

---

**REGISTRATION CERTIFICATE  
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT  
CERTIFICADO DE REGISTRO**

---

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen  
European Union**

**Union européenne**

**Unión Europea**

**Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro**

**AO-1195**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Calatayud**

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, February 27, 2023



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1195**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Calatayud**

GOOD(S)

- Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

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

*Address* Regulatory Council of the Protected Designation of Origin "Calatayud"  
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud  
Zaragoza  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres,

Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

The area of production and origin of the good is located in the Autonomous Community of Aragón, Spain.

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

1. European Commission.

Article 107 of Regulation (EU) no. 1308/2013 of the European Parliament and of the Council dated December 17, 2013 establishing the common organization for the markets of agricultural products and repealing Regulations (EEC) No. 922/72, (EEC) No. 234/79, (EC) No. 1037/2001 and (EC) No. 1234/2007.

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

June 20, 1992

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1195**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Calatayud**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.

*Adresse* Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée "Calatayud"  
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud  
Saragosse  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres,

Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

L'aire de production et d'origine du produit se situe dans la Communauté autonome d'Aragon, en Espagne.

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

**1. Commission européenne.**

Article 107 du Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007.

Journal officiel de l'Union européenne L347 du 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

20.06.1992

**ADMINISTRATION COMPÉTENTE**

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

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

**LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE**

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1195**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Calatayud**

PRODUCTO(S)

**1. Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

**1. Cualquier productor que respete las especificaciones del producto.**

*Dirección* Consejo Regulator de la Denominación de Origen Protegida  
"Calatayud"  
Ctra. de Valencia 8, CP: 50300 Calatayud  
Zaragoza  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Abanto, Acedred, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Cárenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasno, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olves, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca,

Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.

La zona de producción y de origen del producto se localiza en la Comunidad Autónoma de Aragón, en España.

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

**1. Comisión Europea.**

Artículo 107 del Reglamento (UE) no 1308/2013 del Parlamento europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007.

Diario Oficial de la Unión Europea L347 de 20.12.2013.

PDO-ES-A0247

20.06.1992

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

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

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)  
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES  
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS  
(REGLA 5.3))**

---

<sup>1</sup> The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.



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

**«Calatayud»**  
**Nº UE: PDO-ES-A0247**  
DOP (X) IGP ()

## ***I. DOCUMENTO ÚNICO***

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

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

Calatayud

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

DOP - Denominación de Origen Protegida

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

1. Vino
3. Vino de licor
5. Vino espumoso de calidad
8. Vino de aguja

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

**Vino blanco**

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Fase visual: colores amarillos pálido pajizo, limpio, brillante, con posibles tonalidades verdosas.

Fase olfativa: aromas primarios limpios y frescos, afrutados de intensidad media-alta.

Fase gustativa: se muestra fresco, sabroso y aromático, ligeramente ácido con un buen equilibrio

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

**Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**Vino rosado**

**Breve descripción textual**

Fase visual: color rosa fresa a frambuesa, brillante y vivo, con irisaciones violáceas.

Fase olfativa: aromas intensos, muy floral y frutal con recuerdos de fresa, frambuesa, frutos rojos, pétalos de rosa.

Fase gustativa: fresco, afrutado y con ligera acidez, sabroso, potente.

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 240 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

**Características analíticas generales**

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

## Vino tinto

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Fase visual: color rojo cereza, granate oscuro o cereza picota, limpio de capa media, con matices violáceos en el borde, signo de juventud. Fase olfativa: aromas limpios, afrutado intenso varietal con notas florales. Fase gustativa: sabroso, carnosos, con buen equilibrio acidez/grado. Tanino suave y largo postgusto Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vinos blancos y tintos naturalmente dulces y de vendimia tardía

***Breve descripción textual***

Vino naturalmente dulce:

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos intensos, con matices dorados o violetas.

Fase olfativa: fruta madura, intenso, fruta escarchada.

Fase gustativa: sabroso, carnosos, sedoso, graso, dulce.

Vino de vendimia tardía:

Fase visual: colores que van de los amarillos dorados para los blancos a los morados oscuros con tonos rubís para los tintos.

Fase olfativa: intenso, floral, fresco, compartiendo la dulcedumbre de la fruta con los aromas aportados por el roble en los vinos pasados por barrica.

Fase gustativa: amplio en boca, sedoso, untuoso, sabroso, muy persistente.

Anhídrido sulfuroso máximo:

Blancos: 240 mg/l

Tintos: 180 mg/l

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**Vino de aguja**

***Breve descripción textual***

Fase visual (blancos, rosados o tintos): colores amarillo y rosáceos con matices verdosos y violáceos.

Fase olfativa: aromas limpios francos, frutales y florales.

Fase gustativa: frescos y ligeros con paso fácil por boca y con un punto de carbónico

Anhídrido sulfuroso máximo: 180 mg/l para vinos blancos y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 240 mg/l para vinos blancos y 180 mg/l para vinos tintos si es mayor o igual a 5 g/l

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	7
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**Vino espumoso de calidad**

***Breve descripción textual***

Fase visual: blancos o rosados con tonos pálidos brillantes. Burbuja de carbónico pequeña y persistente.

Fase olfativa: aromas intensos, limpios y con suave tonos de ligera reducción de botella.

Fase gustativa: frescos y equilibrados, con ligera acidez y agradable paso por boca. Limpio en fase retronasal.

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	10,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

### Vino tinto Calatayud superior

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
<p>Fase visual: color de rojo cereza picota a rojo rubí, de capa alta, aspecto limpio y brillante.</p> <p>Fase olfativa: aroma profundo, con notas frutales y balsámicos, mineral, tostados y especias.</p> <p>Fase gustativa: complejo, afrutado con toques balsámicos y postgusto muy largo.</p> <p>Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es &lt; 5 g/l y 180 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l</p>

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	14
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	13,33
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vinos blancos y tintos de licor

### ***Breve descripción textual***

Fase visual (blancos o tintos): colores amarillos y rojos violáceos, limpios.

Fase olfativa: aromas limpios, francos, intensos con tonos florales, fruta al licor y amielados.

Fase gustativa: sabroso, frutal con cierto dulzor, potente en boca y buena acidez.

Anhídrido sulfuroso máximo: 150 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 200 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

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

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	15
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

### a. Prácticas enológicas esenciales

<b><i>Tipo de práctica enológica:</i></b>	Práctica cultural
<b><i>Descripción de la práctica:</i></b>	

La densidad de la plantación será mínimo de 1.300 cepas por hectárea y máximo de 4.500 cepas por hectárea, distribuidas uniformemente en toda la superficie de plantación.

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>La vendimia se realiza dedicando a la elaboración de vinos protegidos exclusivamente las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario y que tengan un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto. Toda aquella que no esté en perfectas condiciones debe separarse.</p> <p>Se aplicarán presiones adecuadas para la extracción del mosto o del vino y su separación de los orujos, de forma que el rendimiento no sea superior a 70 litros de vino por cada 100 kilogramos de uva.</p>	

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Restricción pertinente en la vinificación
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>No se podrán utilizar técnicas de precalentamiento de la uva o calentamiento de los mostos o de los vinos en presencia de los orujos, tendentes a forzar la extracción de la materia colorante.</p>	

## **b. Rendimientos máximos**

### **Variedades blancas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
8000 kilogramos de uvas por hectárea

### **Variedades blancas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
----------------------------



56 hectolitros por hectárea
-----------------------------

**Variedades tintas**

<i>Rendimiento máximo:</i>
----------------------------

7000 kilogramos de uvas por hectárea
--------------------------------------

**Variedades tintas**

<i>Rendimiento máximo:</i>
----------------------------

49 hectolitros por hectárea
-----------------------------

**5. ZONA DELIMITADA**

La zona geográfica de la DOP Calatayud está constituida por los siguientes términos municipales: Abanto, Acered, Alarba, Alhama de Aragón, Aniñón, Ariza, Atea, Ateca, Belmonte de Gracián, Bubierca, Calatayud, Carenas, Castejón de las Armas, Castejón de Alarba, Cervera de la Cañada, Cetina, Clarés de Ribota, Codos, El Frasnó, Fuentes de Jiloca, Godojos, Ibdes, Jaraba, Maluenda, Mara, Miedes, Monterde, Montón, Morata de Jiloca, Moros, Munébrega, Nuévalos, Olivés, Orera, Paracuellos de Jiloca, Ruesca, Sediles, Terrer, Torralba de Ribota, Torrijo de la Cañada, Valtorres, Velilla de Jiloca, Villalba del Perejil, Villalengua, Villarroya de la Sierra, La Vilueña.
--

**6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO  
SYRAH  
MACABEO, VIURA  
GARNACHA TINTA

GARNACHA BLANCA  
CHARDONNAY

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

### **Breve descripción**

El vínculo de estos vinos con su zona geográfica data del siglo II antes de Cristo, siendo descrita su gran calidad a través de los siglos. Las características climáticas, la altitud y la gran diferencia de suelos confieren a los vinos gran riqueza aromática, estructura y rasgos de mineralidad. Las diferencias de temperaturas entre noche y día en la maduración generan precursores de aromas en uva. La lenta maduración de la uva desarrolla compuestos fenólicos aportando color, estructura, elegancia y larga vida a los vinos. Los viñedos en altura sufren insolación, provocando en la uva un hollejo más grueso de lo habitual, aportando mayor contenido de antocianos y polifenoles al vino.

## 8. CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Envasado en la zona delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada indicada en el Pliego de Condiciones. Siempre se ha contemplado el embotellado de los vinos en las bodegas incluidas en la zona de producción y así se ha venido reflejando en las sucesivas órdenes publicadas.</p> <p>El principal razonamiento es mantener la calidad y singularidad del vino, evitando fenómenos de oxidorreducción en su transporte.</p>	

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<b>Descripción de la condición:</b>	
<p>Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Calatayud”.</p> <p>El producto destinado al consumo irá provisto de marchamos de garantía, numerados y expedidos por el Consejo Regulador, que serán colocados en la bodega inscrita de modo que no sea posible una nueva utilización de los mismos.</p> <p>Para vinos Calatayud Superior se diseñará una etiqueta y contraetiqueta específica y constará en ella de forma clara “Calatayud Superior”.</p>	