

---

**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-1172**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Somontano**

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

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

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

Geneva, December 16, 2022



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1172**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Somontano**

GOOD(S)

1. **Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the Specifications.
2. Regulatory Council of the Designation of Origin Somontano.

*Address* Regulatory Council of the Designation of Origin Somontano  
Avda. de la Merced, 64  
22300 Barbastro  
Huesca  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Somontano-HUESCA district (SPAIN).

Municipalities included:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo and Torres de Alcanadre.

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-A0534

June 13, 1986

COMPETENT AUTHORITY

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

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

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

**22 juin 2021**

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

**AO-1172**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Somontano**

PRODUIT(S)

1. **Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

1. Tout producteur respectant le cahier des charges.
2. Conseil régulateur de l'appellation d'origine Somontano.

*Adresse* Conseil régulateur de l'appellation d'origine Somontano  
Avda. de la Merced, 64  
22300 Barbastro  
Huesca  
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

Région de Somontano-HUESCA (ESPAGNE).

**Municipalités couvertes:**

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo et Torres de Alcanadre.

**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-A0534

13.06.1986

**ADMINISTRATION COMPÉTENTE**

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

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

Union européenne

**LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE**

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

**22 de junio de 2021**

NÚMERO DE REGISTRO

**AO-1172**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Somontano**

PRODUCTO(S)

- Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

1. Todo productor que respete el Pliego de Condiciones.
2. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano.

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Somontano  
Avda. de la Merced, 64  
22300 Barbastro  
Huesca  
España

ZONA GEOGRÁFICA

Comarca de Somontano-HUESCA (ESPAÑA).

Términos municipales comprendidos:

Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castellazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

**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-A0534

13.06.1986

**ADMINISTRACIÓN COMPETENTE**

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

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

Unión Europea

**IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL**

Español

**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.**

**« Somontano »**  
**Nº UE: PDO-ES-A0534**  
DOP (X) IGP ()

## ***I. DOCUMENTO ÚNICO***

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

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

Somontano

#### ***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

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

**Blancos**

### ***Breve descripción textual***

Color amarillo pajizo a dorado, aroma afrutado y/o floral de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga.

\* sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	17,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

## Rosados

<b>Breve descripción textual</b>
Color rosa violáceo a rosa fresa, aroma afrutado de intensidad media o alta, equilibrados y persistencia media o larga. * sulfuroso máximo 240 mgr/l si azúcares $\geq$ 5 gr/l

<b>Características analíticas generales</b>	
<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>	17,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	180

## Espumosos

***Breve descripción textual***

De color amarillo pajizo a amarillo dorado en el caso de los blancos y de color rosa violáceo a rosa fresa en el caso de los rosados, de aroma afrutados y equilibrados en acidez con persistencia media y carbónico integrado.

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	10
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	18,83
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	160

**Tintos**

***Breve descripción textual***

Color rojo violáceo a rojo cereza e intensidad de color media o alta, aroma fresco, afrutado y/o láctico de intensidad media o alta, equilibrados en acidez y persistencia media/larga.

\* sulfuroso máximo 180 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/l

***Características analíticas generales***

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11,5
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	140

### Vinos naturalmente dulce

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Vinos naturalmente dulce blancos: Color amarillo pajizo a amarillo dorado. Aroma a notas afrutadas, frutas confitadas o desecadas. En boca, persistencia media y sabor dulce equilibrado con la acidez. Vinos naturalmente dulce tintos: Color de rojo violáceo a rojo cereza e intensidad media de color. Aromas a notas frescas, a carbónico y/o fruta fresca. En boca, persistencia larga, con volumen, goloso y a su vez equilibrado con la acidez.

<b><i>Características analíticas generales</i></b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	13
<i>Acidez total mínima:</i>	4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	19,95
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### Vinos de vendimia tardía

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Vinos de vendimia tardía blancos: Color amarillo paja a amarillo dorado. Aroma afrutado, aromas lácticos y de crianza integrados (tostados,

vainilla). En boca, equilibrado en acidez, carnosos y de larga persistencia.

Vinos de vendimia tardía tintos: Presentan colores más intensos y con mayor capa. Aroma frutas confitadas, orejones, pasas, compota. En boca, ausencia de sensaciones amargas, equilibrado en acidez y de larga persistencia.

**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>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**Vino de licor**

**Breve descripción textual**

Los blancos serán de color de amarillo pajizo a amarillo dorado, con aromas a notas afrutadas, a frutas confitadas y/o fermentativos; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado.

Los tintos serán de color rojo cereza, de intensidad media a muy alta y abundante lágrima con notas de aroma afrutadas, frutas confitadas, balsámicas y/o especiadas; con cuerpo y de sabor dulce equilibrado con la acidez.

\* sulfuroso máximo 200 mgr/l si azúcares  $\geq$  5 gr/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>	25
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

#### 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 de 1.500 cepas por hectárea, como mínimo.	

<b><i>Tipo de práctica enológica:</i></b>	Práctica enológica específica
<b><i>Descripción de la práctica:</i></b>	
La vendimia se realiza, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana, con el grado de madurez necesario que tenga un contenido en azúcar igual o superior a 170 gramos/litro de mosto y separando toda aquella que no esté en perfectas condiciones. 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.	

##### b. Rendimientos máximos

***Vinos de variedades tintas***

*Rendimiento máximo:*

56 Hectolitro por hectárea

***Vinos de variedades blancas***

*Rendimiento máximo:*

63 Hectolitro por hectárea

**5. ZONA DELIMITADA**

La zona geográfica de la D.O.P. Somontano está constituida por los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales: Abiego, Adahuesca, Alcalá del Obispo, Angües, Antillón, Alquézar, Argavieso, Azara, Azlor, Barbastro, Barbuñales, Berbegal, Blecua-Torres, Bierge, Capella, Casbas de Huesca, Castillazuelo, Colungo, Estada, Estadilla, Fonz, Grado (El), Graus, Hoz y Costean, Ibieca, Ilche, Laluenga, Laperdiguera, Lascellas-Ponzano, Naval, Olvena, Peralta de Alcofea, Peraltilla, Perarrua, Pertusa, Pozán de Vero, Puebla de Castro (La), Salas Altas, Salas Bajas, Santa María de Dulces, Secastilla, Siétamo y Torres de Alcanadre.

**6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

CABERNET SAUVIGNON

TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO

SYRAH

SAUVIGNON BLANCO

RIESLING

PINOT NOIR  
PARRALETA  
MORISTEL, JUAN IBAÑEZ, CONCEJON  
MERLOT  
MACABEO, VIURA  
GEWURZTRAMINER  
GARNACHA TINTA  
GARNACHA BLANCA  
CHARDONNAY

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

### **Breve descripción**

Las condiciones naturales de la zona y su interrelación con los condicionantes climáticos hacen un entorno idóneo para el cultivo del viñedo. La singularidad de los suelos aseguran vinos alcohólicos, con carácter frutal y elevada acidez. El contraste de temperaturas de los meses de agosto y septiembre favorece el aroma de los vinos. Estos vinos presentan un carácter alcohólico, buena relación de acidez y cobertura media-alta de color. Resalta su carácter aromático afrutado, acidez media-alta y agradable postgusto, propiedades aportadas por las variedades autóctonas. Las prácticas enológicas dan lugar a vinos equilibrados, con estabilidad de color, acidez y capacidad de envejecimiento.

## 8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<b>Marco jurídico:</b>	En la normativa nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado



***Descripción de la condición:***

Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen “Somontano”. 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.

***Marco jurídico:***

En la normativa nacional

***Tipo de condición complementaria:***

Envasado en la zona delimitada

***Descripción de la condición:***

El envasado tendrá lugar en la zona geográfica delimitada para preservar la calidad del vino y las óptimas condiciones hasta la comercialización. El embotellado fuera de la zona de elaboración requiere un transporte a granel constituyendo un riesgo por posibles alteraciones que pueden dañar las características organolépticas y físico-químicas. Es necesario que el envasado se realice en las bodegas de la DOP Somontano preservando todas las características físico-químicas y organolépticas.