, que a la vez, los enriquece en complejidad. Podemos encontrar crianzas, reservas y grandes reservas. "Completan la oferta, aunque en pequeña proporción, los vinos de aguja y los vinos de licor. En términos generales, nos referimos a vinos de corte moderno o innovador. De color atractivo, con una intensidad aromática media-alta, más o menos estructurados en función del rendimiento productivo en el viñedo, de acidez moderada y un final que invita a seguir consumiéndolos." Materia primas: La D.O. CATALUÑA tiene autorizadas las siguientes variedades de uva para la elaboración de sus vinos: "Cabernet Franc, T., Cabernet Sauvignon, T, Chardonnay, B, Garnacha Blanca, Garnatxa Blanca, Lladoner Blanco, B, Garnacha Peluda, T., Garnacha Tinta, Garnatxa Tinta, Lladoner Tinto, T. Macabeo, Viura, B, Mazuela, Samsó, T, Merlot, T., Monastrell, T., Moscatell de Alejandría, B., Parellada, Montonec, Montonega, B, Picapoll Blanco, B., Pinot Noir, T., Riesling, B., Sauvignon Blanc, B., Syrah, T., Tempranillo, UII de Llebre, T., Trepát, T., Xarello, Cartoixa, Pansal, Pansa Blanca, B., Albarino, B., Chenin, B., Gewurztraminer, B., Garnacha Roja, Garnacha Gris, T., Garnacha Tintorera, T., Malvasia, Subirat Parent B., Malvasia de Sitges, B., Moscatel de Grano Menudo, B. Pedro Ximénez, B., Petit Verdot, T., Picapoll Negro, T., Sumoll

Blanco, B., Sumoll Tinto, T., Vinyater, B., Viognier, B., B: variedades de uva blanca/T: variedad de uva tinta.

[73] CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN "CATALUNYA", presentado por la UNION EUROPEA

Edifici de l'Estació Enològica, Passeig Sunyer, 4-6 ler, 43202 Reus, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 088 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 29

[54] FONTINA  
Denominativa

## FONTINA

[57] [clase 29] QUESO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): "Todo el territorio de la Región autónoma del Valle de Aosta en Italia

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Descripción: Queso elaborado con leche entera de vaca, de pasta semicocida, de maduración media y forma cilíndrica."Obtención: Tras la coagulación mediante la adición de cuajo de ternera a leche procedente de un solo ordeño, la cuajada se somete a un tratamiento térmico a una temperatura superior a 26°C, se sala en seco y se deja madurar durante unos tres meses.

[RESUMEN] La denominación de origen Fontina que comprende productos de quesos y se encuentran protegida tanto en Italia como en la Unión Europea."Historia: Ya en el siglo XVIII se cita el nombre Fontina para referirse a un tipo especial

de queso elaborado en los valles de la región con leche de vacas de la raza autóctona "pezzata rossa valdostana". Esta raza, cuya leche presenta características derivadas de la alimentación con especies forrajeras propias de la zona alpina, se ha seguido criando desde entonces."Vínculo geográfico: Los factores naturales se derivan del carácter montañoso de la región, que determina la especial calidad de la materia prima y, por ende, de los quesos de este tipo. Como factor humano hay que citar la cría tradicional de la raza autóctona "pezzata rossa valdostana", la continuidad de la técnica de transformación de la leche y la difusión del producto, principalmente en los mercados del norte de Italia."Control: Nombre: Ministero del I'Agricoltura e del le Foreste Ispettorato Céntral Repressione Frodi; Consorzio Produttori Fontina affidatorio di incario di vigilanza. Dirección: Via XX Settembre, 20 -00187 Roma-, Piazza Arco, d'Augusto, 10- 11100 Aosta."Etiquetado: El producto se comercializa con la marca de su consorcio de tutela.

[73] Conzorzio Produttori Fontina, presentado por la UNION EUROPEA

Piazza Arco d'Augusto, 10- 11100-AOSTA, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 089 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Irish whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish whisky  
Denominativa

Irish whiskey - Uisce Beatha Eireannach - Irish whisky

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Isla de Irlanda

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Cereales"Contenido de Alcohol: Mínimo grado alcohólico es 40%"Apariencia física: Bebida que varía en el color del oro pálido a ámbar oscuro

[RESUMEN] La Indicación Geográfica "Irish whiskey / Uisce Beatha Eireannach / Irish whisky" identifica una bebida espirituosa obtenida de cereales, y es producida en Irlanda. Es una bebida que varía en el color del oro pálido a ámbar oscuro con un contenido de alcohol mínimo de 40%

[73] Ministerio de Agricultura, Pesca y la Alimentación, presentado por la UNION EUROPEA Agriculture House, Kildare St. Dublin 2, Irlanda

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 090 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Jijona  
Denominativa

## Jijona

[57] [clase 29] TURRÓN  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Está constituida por el municipio de Jijona, en la provincia de Alicante y cuyas materias primas pueden proceder

de Alicante, Castellón y Valencia [RESEÑA HISTORICA] Materias primas:Producto obtenido por la mezcla de almendras, miel pura de abeja y azúcares en la proporción establecida. De categorías "Suprema" y Extra [RESUMEN] La Indicación Geográfica "Jijona" identifica un turrón producido en la provincia de Jijona, España, obtenido por la mezcla de almendras, miel pura de abeja y azúcares en la proporción establecida."En base a la composición de ingredientes y atendiendo a los porcentajes mínimos de almendra y miel empleados en su elaboración, se diferencian dos categorías comerciales: Calidad Suprema y Calidad Extra."La abundante producción de almendra y miel en la zona propiciaron la elaboración de alimentos con la intervención de ambos productos como materia prima.

[73] CONSEJO REGULADOR DE LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS PROTEGIDAS JIJONA y TURRÓN DE ALICANTE, presentado por la UNION EUROPEA

C/ Alicante, 1, Apartado de Correos, 131, 03100 JIJONA (Alicante), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 091 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Svensk vodka / Swedish Vodka Denominativa

**Svensk vodka / Swedish Vodka**

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Suecia

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Alcohol etílico destilado en Suecia producido exclusivamente de grano o patatas suecos."Contenido de Alcohol: Mín. 37.5%, máx 60%"Apariencia física: Transparente, incoloro [RESUMEN] La Indicación Geográfica "Svensk vodka / Swedish Vodka" identifica una bebida espirituosa obtenida de alcohol etílico destilado en Suecia producido exclusivamente de grano o patata suecos. Es transparente o incolora, con un contenido de alcohol Mín, 37:5% y máx 60%.

[73] Sveriges Sprit-och Vinproducenter (sektion av Sprit-och Vinleverantörsföreningen) en español: Productores Suecos de Vinos y Bebidas Espirituosas (sección de los Proveedores Suecos de Vinos y Bebidas Espirituosas), presentado por la UNION EUROPEA

Storgatan 19, Box 55680, 102 15, Estocolmo, Suecia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 092 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 11 de marzo de 2013

[51] 29

[54] TURRÓN DE ALICANTE Denominativa

**TURRÓN DE ALICANTE**

[57] [clase 29] TURRÓN [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Constituida por el

municipio de Jijona en la provincia de Alicante y cuyas materias primas pueden proceder de Alicante, Castellón y Valencia, todas provincias españolas.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: Producto obtenido por la mezcla de almendras, miel pura de abeja, azúcares, clara de huevo y oblea en la proporción establecida. De categorías "Suprema" y Extra

[RESUMEN] El Turrón de Alicante es una indicación geográfica protegida tanto en España como en la Unión Europea y cuyo turrón es producido en el municipio de Jijona perteneciente a la Provincia de Alicante en España."Las industrias elaboradoras inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador, elaboran y envasan el turrón en condiciones establecidas, bajo el control del Consejo."En cuanto a su obtención, en la batidora se cuece a fuego vivo durante un mínimo de 45 minutos, una mezcla de azúcares y miel hasta que adquiera el punto adecuado, en cuyo momento se adiciona la clara de huevo diluida y la almendra tostada y se voltea la masa hasta una distribución homogénea. La masa, aun caliente, se pesa, moldea y se recubre de oblea, cortándose posteriormente en pastillas para su envasado."La abundante producción de almendra y miel en la zona, proporcionan la elaboración de alimentos con la intervención de ambos productos como materia primas.

[73] CONSEJO REGULADOR DE LAS INDICACIONES GEOGRAFICAS PROTEGIDAS JIJONA y TURRÓN DE ALICANTE, presentado por la UNION EUROPEA

C/ Alicante, 1, Apartado de Correos, 131, 03100 JIJONA (Alicante), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====

[21] 093 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 14 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] Armagnac  
 Denominativa

## Armagnac

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): En Armagnac, el "terroir" está dividido en tres partes: Bas-Armagnac, Ténarèze- Armagnac y Haut-Amragnac y se amplía sobre 15000 hectáreas establecidas  
 [RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Blanc dame B (clairette de Gascogne), colombar, folle blanche, grasse, jurançon blanc, amuzac blanc, amuzac rosé, meslier Saint-François, ugni blan, baco 22 A (hasta 2010). "Contenido de Alcohol: Mín. 40% vol." "Apariencia física: Vino blanco  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Armagnac" identifica una bebida espirituosa obtenida en Armagnac, Francia, con un clima apacible y templado. En el oeste de la denominación, predomina la influencia oceánica húmeda, moderada por el bosque de la Landas que preside, mientras que el este, es más de un clima mediterráneo que prevalece con vientos predominantes de Autan.  
 [73] Syndicat de défense des appellations des vignobles Armagnac Gascogne, presentada por la UNIÓN EUROPEA  
 Rue des Vignerons - BP 49, 32800 EAUZE, Francia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====

[21] 094 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 14 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] ASTI  
 Denominativa

## ASTI

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): "Región de Piamonte, provincias de Asti, Cuneo y Alessandria, en Italia.  
 [RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Vino obtenido exclusivamente a partir de la variedad de uva «Moscato bianco». "Contenido de Alcohol: Mín. 1% vol." "Apariencia física: Vino blanco  
 [RESUMEN] La Denominación de Origen "Asti" identifica un vino blanco obtenido exclusivamente a partir de la variedad de uva "Moscano Bianco", producido en la Región de Piamonte, provincias de Asti, Cuneo y Alessandria en Italia.  
 [73] Conzorcio per la Tutella dell'Asti, presentada por la UNIÓN EUROPEA  
 Piazza Roma, 10 - Casa dell' Asti, 14100 Asti, Italia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====  
 [21] 095 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 14 de marzo de 2013  
 [51] 33  
 [54] CADILLAC  
 Denominativa

## CADILLAC

[57] [clase 33] VINO  
 [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): El territorio de Cadillac se extiende sobre 22 municipios de la ribera derecha del Garona al sur de Burdeos en Francia  
 [RESEÑA HISTORICA] Materia prima: Media de varietales: Sémillon B, Sauvignon B, Muscadelle B, Sauvignon Gris G. "Apariencia física: Vino blanco." "Contenido en alcohol: " 12% Vol." el contenido en azúcar residual es igual o superior a 51 g/l  
 [RESUMEN] La denominación de origen CADILLAC comprende productos de vinos y está protegido tanto en Francia como en la Unión Europea. "El vino se produce en el territorio de Cadillac se extiende sobre 22 municipios de la ribera derecha del Garona al sur de Burdeos. Encaramadas en laderas generalmente abruptas, las viñas quedan expuestas al sol cálido de la vertiente meridional. Los suelos son de grava. El cascajo y la pendiente aseguran un buen drenaje." "La materia prima que utiliza es diversa y tiene variedades que son: Sémillon B, Sauvignon B, Muscadelle B, Sauvignon Gris G." "Su apariencia física es vino blanco y su contenido de alcohol es 12% Vol y el contenido en azúcar residual es igual o superior a 51 g/l.  
 [73] Association ODG Premières Côtes de Bordeaux et Cadillac, presentada por la UNIÓN EUROPEA 104-106, rue Cazeaux, Cazalet, La Closière, 33 410 CADILLAC, en Francia  
 [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
 EXAMINADOR RESPONSABLE:  
 Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)  
 =====  
 [21] 096 01 Tipo: Denominación de Origen  
 [22] 14 de marzo de 2013  
 [51] 29

[54] CAMEMBERT DE NORMANDIE  
Denominativa

**CAMEMBERT DE NORMANDIE**

[57] [clase 29] QUESO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Regiones de Alta y Baja Normandía, que constituyen Normandía en Francia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso de pasta blanda, con moho superficial, de leche cruda de vaca y en forma de pequeño cilindro plano de un peso medio de 250 g.

[RESUMEN] CAMEMBERT DE NORMANDIE es una denominación de origen que comprende productos de queso y que está protegida tanto en Francia como en la Unión Europea. "Sus quesos son elaborados en la Regiones de Alta y Baja Normandía, que constituyen Normandía en Francia." "Antecedentes: Se trata del queso más famoso de Normandía. Su nombre aparece unido al de Marie Harel quien, a finales del siglo XVIII, se ocupaba de la explotación de una granja en el municipio de Camembert, cerca de VIMOUTIERS (Orne). De ella se dice que la "inventora" el Camembert. De hecho, lo que hizo fue mejorar la fabricación del queso local siguiendo los consejos de un clérigo contrario a la Constitución Civil del clero de 1792. Los descendientes de Marie Haré perpetuaron la tradición y desarrollaron la fabricación del Camembert, un queso que, a partir del valle del Auge, se extendió a toda Normandía. En 1980, el "Sindicato de fabricantes del Auténtico Camembert de Normandía", creado en 1909 por los queseros de la región, solicitó la Denominación de Origen, que se concedió en agosto de 1983 (Decreto de 31 de agosto de 1983). "Método de obtención: El Camembert de

Normandie es un queso de escurrido natural. Una de sus singularidades consiste en que los moldes se llenan con cuajada con la ayuda de un cucharón y de forma discontinua, con un mínimo de 4 pasadas sucesivas, lo que confiere a la pasta su suavidad y untosidad especiales. Una vez salado con sal seca, generalmente es afinado durante 30 a 35 días (21 días como mínimo). "Vínculo: Las tierras normandas, que se extienden a lo largo de dos grandes regiones, de suelos de diferente naturaleza y edad decreciente de oeste a este, se caracterizan por un clima completamente oceánico. La importancia de los prados permanentes constituye el rasgo más característico del uso del suelo de Normandía, un lugar donde las superficies siempre verdes suponen el 60% de la superficie agrícola útil. Desde que lo "inventara" Marie Harel, el Camembert tuvo rápidamente una gran aceptación, tanto en Francia como en el extranjero, dando lugar a cantidad de imitaciones. Por eso, en 1909 se creó el Sindicato de Auténtico Camembert de Normandía para que se reconociera el carácter específico del Camembert de Normandie, producto de la tierra y de las tradiciones.

[73] SYNDICAT DES FABRICANTS DE CAMEMBERT DE NORMANDIE (Sindicato de Fabricantes de Camembert de Normandía), presentada por la UNIÓN EUROPEA

82, rué de Bernières, 14300 CAEN, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 097 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33

[54] Conegliano - Valdobbiadene  
- Prosecco  
Denominativa

**Conegliano - Valdobbiadene - Prosecco**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Región de Veneto (provincia de Treviso)  
[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: Vino obtenido principalmente de la variedad de uva Prosecco (al menos 85%) "Contenido de Alcohol: Mín. 9.50% Vol." "Apariencia física: Vino blanco

[RESUMEN] La Denominación de Origen "Conegliano-Valdobbiadene- Prosecco" identifica un vino blanco obtenido principalmente de la variedad de uva Prosecco (al menos 85%) producido en la Región de Veneto (provincia de Treviso) en Italia.  
[73] Conzorcio Tutella Vino DOC "Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", presentada por la UNIÓN EUROPEA  
Solighetto di Pieve di Soligo (TV) - Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 098 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] CÔTES DU ROUSSILLON  
Denominativa

**CÔTES DU ROUSSILLON**

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Vasto anfiteatro

limitado al este por el Mar Mediterráneo, al sur por el macizo de Albères y España, al oeste por las colinas de Canigou y en el norte por Corbières, cruzado por 3 ríos: Agly, Tet y el Tech." [RESEÑA HISTORICA] Materia prima: vino tinto, blanco y rosado elaborados con diversas variedades de uva "Contenido en alcohol: " Vino Tinto: 12% vol." Vino blanco: 11% vol." Vino rosado: 12% vol." Apariencia física: "Vino tinto, blanco y vino rosado [RESUMEN] La denominación de origen CÔTES DU ROUSSILLON, que ampara productos de vinos, es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea. "La Denominación Côtes-de-Provence se extiende por más de 113 municipios de la división administrativa de "Pyrénées Orientales", en Francia. El área Geográfica está conformada por un vasto anfiteatro limitado al este por el mar mediterráneo, al sur por el macizo de Albères y España, al oeste por las colinas de Canigou y en el norte por Corbières, cruzado por 3 ríos: Agly, Tet y el Tech, que modelaron un aluvión de terrazas y colinas." [73] Syndicat de défense des AOC Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages, presentada por la UNIÓN EUROPEA

19 avenue de Grande- Bretagne, 66025 PERPIGNAN, Francia [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 099 01 Tipo: Indicación Geográfica  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] GRAPPA  
Denominativa

**GRAPPA**

[57] [clase 33] BEBIDA ESPIRITUOSA [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Italia [RESEÑA HISTORICA] Materia Prima: Bebida espirituosa obtenida de la variedad de orujo de uva (los posos pueden añadirse) "Contenido en alcohol: Del 37.5 % al 60% por vol." Apariencia física: Líquido brillante, color de cristalino a ámbar. [RESUMEN] La Indicación Geográfica "GRAPPA" designa una bebida espirituosa obtenida de la variedad de orujo de uva (los posos pueden añadirse) y elaborada en Italia. Es un líquido brillante, color de cristalino a ámbar.

[73] Istituto Nazionale Grappa, presentada por la UNIÓN EUROPEA vía Domokos 8, 140100 Bolonia, Italia [74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0100 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] JUMILLA  
Denominativa



[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Provincia de Murcia y Albacete.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: se utilizan diversas uvas tanto blancas como tintas. "Blancas T i n t a s " A i r é n

Monastrell "Macabeo Garnacha Tintorea " Pedro Ximénez C e n c í b e l " M a l v a s í a Cabernet Sauvignon " Chardonnay Garnacha " Sauvignon blanc Merlot " Moscatel de grano menudo S y r a h " Petit Verdot " Apariencia física: blanco, rosado, tinto y de licor. [RESUMEN] JUMILLA es una denominación de origen que comprende productos de vinos que se elaboran en las Provincias de Murcia y Albacete en España y que se encuentra protegida tanto en España como en la Unión Europea. "Se utiliza como materia prima la diversidad de uvas blancas y tintas, y su apariencia física es de color blanco, tinto y de licor. "Contenido en alcohol Graduación alcohólica adquirida " Jumilla Monastrell (>85% var. Monastrell): " Rosado mín. 12% vol. " Tinto mín. 12,5% vol. " " Jumilla: " B l a n c o mín. 11% vol. " Rosado mín. 11,5% vol. " Tinto mín. 12 % vol. " " Jumilla D u l c e : " B l a n c o mín. 11 % vol. " Rosado mín. 11,5 % vol. " Tinto mín. 12 % vol. " De licor (100% var. Monastrell): 15-22 % vol.

[73] Consejo Regulador de la DOP "Jumilla", presentada por la UNIÓN EUROPEA

C/ San Roque, 15, 30520 Jumilla (Murcia), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0101 01 Tipo: Denominación de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] RÍAS BAIXAS  
Denominativa

**RÍAS BAIXAS**

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Provincias de Pontevedra y La Coruña en España

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: se utilizan diversas uvas tanto blancas como tintas. "Blancas T i n t a s " A l b a r i ñ o Caiño tinto "Loureira blanca o M a r q u é s Espadeiro "Treixadura Loureira tinta "Caiño blanco S o u s ó n " T o r r o n t e s M e n c í a " G o d e l l o Brancellao "Apariencia física: blanco y tinto

[RESUMEN] RÍAS BAIXAS es una denominación de origen que comprende productos de vinos y que es producido en las provincias de Pontevedra y La Coruña en España. Actualmente la denominación de origen está protegido tanto en España como en la Unión Europea. "Se utiliza variedades de uvas blancas y tintas como materia prima y su apariencia es de color blanco y tinta. "Contenido de alcohol Graduación alcohólica adquirida mínima "Blanco: "Rías Baixas A l b a r i ñ o (100% Albariño) 11,3% vol. "Rías Baixas Condado do Tea (>70% Albariño y Treixadura) 11% vol. "Rías Baixas Rosal (<70% Albariño y Loureira) 11% vol. "Rías Baixas Salnés (<70% Albariño) 11% vol. "Rías Baixas Ribeira do Ulla (<70% Albariño) 11% vol. "Rías B a i x a s (<70% uvas blancas preferentes) 11% vol. "Rías Baixas Barrica (<3 meses de envase de roble) 11,5% vol. "Tinto: "Rías Baixas (100 % variedades tintas) 10% vol.

[73] Consejo Regulador D.O. Rías Baixas, presentado por la UNIÓN EUROPEA  
Palacio de Mugartegui. Plaza de Pedreira, 10. 36002 Pontevedra, España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0102 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] SOMONTANO  
Denominativa

## SOMONTANO

[57] [clase 33] VINO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Provincia de Huesca en España

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: se utilizan diversas uvas tanto blancas como tintas. "Blancas T i n t a s " M a c a b e o Moristel "Granacha Blanca Tempranillo "Alcañón Garnacha tinta "Chardonnay Parraleta "Gewürztraminer Cabernet Sauvignon "Merlot "Pinot Noir "Syrah "Apariencia física: blanco, rosado, tinto y espumoso.

[RESUMEN] Somontano es una denominación de origen de vinos producidos en la provincia de Huesca en España y que está protegido tanto en España como en la Unión Europea. "Utiliza como materia prima variedades de uvas blancas y tintas y cuya apariencia física es de color blanco, rosado, tinto y espumoso. "Contenido en alcohol: Graduación alcohólica a d q u i r i d a " B l a n c o 10-13,5 % vol. "Blanco elaborado con Macabeo de vendimia tardía mínimo 13% vol. "Rosado 11-13,5% vol. "Tinto 11,5-14% vol. "Espumoso 10-13, 5% vol.

[73] Consejo Regulador de la DOP "Somontano", presentada por la UNIÓN EUROPEA

Ave de la Merced, 64, 22300, Barbastro, Huesca, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0103 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 14 de marzo de 2013  
[51] 29  
[54] TALEGGIO  
Denominativa

## TALEGGIO

[57] [clase 29] QUESO  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Todo el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia Como, Cremona, Milán, Pavia, Novara y Treviso, formando una zona continua, en Italia.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso blando de leche de vaca, de maduración corta, con forma de bloque cuadrangular con talón recto y caras planas. "Obtención: Tras la coagulación de la leche, la cuajada se corta y se introduce en los moldes apropiadas, donde se efectúa el estufado y el salado; las ruedas se dejan madurar en un medio adecuado y por un breve período, durante el cual son volteadas y saladas en salmuera periódicamente.

[RESUMEN] La denominación de origen TALEGGIO designa productos de quesos blandos de leche de vaca, elaborados según las técnicas establecidas en el territorio de las provincias de Bérgamo, Brescia Como, Cremona, Milán, Pavia, Novara y Treviso, en Italia

[73] Consorzio per la Tutela del Formaggio Taleggio, presentada por la UNIÓN EUROPEA

Via XX Settembre, 10-00187, Roma, Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0104 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 14 de marzo de 2013

[51] 33

[54] VALENCIA

Denominativa

## VALENCIA

[57] [clase 33] VINO CUYA APARIENCIA FÍSICA ES BLANCO, ROSADO, TINTO, DE LICOR Y ESPUMOSO [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Provincia de Valencia en España.

[RESEÑA HISTORICA] Materias prima: Se utiliza variedades de uvas tanto blancas como tintas. " Blancas Tintas " Macabeo Garnacha " Malvasía Monastrell " Merseguera Tempranillo " Moscatel de Alejandra Tintorera " Pedro Ximénez Forcayt " Planta Fina de Pedralba Bodal " Planta Nova Cabernet Sauvignon " Tortosí Merlot " Verdil Syrah " Chardonnay " Sauvignon Blanc

[RESUMEN] Valencia es una denominación de origen de vinos que está protegido tanto en España como en la Unión Europa y que se produce en toda la Provincia de Valencia en España. " Su materia prima está compuesta de una variedad de uvas tantas blancas como tintas y cuya apariencia física blanco, rosado, tinto, de licor y espumoso " Todos los vinos podrán ser secos,

semidulces y dulces. " Contenido en alcohol Graduación alcohólica adquirida " " Rosado mín. 10,5% vol. " Tinto mín. 10,5% vol. " De licor y rancio mín. 15% vol. " Espumoso mín. 11% vol. " Espumoso aromático mín. 7% vol. " Vinos con envejecimiento 11 - 14% vol. " En el caso de emplear los nombres de las subzonas: " Alto Turia: " Blanco seco mín. 10% vol. " Valentino: " Blanco mín. 10% vol. " Rosado y tinto mín. 11% vol. " Vinos de licor y rancio mín. 15% vol. " Clariano: " Blanco mín. 10% vol. " Rosado y tinto mín. 11% vol. " Moscatel: " Vino dulce de Moscatel mín. 10% vol. " Vino de licor Moscatel (100% Moscatel de Alejandra ) mín. 15% vol.

[73] Consejo Regulador de la DOP "Valencia", presentada por la UNIÓN EUROPEA

en C/Quard, 22-46001 Valencia (Spain), en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0105 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] ANJOU

Denominativa

## ANJOU

[57] [clase 33] VINOS.

[AREA GEOGRAFICA] En los alrededores de las ciudades de Angers y de Saumur, es un viñedo de laderas en las orillas del Loira. Consta de dos regiones distintas. La del «Anjou noir» en suelos de color negro, terrenos esquistos (a lo largo

Sudeste del Macizo Armoricano) en la área más extensa, -La del «Anjou blanc», en los suelos de color blanca originado por la alteración de la cal (estuco) en extremidad Sudoeste de la Cuenca Parisiense, es una área muy limitada.

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: " Vinos blancos " -variedad principal de uva: chenin B " -otras variedades de uva: chadonnay B et sauvignon B " Vinos tintos " -variedades principales de uva: cabernet franc N, cabernet sauvignon N; " -otras variedades de uva: grolleau N, pineau d'Aunis " Apariencia física: Vino blanco y vino tinto

[RESUMEN] Bordeaux es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea que designa vino elaborados en el viñedo de Anjou. " El viñedo de Anjou era en la Edad Media un viñedo próximo al casco urbano situado en los alrededores de las ciudades de Angers y de Saumur, un viñedo de laderas en las orillas del Loira. " La zona de la denominación consta con dos regiones distintas: -La del «Anjou noir» en suelos de color negro, terrenos esquistos (a lo largo Sudoeste del Macizo Armoricano) es la área más extensa; -La del «Anjou blanc», en suelos de color blanca originado por la alteración de la cual (estuco) en extremidad Sudoeste de la Cuenca Parisiense, es una área muy limitada. El clima es un clima de tipocóccico templado pero seco, con grados extra-mínima bastantes débiles. " La zona destinada a la denominación Anjou abarca 128 municipios del departamento del Maine-et-Loire, 14 del departamento de los Deax-Sèveres y 9 del departamento de la Vienne. " Contenido en alcohol: " Vinos blancos 11% vol. " Vinos tintos 10,50% vol. [73] Fédération Viticole de l'Anjou et de Saumur, representado por la Unión Europea BP 62444-49024, ANGERS, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0106 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 21 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] Beaujolais  
Denominativa

## Beaujolais

[57] [clase 33] VINOS.  
[AREA GEOGRAFICA] Zona enclavada  
en la continuación del Macizo  
Central, su punto más elevado,  
el Monte St. Rigaud, en el  
noroeste, tiene una altitud de  
1009 m. Los montes del  
Beaujolais, al oeste, con su  
puerto de montañas conforman una  
barrera natural de entre 600 y  
900 metros de altitud.

[RESEÑA HISTORICA] Materias  
primas: "Gama y noir de mosto  
blanco. Esta variedad de vinos  
tintos (también hay una  
superficie diminuta plantada con  
Chardonnay que da vinos  
Beaujolais Blancos). "Contenido  
Alcohol: "Vino blanco=10,5%  
vol."Vino rosado= 10,0% vol."Vino  
tinto= 10,0% vol."Apariencia  
física: Vino blanco, rosado y  
vino tinto.

[RESUMEN] Beaujolais es una  
denominación de origen protegida  
tanto en Francia como en la Unión  
Europea que designa elaborados  
en la zona del Beaujolais. "La  
zona del Beaujolais se define a  
partir de sus tres grandes  
componentes geográficas e  
incluyen 147 municipios: "-Al  
Este, el Valle de Saona, "-Al  
oeste, los Montes del Beaujolais,  
el cinturón verde, "-Al centro,  
el Beaujolais vinícola. "El País  
del Beaujolais se encuentra  
enclavado en la continuación  
del Macizo Central. Su punto más  
elevado, el Monte St. Rigaud, en

el noroeste, tiene una altitud  
de 1009 m. Los montes de  
Beaujolais, al oeste, son su  
puerto de montañas conforman una  
barrera natural de entre 600 y  
900 metros de altitud. Al abrigo  
de estas pequeñas cadenas  
montañosas, los viñedos se  
encuentran distribuidos en  
diferentes niveles que oscilan  
entre 200 y 400 metros, siguiendo  
una orientación sur o sudoeste.  
[73] Syndicat Beaujolais et  
Beaujolais Villages Associés,  
representado por la Unión Europea  
210 Boulevard Vermorel, BP 318-  
69661, VILLEFRANCHE s/SAONE  
CEDEX, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0107 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 21 de marzo de 2013  
[51] 33  
[54] BIERZO  
Denominativa

## BIERZO

[57] [clase 33] VINO.  
[AREA GEOGRAFICA] La zona  
geográfica delimitada de esta DO  
se localiza en la provincia de  
León en España.  
[RESEÑA HISTORICA] Materia Prima:  
Elaborado con las siguientes  
variedades de uva: " -Blancas:  
Doña Blanca, Godello, Malvasía,  
Palomino." - Tintas: Garnacha  
Tintorea, Mencía. "Apariencia  
física: Vinos blanco, rosado y  
tinto.  
[RESUMEN] La Denominación de  
Origen BIERZO designa un vino  
elaborado en la Provincia de León  
en España, de variedades de uvas  
blancas y tintas." Contenido en  
alcohol "Vino Blanco 10 a 13 %  
vol."Vino Rosado 11 a 14 %  
vol."Vino Tinto 11 a 14 % vol.

[73] Consejo Regulador de la DO  
"Bierzo", representado por la  
Unión Europea

en C/Mencia, 1, Campo de San  
Bartolo, 24540 Cacabelos, España  
[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0108 01 Tipo: Denominación  
de Origen  
[22] 21 de marzo de 2013  
[51] 29  
[54] BRIE DE MEAUX  
Denominativa

## BRIE DE MEAUX

[57] [clase 29] QUESOS  
(PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y  
ALIMENTICIOS).

[AREA GEOGRAFICA] Se trata de la  
zona este de la región parisina,  
cuyo carácter unitario procede  
de las formaciones calcáreas  
aparecidas en la era secundaria  
y terciaria.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción:  
Queso a base de leche cruda de  
vaca, de pasta blanda y corteza  
cubierta de una fina pelusa  
blanca, de forma cilíndrica y  
aplanada, con un peso medio de  
2,6 kg. "Etiquetado: Además del  
nombre de la denominación y la  
mención "Denominación de origen  
controlada", las piezas deben  
llevar en la etiqueta del  
logotipo con las siglas INAO.

[RESUMEN] 7La Denominación de  
Origen BRIE DE MEAUX designa un  
queso a base de leche cruda de  
vaca, pasta blanda y corteza  
cubierta de una fina pelusa  
blanca, de forma cilíndrica y  
aplanada, con un peso medio de  
2,6 kg. "Se produce en la zona de  
este de la región parisina. La  
cuajada se obtiene tras la adición  
de cuajo a la leche cruda calentada  
a una temperatura inferior a 37°  
C y, a continuación, se procede  
al prensado. Este se practica  
manualmente según una técnica  
tradicional, mediante la  
utilización de una "pala de

"Brie" de aproximadamente 20 cm de diámetro, llenándose el molde con las finas capas sucesivas. Tras una 18 horas de desuerado, las piezas se sacan de los moldes, se salan en seco, se introducen gérmenes o bacterias en las mismas y se colocan en sótanos en los que maduran lentamente durante 4 semanas como mínimo.

[73] Syndicat Interprofessionnel de Defense du Brie de Meaux, representado por la Unión Europea 13, rue des Fossés, 77000 Melun, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====

[21] 0109 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Calvados  
Denominativa

## Calvados

[57] [clase 33] BEBIDAS  
ESPIRITUOSAS

[AREA GEOGRAFICA] La zona geográfica de la DO Calvados se extiende por casi toda la Baja-Normandía y a veces por una parte de los departamentos vecinos. Esta zona saca provecho de un clima de tipo oceánico con unas diferencias de temperatura bastante débiles por la proximidad al Océano.

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: El Calvados es un aguardiente de sidra de manzana o de pera. La denominación de origen controlada «Calvados» es un aguardiente obtenida por la destilación exclusiva de la sidra de manzana o de pera elaborada a partir de frutas de variedad determinada. "Contenido Alcohol: Graduación alcohólica volumétrica potencial mínima de 40% vol." Apariencia física: Color ámbar

[RESUMEN] Calvados es un denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea que designa vinos elaborados en la zona que se extiende por casi toda la Baja-Normandía y a veces por una parte de los departamentos vecinos. Esta zona saca provecho de un clima de tipo oceánico con unas diferencias de temperatura bastantes débiles por la proximidad del Océano. Las precipitaciones son abundantes (al menos 700 mm/año) y están bien distribuidas (al menos 160 días con precipitaciones). Los veranos son templados y los inviernos suaves. La zona de denominación se caracteriza a la vez por la ausencia de déficit hídrico veraniego y por pocos días de heladas. "Ofrece un paisaje poco accidentado, las vertientes favorecen un drenaje natural de las huertas protegidas de los vientos del oeste por los restos densos de estas regiones «bocagères». La zona de la DOC resulta ser los territorios de Normandía donde se mantuvo una actividad sidrícola y sobretodo una huerta tradicional de frutas dedicadas a la sidra. Esta huerta es el cultivar de una importante diversidad de variedades de manzanas para sidra y de peras para sidra.

[73] Syndicat des producteurs de Calvados et d'Eau-de-Vie de Cidre de Normandie, representado por la Unión Europea

Implasse des Hauts Vents, 27670 SAINT OUEEN DU TILLEUL, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====

[21] 0110 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Châteauneuf-du-Pape  
Denominativa

## Châteauneuf-du-Pape

[57] [clase 33] VINO.

[AREA GEOGRAFICA] El área geográfica se extiende en más de 5 municipios localizado en el sur de Francia, en el lado izquierdo del río Rhône. El área cubierta por la denominación de Châteauneuf-du-Pape- 3200 hectáreas que se establecieron entre 1924 y 1929- corresponde a una unidad geográfica (meseta). [RESEÑA HISTORICA] Materia prima: bourboulenc B, brun argenté N (localement dénommé «vaccarèse»), cinsaut N, clairette B, clairette rose Rs, counoise N, granache blanc B, grenache gris G, grenache N, mourvèdre N, muscardin N, picardan B, piquepoul blanc B, piquepoul gris G, piquepoul nori N, roussanne B, syrah N, terret noir N. "Contenido en alcohol: Mín. 12.5% vol." Apariencia física: Vino tinto y blanco.

[RESUMEN] Châteauneuf-du-Pape es una denominación de origen protegida tanto en Francia como en la Unión Europea que designa vinos elaborados en la zona que se extiende en más de 5 municipios localizados en el sur de Francia, en el "lado izquierdo del río Rhône. el área cubierta por la denominación de Châteauneuf-du-Pape- 3200 hectáreas que se establecieron entre 1924-1929- corresponde a una unidad geográfica (meseta), con una gran diversidad del suelo. Los mares interiores de las eras secundarias y terciarias habían depositado las capas sucesivas de sedimento que constituyen hoy el subsuelo del viñedo. Durante el fin de la era terciaria, el Rhône bajo los famosos guijarros redondos de los Alpes en las famosas terrazas de Villafranchien. El paisaje se acabó durante el período glacial cuaternario cuando las aguas del Rhône formaron las más altas terrazas del viñedo. La acción combinada de los mares de retroceso y de la erosión del río tiene esculpido u alivio de terrazas y cuevas que se estira a lo lejos como el actual curso del Rhône. La tierra pedregosa provee a Châteauneuf-du-Pape el predominantemente activo

vitícola. "Los viñedos se benefician de los largos períodos de sol (una media de 1000 horas de sol en el verano; 7 horas cada día a 25°C) y del efecto del viento del mistral que reduce las precipitaciones.

[73] Organisme de défense et de gestión de l'appellation d'origine Châteauneuf-du-Pape, representado por la Unión Europea en 12 avenue Pasteur- BP 12 84231-CHATEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0111 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Emmental de Savoie  
Denominativa

### Emmental de Savoie

[57] [clase 29] QUESOS  
(PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y  
ALIMENTICIOS)

[AREA GEOGRAFICA] La leche se obtiene de los deptos. de Saboya y Alta Saboya además de 3 municipios del depto. de Ain (anglefort, Conbonod, Chanay). La fabricación se efectúa en los deptos. de Saboya y Alta Saboya y la maduración en éstos y en el municipio de Saint Germani de Joux (Ain).

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso de leche de vaca de pasta prensada cocida, con un diámetro que varía entre los 72 y 80 cm y un peso de más de 60 kg. Abombado a semiabombado. Corteza de color amarillo oscuro. "Porcentaje de grasa: 45 % mínimo (materia seca). Grandes agujeros en la pasta, regulares y bien repartidos.

[RESUMEN] La Denominación de Origen EMENTAL DE SAVOIE designa un queso de leche de vaca de pasta prensada cocida, con un

diámetro que varía entre los 72 y 80 cm y un peso de más de 60 kg. Abombados a semiabombado. Corteza de color amarillo oscuro. Porcentaje de grasa: 45% mínimo (materia seca). Grandes agujeros en la pasta, regulares y bien repartidos. "El vínculo con el origen geográfico se basa en la buena reputación del producto, la cual se desarrolló principalmente en el siglo XIX, y permitió que se vendiese a un precio más caro en comparación con el resto de los quesos de este tipo existentes en el mercado.

[73] Syndicat des Fromagers de Haute-Savoie (Sindicato de queseros de Alta Saboya), representado por la Unión Europea en 52, avenue de Sllews, 74994 Annecy Cedex 9, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0112 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Grana Padano  
Denominativa

### Grana Padano

[57] [clase 29] QUESO (PRODUCTO  
AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS)

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la IG, IP o DO): Todo el territorio de las provincias de Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Bérgamo, Brescia, Como, Cremona, Milán, Pavia, Sondrio, Várese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venecia, Verona, Vicenza, Ferrara, Foril, Piacenza y Rávena y los municipios contiguos de las provincias de Mantua y Bolonia, que forman una zona continua.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: Queso de mesa o para rallar de leche de vaca, semigraso, de pasta cocida y maduración larga, de forma cilíndrica con talón ligeramente convexo o casi recto, con las caras planas levemente rebordeada.

[RESUMEN] Grana Padano es una denominación de origen protegida tanto en Italia como la Unión Europea que comprende productos de queso. "Historia: Este queso, originario desde antiguo de la Val Padana, siempre ha tenido fama por su calidad y volumen de producción. Etimológicamente, "Grana" recuerda la textura granulosa característica de la pasta. Históricamente, a este nombre se le han ido añadiendo adjetivos que aludían a zonas de la llanura padana que, con el tiempo, han dado lugar a una única denominación geográfica "Padano". "Obtención: La leche, que se deja reposar para retirar la nata superficial, se coagula con cuajo de ternera. La cuajada se corta en gránulos finos y se cuece hasta que éstos se vuelven elásticos; después, se introducen en moldes durante al menos 48 horas y se sala en salmuera. La fase de maduración natural en el ambiente adecuado dura entre uno y dos años. "Vínculo geográfico: Los factores naturales están vinculados con las condiciones climáticas de la zona de producción, favorables al crecimiento de abundantes forrajes de calidad destinados a la alimentación del ganado lechero. Por lo que respecta al factor humano, este producto ha mantenido sin cambios sustanciales sus características intrínsecas, derivadas del uso de técnicas consolidadas y la presencia histórica de una mano de obra altamente especializada. [73] Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano. Representada por Unión Europea en Via T. da Cazzaniga, 9/4, 20121, Milano, Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0113 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] IRISH CREAM  
Denominativa

## IRISH CREAM

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA  
[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): El ámbito de la  
producción cubre la isla de  
Irlanda.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima:  
El licor Irish Cream consiste en  
una mezcla de crema de leche  
fresca de Irlanda, alcohol, junto  
con azúcar, y o miel, y contiene  
Irish Whiskey. "Contenido de  
alcohol: Mínimo grado alcohólico  
es 15% v / v. "Apariencia física:  
El licor Irish Cream es una bebida  
de líquido viscoso- con una  
consistencia suave y es de color  
crema.

[RESUMEN] "Irish Cream" es una  
bebida espirituosa a través de  
la figura de una indicación  
geográfica, indicación protegida  
tanto en Irlanda como en la Unión  
Europea mediante el REGLAMENTO  
CE 110/2008 del 15 de enero de  
2008, aplicado en Irlanda conforme  
a los Reglamentos de las  
Comunidades Europeas 2009  
(bebidas espirituosas) S.I. n°  
429 de 2009. "El licor Irish Cream  
consiste en una mezcla de crema  
de leche fresca de Irlanda,  
alcohol, junto con azúcar, y o  
la miel, y contiene Irish  
Whiskey. "Contenido de alcohol:  
mínimo grado alcohólico es 15% v  
/ v. "En cuanto su apariencia

física, el licor Irish Cream es  
una bebida de líquido viscoso,  
con una consistencia suave y es  
de color crema.

[73] Ministerio de Agricultura,  
Pesca y la alimentación de  
Irlanda. Representada por Unión  
Europa

en Agriculture House, Kildare St.  
Dublin 2, Irlanda

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0114 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] (Ouzo)  
Denominativa

## Oúzo (Ouzo)

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA.

[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): Área de producción  
limitada a los territorios de  
Chipre y de Grecia.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima:  
Ouzo es una bebida espirituosa  
con anís que se produce  
tradicionalmente sólo en Grecia  
por la mezcla de alcoholes que  
se han aromatizado por  
destilación o por racionamiento  
con semillas de anís y finalmente  
de hinojo, Masticha Chiou, u otras  
semillas aromáticas, plantas o  
cultivos. "Contenido en alcohol:  
Mínimo 37.5% vol. "Apariencia  
física: Líquido incoloro,  
transparente.

[RESUMEN] (Ouzo) es una bebida  
espirituosa producida en los  
territorios de Chipre y Grecia y  
que se encuentra protegidos como  
una indicación geográfica en ambos  
países como en la Unión  
Europea. "Ouzo es una bebida

espirituosa con anís que se  
produce tradicionalmente sólo en  
Grecia por la mezcla de alcoholes  
que se han aromatizado por  
destilación o por rociamiento con  
semillas de anís y finalmente de  
hinojo, Masticha Chioy, y otras  
semillas aromáticas, plantas o  
cultivos. "Contenido de alcohol:  
Mínimo 37,5 % vol. "Apariencia  
física: Líquido incoloro y  
transparente.

[73] Consejo de Productos  
vitícolas (WINE PRODUCTS  
COUNCIL). Representada por Unión  
Europa

Petra Bussines Centre, 86,  
Franklin Roosevelt Avenue, 3011  
Limasol, Chipre

[73] Asociación de destilados  
griegos y bebidas  
espirituosas. Representada por  
Unión Europa  
Grecia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0115 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] PENEDÉS  
Denominativa

## PENEDÉS

[57] [clase 33] VINO Y CUYA  
APARIENCIA FÍSICA ES BLANCO,  
ROSADO, TINTO, DE AGUJA, ESPUMOSO  
Y DE UVA SOBRE MADURA.

[AREA GEOGRAFICA] (de producción,  
extracción, transformación o  
elaboración del producto que  
pretende distinguir la Indicación  
Geográfica, Indicación de  
Procedencia o Denominación de  
Origen): La zona geográfica  
delimitada de esta DO se localiza  
en la provincias de Barcelona y  
Tarrago en España

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima:  
utilizan variedad de uvas blancas  
y tintas. "Blancas  
T i n t a s " M a c a b e o

Garnacha "Xarello Merlot" Parellada (Montanec) Monastrel "Subirat Parent Pinot Noir" Moscatel de Alejandría Samsó "Moscatel de grano menudo Cabernet Sauvignon" Malvasia de Sitges Tempranillo "Chardonnay Syrah" Sauvignon blanco Cabernet Franc "Reisling" Gewurztraminer "Chenin

[RESUMEN] Panedés es un vino cuya denominación de origen está protegida tanto en España como en la Unión Europea y se produce en el territorio de Barcelona y Tarrago en España. "Penedés es un vino y cuya apariencia física es: blanco, rosado, tinto, de aguja, espumoso y de uva sobremadura." Su materia prima utiliza variedad de uvas blancas y tintas. "Blanca

Tintas "Macabeo Garnacha "Xarello Merlot" Parellada (Montanec) Monastrel "Subirat Parent Pinot Noir" Moscatel de Alejandría Samsó "Moscatel de grano menudo Cabernet Sauvignon" Malvasia de Sitges Tempranillo "Chardonnay Syrah" Sauvignon blanco Cabernet Franc "Reisling" Gewurztraminer "Chenin" Contenido en alcohol " Graduación alcohólica adquirida mínimo. "Blanco 11-15 % vol. "Rosado 11-15 % vol. "Tinto 12-15 % vol. "Vinos de aguja 9,5-12,5 % vol. "Vinos espumosos 11-12,5 % vol. "Vino dulce de uva sobremadura 12% vol.

[73] Consejo Regulador de la DO "Penedes". Representada por Unión Europa Plaça Àgora, 1, 08720, Vilafranca del Penedès, Barcelona en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0116 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 29

[54] PROSCIUTTO DI PARMA  
Denominativa

### PROSCIUTTO DI PARMA

[57] [clase 29] PRODUCTOS CÁRNICOS (PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS)

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La elaboración del jamón de Parma se desarrolla en un área limitada de la provincia de Parma (región de Emilia-Romaña) que comprende el territorio de la provincia situada al sur de la Vía Emilia Romagna) que comprende el territorio de la provincia situado al sur de la Vía Emilia, a una distancia no inferior a 5km. de ésta y en zonas de una altitud no superior a los 900 metros; está limitada al este por el río Enza y al oeste por el torrente Stirone.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del Producto: "-jamón crudo curado." -Identificado por un sello grabado a fuego en la piel. "-Forma exterior redondeada: Supresión de la parte extrema (pezuña), eliminación de imperfecciones externas que pudieran dañar la imagen del producto, limitando a 6cm como máximo la parte muscular al descubierto más allá de la cabeza del fémur (acabado corto)."-Peso: normalmente entre ocho y diez kilogramos y en cualquier caso, no inferior a siete." -Color en el corte: uniforme, entre rosado y rojo, entreverado de blanco puro en las partes grasas." -Aroma y sabor: carne de sabor delicado y dulce, poco salada y con un aroma fragante y característico." -Responde a determinados parámetros analíticos en materia de humedad, sal y proteólisis." -Después de la grabación del sello, el jamón de Parma puede comercializarse

entero, o deshuesado y envasado en trozos de forma y peso variables, o loncheado y envasado adecuadamente.

[RESUMEN] Resumen: Para mayor información se adjunta el Reglamento CE 510/2006 de 20 de abril de 2007. "EL PROSCIUTTO DI PARMA es una denominación de origen protegida tanto en Italia como en la Unión Europea y que ampara productos cárnicos." La elaboración del jamón de Parma se desarrolla en un área limitada de la provincia de Parma (región de Emilia-romaña) que comprende el territorio de la provincia situado al sur de la Vía Emilia, a una distancia no inferior a 5km. de ésta y en zonas de una altitud no superior a los 900 metros; está limitada al este por el río Enza y al oeste por el torrente Stirone. La materia prima procede de un área geográficamente más amplia que la zona de transformación y que comprende el territorio administrativo de las siguientes regiones: Emilia-Romaña, Véneto, Lombardía, Piamonte, Molise, Umbría, Toscana, Marche, Abruzos y Lacio. "Prueba de origen: Respecto a la producción de la materia prima, existe una serie de criterios relativos a la raza, el sistema de alimentación y las condiciones de cría; tales exigencias están garantizadas por un régimen específico de control al que se deben someterse criaderos, mataderos y productores previamente reconocidos y habilitados, así como por procedimientos de control y sistemas de identificación, reconocimiento y certificación." El criador reconocido debe grabar, al trigésimo día de su nacimiento como máximo, un distintivo indeleble con su código de identificación propio en los perniles de cada cerdo. El criador tiene la obligación de expedir un certificado que atestigüe la conformidad de todos los cerdos destinados al sacrificio con las prescripciones exigidas en la fase de la cría. "El matadero debe

grabar al fuego en la piel de los perniles frescos destinados a la preparación del jamón de Parma una marca bien visible y conforme con las directivas impartidas por el organismo de control."El matadero grabará esta marca en perniles frescos extraídos de cerdos que han llegado acompañados de la oportuna certificación mencionada en el punto anterior y después de haber comprobado la correspondencia con los requisitos impuestos por la ley. La marca reproduce el código de identificación del matadero donde tiene lugar el sacrificio. El matadero tiene la obligación de expedir para cada partida de perniles frescos en los que hubiera impuesto el sello mencionado en este punto, un ejemplar o una copia de la certificación expedida por el criador de la forma prevista en el punto anterior."Sólo los perniles frescos procedentes de mataderos reconocidos, que lleven la marca indeleble y vayan acompañados de la oportuna documentación, podrán ser destinados a la producción controlada del jamón de Parma. En cada operación de entrega de perniles frescos destinados a la preparación de jamón de Parma en un establecimiento reconocido deberá estar presente un encargado del organismo de control que compruebe las marcas de certificación y la documentación citada."Al iniciarse la salazón de los perniles frescos debe imponerse un marchamo metálico que atestigüe la fecha de comienzo de la elaboración. La imposición de este marchamo la efectúa el productor, es decir, antes del comienzo de la salazón, y lo hace de forma que permanezca visible de forma indefinida. El marchamo indica el mes y el año de comienzo de la elaboración."Al terminar la curación, los encargados del organismo de control presencian la imposición del sello grabado a fuego (con la corona estilizada de cinco puntas donde se pueden leer, dentro de la elipse, el

topónimo «PARMA»), confirmando así el cumplimiento de los requisitos de idoneidad de los jamones ."El sello comporta también una sigla alfanumérica que determina la casa productora. En el producto acabado figurarán, por tanto: el tatuaje que identifica el establecimiento de cría de cerdo, la marca indeleble que identifica al matadero que ha extraído el pernil fresco, el marchamo metálico que señala el comienzo de la elaboración, impuesto por la empresa productora, y el sello a fuego [RESUMEN] grabado por esta última al final del periodo de curación, merced al cual podrá identificarse la casa responsable de la elaboración."Vínculo Las características peculiares del jamón de Parma y la garantía de un alto nivel de calidad, higiene y seguridad alimentaria dependen directamente de las condiciones ambientales y de diversos factores naturales y humanos. La materia prima y el jamón con denominación de origen son dos factores íntimamente ligados entre sí, como lo están ambos con la evolución productiva y económica y social del área geográfica, que es la que les ha conferido unas connotaciones irrepetibles, dado que las características de la materia prima son absolutamente privativas de la macrozona geográfica delimitada; en la parte central y septentrional de Italia, y dentro de un proceso histórico que comienza en la época etrusca y continúa en nuestros días, la evolución de la cría del ganado porcino pesado y sacrificado en edad avanzada confiere características específicas a la cría del cerdo; esta última surge con las razas indígenas y autóctonas, se desarrolla en función de las condiciones ambientales, sociales y económicas (en particular el cultivo de los cereales y la transformación de la leche. Que han conformado los sistemas de alimentación) y va encontrando su objetivo productivo natural y unívoco en el producto con

denominación de origen, el jamón. Dentro de la macrozona geográfica delimitada se inscribe una serie de áreas más restringidas que, debido a la presencia de unas condiciones únicas e irrepetibles, así como de una particular vocación del factor humano, se han desarrollado como zonas de producción del jamón con denominación de origen. Una de estas áreas restringidas es la que corresponde a la zona de producción del Jamón de Parma, una pequeña parte de la provincia de Parma que se describe en el apartado C del pliego de condiciones. ""Esta zona restringida se caracteriza, debido a su situación por unas condiciones ecológicas, climáticas y ambientales únicas sometidas a la influencia del aire del mar que llega desde Versilia y que, suavizándose a través de los olivares y pinedas del Val di Magra, secándose a través de los pasos de los Apeninos y enriqueciéndose con el aroma de los castaños, sirve para curar los jamones de Parma, confiriéndoles una suavidad exclusiva.""Y es precisamente debido a las condiciones ambientales únicas e irrepetibles y a esta vocación particular del factor humano que esta zona ha visto nacer un producto con unas características cualitativas excepcionales como es el Jamón de Parma."

[73] Consorzio del Prosciutto di Parma.Representada por Unión Europa"Via Marco dell'Arpa, 8/b, I-43100 Parma, en Italia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0117 01 Tipo: Indicación Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Pruneaux d'Agen / Pruneaux d'Agen mi-cuits.

Denominativa

## Pruneaux d'Agen

[57] [clase 29] FRUTOS, FRUTO SECO, VEGETALES Y CEREALES FRESCOS O PROCESADOS Y CIRUELAS SECAS COCIDAS (PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y ALIMENTICIOS)

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Comprende el departamento de "Lot-et-Garonne", excepto el cantón de Houeilles, y parte de los departamentos limítrofes en Francia. Para apreciar todos los departamentos se adjunta el Reglamento CE 2081/1992.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción del producto: La ciruela pasa de Agen ("Pruneaux d'Agen) procede de la variedad "ciruela de Ente". Se trata de un fruto seco de forma ovoide, de color entre marrón oscuro y negro, de aspecto brillante sin ser pegajoso, textura flexible, pulpa entre marrón-amarillenta y amarillenta dorada, sin caramelización, podredumbre ni moho. "Tras varios tratamientos industriales, siendo los más frecuentes la rehidratación y el deshuesado, las ciruelas pasas de Agen se presentan a efectos de su comercialización son un calibre homogéneo y un grado de humedad de un 35% como máximo, mencionado en el envase. El producto ha de ser entero, pulposo, presentar una piel arrugada, aunque ni reventada ni agrietada, y poseer las características organolépticas propias de la variedad de las ciruelas en cuestión.

[RESUMEN] Pruneaux d'Agen es una indicación geográfica protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y que comprende frutos,

fruto seco, vegetales y cereales frescos o procesados y ciruelas secas cocidas. "Zona Geográfica: Tanto los huertos como las unidades de secado y las unidades de transformación y envasado, deben estar localizadas en la propia zona geográfica. Ésta cubre la totalidad del departamento de "Lot-et-Garonne", excepto el cantón de Houeilles, y parte de los departamentos limítrofes, a saber, el departamento de "a Gironde", "los cantones de Auros, Branne, Carbon-Blanc, Castillon La Bataille, Cenon, Créon, La Réole, Lussac, Monségur, Pellegrue, Pujols, Sauveterre de Guyenne, Sainte.Foy-La-Grande; en el departamento de "la Dordogne", los cantones de Beaumont, Belves, Bergerac, Domme, Eymet, Issigeac, La Force, Le Bugue, Le Buisson de Cadouin, Monpazier, Montpon Menesterol, Sigoules, Vilenes, Villefranche de Lonchapt, Villefranche du Périgord; en el departamento de "Lot", los cantones de Bretenoux, Castelnau Montratier, Catus, Cazals, Figeac, Gourdon, lacapelle Marival, Lalbenque, Livernon, Luzech, Montcuq, Puy L'Evéque, Saint-Cere, Saint Germain du Bel Air, Salviac; en el departamento de "Gers", los cantones de Condom, Eauze, Fleurance, Jegun, Lectoure, Mauvezin, Miradoux, Montréal, Saint-Clar, Valence sur Baïse, Vic Fezensac, y todo el departamento de "Tarn-et-Garone", excepto los cantones de Caylus, Saint Antonin Noble Val, Villebrumier. "Método de obtención: Se procede anualmente a la poda de los árboles del huerto. Las ciruelas se cosechan cuando alcanzan su período de madurez óptima, por lo que la cosecha se realiza en varias etapas. Las ciruelas se someten al secado en las 72 horas siguientes a la recogida en instalaciones de deshidratación específicas hasta alcanzar un grado de humedad residual no superior a un 23 %. Las ciruelas pasas deben estar limpias y sanas, es decir, exentas de podredumbre,

alteraciones por fermentación, ácaros vivos, insectos vivos o muertos y excrementos de insectos. No obstante y con carácter excepcional, el "Preneau d'Agen mi-cuit" (ciruela pasa semiseca) se obtiene mediante la suspensión del proceso de secado tan pronto como el grado de humedad del fruto se sitúa entre un 30 y un 35 %. Tras el secado, las ciruelas pasas son almacenadas, seleccionadas y calibradas y, tras someterse a tratamientos tales como la rehidratación y el deshuesado, vendidas con un calibre homogéneo. "Vínculo: La zona de producción de la ciruela de Ente se sitúa en una zona de inestabilidad climática, entre la influencia mediterránea y la influencia oceánica. La variabilidad del clima- períodos cálidos en primavera y verano, pluviosidad"repartido a lo largo del año, noches de verano refrescadas por chubascos tormentosos- confiere a los frutos un equilibrio especial entre dulzura y acidez que proporciona a la ciruela pasa de Agen sus cualidades características. El ciruelo de Ente encuentra en esta región el frío invernal necesario para el reposo anual de la vegetación, aunque con un mínimo de heladas primaverales que afectan notablemente a las flores y jóvenes frutos. "El ciruelo de Ente se desarrolla en condiciones óptimas en los suelos arcillosos-calizos de la zona geográfica. El tipo de suelo tiene cierta influencia desde el punto de vista vegetativo, ya que permite producir ciruelas grandes muy dulces con una piel fina y flexible. Se trata de una condición imprescindible para la producción de ciruelas de gran calibre y elevada calidad. "Reputación histórica y actual: Gracias a sus cualidades nutritivas y su fácil conservación y transporte, la ciruela pasa de Agen se ha convertido rápidamente en objeto de amplios intercambios

comerciales, adquiriendo en distintas épocas, a finales del siglo XVIII y sobre todo en la segunda mitad del siglo XIX, una gran fama internacional, por referencia explícita a su origen geográfico. A principios de los años sesenta inició una nueva fase de desarrollo. "Estructura de control:

[73] Syndicat du pruneau d'Agen. Representada por Unión Europa

en 18, avenue de Bias BP 162, F-47304 Villeneuve sur Lot Cedex, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0118 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] RHUM DE LA MARTINIQUE  
Denominativa

### RHUM DE LA MARTINIQUE

[57] [clase 33] BEBIDA  
ESPIRITUOSA.

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Martinica es una isla en el este del Mar Caribe, con una superficie de 1.128 km<sup>2</sup>. Es una región ultramar de Francia. El área Geográfica se extiende sobre toda la isla con excepción de islotes y rocas dependientes.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: Frescas, jugo de caña fermentado (el vesou). El ron agrícola es un alcohol obtenido de la destilación del jugo fresco de caña fermentado de la caña de azúcar Saccharum officinarum de especies o spontaneum Saccharum o su hidridación. "Contenido en alcohol: 40° -75°" Apariencia física: "Ron agrícola blanco (Rhum Agricole blanc Martinique), "Ron agrícola de oro

o ron agrícola ambarino (Rhum Agricole élevé sous bois AOC Martinique), "El Rhum Agricole Vieux AOC Martinica (o viejo o envejeció ron agrícola o también ron agrícola oscuro)

[RESUMEN] La denominación de origen Rhum de la Martinique es una denominación protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y que ampara bebidas espirituosas. "Rhum de la Martinique se elabora en la Isla Martinica, que es una isla en el este del Mar Caribe, con una superficie de 1.128 km<sup>2</sup>. Es una región ultramar de Francia. El área geográfica se extiende sobre toda la isla con excepción de islotes y rocas dependientes. "Apariencia física: "Ron agrícola blanco (Rhum Agricole blanc Martinique): se deja que descansa en la cuba durante un período mínimo de 8 semanas. Regularmente se revuelve, está bombeado encima, y aireado durante este período para evaporar los compuestos volátiles y traer a un mejor resultado final donde todos los aromas se expresarán. "Ron agrícola de oro o ron agrícola ambarino (Rhum Agricole élevé sous bois AOC Martinique); los rones AOC de Martinica son almacenados en tintas de madera o "élevés sous bois" como ron añejo. Para el ron al que se debe conferir tal título, y para que éste pueda elaborar su color dorado de la madera, el ron "élevé sous bois" se debe almacenar un mínimo de un año en barricas de roble. "el rhum Agricole Vieux AOC Martinica (o viejo o envejeció ron agrícola o también ron agrícola oscuro): Este ron debe envejecerse absolutamente en barriles de roble de una capacidad inferior de 650 litros. Puede solamente nombrarse el "ron viejo" después de almacenarse y madurar durante por lo menos tres años. La calidad del ron y los sabores sutiles son el fruto de las cualificaciones y de los secretos salvaguardados celosamente por los administradores de almacén

(maître de chais)-donde dibujan el aspecto noble de su arte- y del paso lento de los años por medio, el ron se carga a través de la atracción capilar de los compuestos y del color de la variedad de barriles de roble utilizados. La edad que está generalmente indicada en el embotellamiento es una referencia al ron más joven que entra en la composición

[73] Syndicat de Défense de l'Appellation d'Origine Rhum Agricole de la MARTINIQUE. Representada por Unión Europa

en Usine Soudon- Route du Vert Pré-97232 LE LAMENTIN, Martinica, Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN  
EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0119 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 29

[54] Roquefort  
Denominativa

### Roquefort

[57] [clase 29] QUESOS  
(PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y  
ALIMENTICIOS).

[AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): Zona conocida como "le rayón" que abarca la mayor parte de Aveyron y parte de los departamentos limítrofes de Lozère, Gard, Hérault y Tarn.

[RESEÑA HISTORICA] Descripción: Queso de pasta azul de leche de oveja cruda y entera, forma cilíndrica, de uno diez centímetros de grosor y con un peso que varía entre los 2,5 y 2,9 kg. "Método de obtención: La

fabricación del Roquefort sigue unos métodos inmutables. El penicilium Roqueforti se aplica en estado líquido, cuando se añade el cuajo, o bien espolvoreándolo en el momento de introducir la cuajada en el molde. Una vez escurridos y salados, los quesos que se llevan a las cámaras naturales de maduración de Roquefort sur Soulzon, situadas en los taludes del monte de Cambalou, donde obligatoriamente debe llevarse a cabo la maduración.

[RESUMEN] La denominación de origen Roquefort es una denominación protegida tanto en Francia como en la Unión Europea y ampara productos de quesos. "En los inicios una amplia zona al sur del Macizo Central que reunía, tal y como lo especificaba la Ley de 26 de julio de 1925, "las mismas características de razas o vinas, pastos y clima" y se caracterizaba por un paisaje árido y agreste en el que pacían algunos rebaños de ovejas. Gracias a la labor de los profesionales de Roquefort para fomentar la ganadería y desarrollar la producción lechera, hoy día la leche utilizada para la fabricación del Roquefort procede esencialmente de la zona conocida como " le rayón", que abarca la mayor parte de Avyron y parte de los departamentos limítrofes de Lozère, Gard, Hérault y Tarn. "En Roquefort, el origen de la fabricación de queso es muy antiguo. Se han encontrado escurridores de queso en los yacimientos prehistóricos de la región. A partir dl siglo VIII, aparece citado un gran número de actas donaciones, rentas, etc. relativas a la región de Rouerge. En el siglo XV, Carlos VI reconoció ya en una patente, confirmada por sus sucesores, la necesidad vital de la defensa del Roquefort. El 31 de agosto de 1966, una sentencia del Parlamento de Toulouse concedió a los habitantes de Roquefort sur Soulzon la exclusividad de la maduración. Es el único queso

cuya denominación de origen está reconocida legalmente desde 1925 (Ley de 26 de julio de 1925). "La singularidad del Roquefort es resultado de una íntima colaboración entre el hombre y la naturaleza. Por un lado se basa en las características de la leche, procedente de ovejas de razas tradicionales alimentadas según la costumbre; por otro, en la originalidad de las cuevas naturales de Roquefort sur Soulzon, que se adentra en los taludes de las paredes calizas de Combalou, donde se realiza ese milagro de la naturaleza que confiere al Roquefort su sabor incomparable. "Su estructura de control es: "I.N.A.O. 138, Champs Elysées 75008 PARÍS" D.G.C.C.R.F. 59, Bd. V. Auriol 75703 PARÍS CEDEX 13" El logotipo que lleva la sigla INAO, la mención "Denominación de Origen Controlada" y el nombre de la denominación son obligatorios. "La marca colectiva de la agrupación solicitante llamada "brebis rouge", creada en 1930, figura también en la etiqueta.

[73] CONFEDERATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS ET DES INDUSTRIELS DE ROQUEFORT (Confederación general de productores de leche de oveja e industriales de Roquefort). Representada por Unión Europa "B.P. N° 2- 12103 MJXLAU CEDEX, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN EXAMINADOR RESPONSABLE: Asociación Unión Europea - Centroamérica y la República Dominicana (ADA)

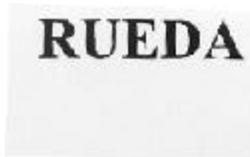
=====  
[21] 0120 01 Tipo: Denominación de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] RUEDA

Denominativa



[57] [clase 33] VINO [AREA GEOGRAFICA] (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Indicación Geográfica, Indicación de Procedencia o Denominación de Origen): La DO Rueda se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero y abarca 72 municipios de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila (Para mayor información se adjunta el Resumen de Especificaciones).

[RESEÑA HISTORICA] Materias primas: "La principal variedad de uva de la indicación geográfica Rueda es la variedad Verdejo, variedad de uva blanca autóctona de nuestra zona. A mayores, también se encuentran automatizadas las variedades blancas: Sauvignon Blanc, Viura y Palomino Fino así como las variedades tintas: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha. "El reglamento de la Denominación de Origen Rueda (Orden AYG/1405/2008 de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta Castilla y León, establece los diferentes tipos de vino y que se elaboran y define sus características y composición varietal. "Apariencia física: "Vinos blancos: diferentes tipos según Reglamento: tranquilos (jóvenes), envejecidos, fermentados en barrica, espumoso o vinos generosos. "Vinos rosados: tranquilos y espumosos. "Vinos tintos: vinos jóvenes o envejecidos, secos y tranquilos. [RESUMEN] Rueda es un vino cuya denominación de origen está protegido tanto en España como en la Unión Europea y que se sitúa en el sector central de la depresión que forma el río Duero, constituyendo una altiplanicie de suaves relieves y vertientes sometidas a los vientos atlánticos. Amplias terrazas aluviales y diluviales en los márgenes del río Duero y de sus afluentes Trabancos, Zapardiel y Adaja. "La Denominación de Origen Rueda abarca 72 municipios

de las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila. "Su Contenido de Alcohol Legalmente es el siguiente:"Vinos blancos tipo Rueda Verdejo: mínimo 11,5 % vol."vinos blancos tipo Rueda y Rueda Sauvignon; mínimo 11%"Vinos blancos tipo Rueda Espumoso: mínimo 15 % Vol."Vinos blancos con envejecimientos en madera: mínimo 12,5%"Vinos rosados: mínimo 11 % Vol"Vinos rosados tipo rueda Espumoso: mínimo 11,5 % Vol"Vinos tintos del año mínimo 12 % Vol.

[73] Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rueda.Representada por Unión Europa

C/Real 8, 47490 Rueda, Valladolid, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0121 01 Tipo: Denominación  
de Origen

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] UTIEL-REQUENA  
Denominativa

## UTIEL-REQUENA

[57] [clase 33] VINO.

[AREA GEOGRAFICA] La zona geográfica delimitada de esta Denominación de Origen se localiza en la provincia de Valencia, en España.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima: utiliza variedad de uvas."Blancas T i n t a s " M a c a b e o B o b a l " M e r s e g u e r a Tempranillo"Planta Nova Garnacha " Chardonnay Cabernet - Sauvignon " Merlot"Apariencia física: Vino blanco, rosado, tinto, espumoso y de aguja.

[RESUMEN] Utiel-Requema es una denominación de origen que ampara productos de vinos y que está protegido tanto en España como en la Unión Europea y que se elabora en la provincia de

Valencia, en España."Utiliza variedad de uvas blancas y tintas y su apariencia física es. tinto, blanco, espumoso y de aguja."Su contenido en alcohol es el siguiente:"Blanco mín. 10% vol."Rosado mín. 10% vol."Tinto mín. 10% vol."Tinto doble pasta mín. 10% vol."Espumoso (método tradicional) mín. 11 % vol."De aguja mín. 10% vol."Espumoso Aromático mín. 7% vol. "(\*) Los rosados y tintos se elaborarán con variedades tintas y los blancos y espumosos con v a r i e d a d e s blancas."Superior:"Blanco (<125 Chardonnay y resto Macabeo) 10,5-12% vol."Rosado (100% Bobal) 10,5-12,5 %vol."Tinto (100 % Garnacha y Tempranillo) 11,5-13,5% vol."Vendimia Inicial (blancos, rosados o tintos) 10-11,5% vol."Vinos con envejecimiento 12-13,5% vol.

[73] Consejo Regulador de DOP "Utiel-Requena", representado por la Unión Europea

Calle Sevilla, 12, 46300 Utiel, Valencia, en España

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====  
[21] 0122 01 Tipo: Indicación  
Geográfica

[22] 21 de marzo de 2013

[51] 33

[54] Val de Loire  
Denominativa

## Val de Loire

[57] [clase 33] VINO

[AREA GEOGRAFICA] El área geográfica está situada en la parte accidental de Francia alrededor del río de Loire. El área se extiende en 14 departamentos administrativos: Allier, Cher, Indre, Indre-Loire, Loir-et-Cher, Loire. Atlantique, Loiret, Maine-er-Loire, Nièvre,

Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne et Deux. Sèvres, excepto el área de Beauvoir/Noir, Brioux/Boutonne y Mauzé/Le Mignon.

[RESEÑA HISTORICA] Materia prima:"-vino blanco: sauvignon blanc, sauvignon gris, chardonnay, chenin, grolleau gris, pinot blanc, pinot gris, melon,."-vino tinto, vino rosado y vino "gris": cabernet franc, cabernet sauvignon, cõt, gamay noir, grolleau noir, grolleau gris, pinot noir, merlot, pineau d'aunis."Apariencia física:"Vino tinto, blanco, vino rosado y vino "gris"

[RESUMEN] La indicación Geográfica "Val de Loire" ampara producto de vinos y está protegida tanto en Europa con en la Unión Europea."El área geográfica está situada en la parte occidental de Francia alrededor del río del Loire. El área se extiende en 14 departamentos administrativos: Allier, Cher, Indre, Indre-et-Loire, Loir- et- Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et. Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Sarthe, Vendée, Vienne et Deux-Sèvres, excepto el área de Beauvoir/Nior, Brioux/Boutonne y Mauzé/Le Mignon."El valle de Loire se beneficia de un clima muy templado. Cerca del Atlántico, es naturalmente oceánico. Y endo hacia el este puede sentirse una influencia más continental y las patrones oceánicos desaparecen gradualmente por las colinas interiores."Su Contenido en alcohol es el siguiente:"Vino blanco máx. 12% vol."Vino rosado máx. 12% vol."Vino tinto máx. 12.5% vol."Su apariencia física es: Vino tinto, blanco, vino rosado y vino "gris".

[73] Syndicat des Vins de Pays du Val de Loire, representado por la Unión Europea

37 avenue Jean Joxé, 49100 Angers, en Francia

[74] ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN

EXAMINADOR RESPONSABLE:  
Asociación Unión Europea -  
Centroamérica y la República  
Dominicana (ADA)

=====

MINISTERIO DE COMERCIO E  
INDUSTRIAS  
DIRECCION GENERAL DEL  
REGISTRO DE LA PROPIEDAD  
INDUSTRIAL

PUBLIQUESE LAS SOLICITUDES  
DE DENOMINACIONES DE  
ORIGEN E INDICACIONES  
GEOGRAFICAS.

Leonardo Uribe  
Director General del  
Registro de la Propiedad  
Industrial