

---

**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-1184**

**Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)**

**Empordà**

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 21, 2022



Alexandra Grazioli  
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**AO-1184**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

APPELLATION OF ORIGIN

**Empordà**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

- 1. Any producer who complies with the specifications.**

*Address* Regulatory Council of the Protected Designation of Origin Empordà  
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres  
Girona  
  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The area of production for the wines of the Protected Designation of Origin Empordà consists of the districts of the following municipalities:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada,

Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

The production area is located in Spain.

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

1. European Commission.

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

Official Journal of the European Union L347 dated 20.12.2013.

PDO-ES-A1548

August 01, 2009

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-1184**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

APPELLATION D'ORIGINE

**Empordà**

PRODUIT(S)

**1. Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1. Tout producteur respectant le cahier des charges.**

*Adresse* Conseil régulateur de l'appellation d'origine protégée Empordà  
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres  
Girona

Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production des vins de l'appellation d'origine protégée Empordà est constituée des municipalités des communes mentionnées ci-après:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac,

Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

L'aire de production est située 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-A1548

01.08.2009

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-1184**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Empordà**

PRODUCTO(S)

**1. Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

**1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

*Dirección* Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Empordà  
Avinguda Marignane, 2, 17600 Figueres  
Girona

España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Empordà está constituida por los términos municipales de los municipios que se indican a continuación:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella i les Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac,

Mollet de Peralada, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, Vilanant, Begur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

La zona de producción se localiza 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-A1548

01.08.2009

**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.**

**«Empordà»**

**Nº UE: PDO-ES-A1548**

**DOP (X) IGP ()**

***I. DOCUMENTO ÚNICO***

***1. NOMBRE Y TIPO***

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

Empordà

***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
- 16. Vino de uvas sobremaduras

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

**Vino blanco**

***Breve descripción textual***

Límpido, tonalidad amarillo pálido con posibles matices verdosos. Con aromas primarios y de buena intensidad, con presencia de aromas secundarios provenientes de su elaboración en madera, en caso de envejecimiento o crianza sobre lías. Franco, limpio, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	18,7
<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>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vino rosado

### **Breve descripción textual**

Límpido, tonalidades que van del rosa suave hasta el color cereza, evitando los colores violáceos intensos. Con presencia de aromas primarios, florales y/o afrutados. Franco, limpio, fresco, afrutado y con un buen equilibrio de acidez.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l. Podrá superar este valor en 1 mEq/l por cada

grado que exceda 11% y año de envejecimiento hasta un máximo de 20 mEq/l

Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l si el contenido en azúcares es < 5 g/l y 250 mg/l si es mayor o igual a 5 g/l

**Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	18,7
<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>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

**Vino tinto**

**Breve descripción textual**

Límpido, de tonalidad roja violácea con matices color teja según su grado de envejecimiento, manteniendo los tonos rojos. Intenso, con notas afrutadas junto con aromas balsámicos y especiados propios del envejecimiento, si es el caso. Suave, con buena estructura, equilibrado, sabroso tánico e intenso.

Si los vinos sufren proceso de envejecimiento la acidez volátil máxima podrá ser de 11,67 mEq/l

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>	18,7
<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>	10
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

### Vino blanco, rosado y tinto de aguja

<b><i>Breve descripción textual</i></b>
Ligero desprendimiento de burbuja pequeña. Color amarillo pálido con matices verdosos para los vinos blancos; rosa pálido o ligeramente intenso para los rosados, y rojo violáceo para los tintos. Afrutado, con aromas propios de cada variedad con la que se elabore este vino. Fresco, equilibrado, afrutado y con buena integración del carbónico.
Anhídrido sulfuroso máximo: 200 mg/l para blancos y rosados y 150 mg/l para tintos si el contenido en azúcares es < 5 g/l, y 250 mg/l para blancos y rosados y 200 mg/l para tintos 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>	16,7
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	9,5
<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
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

## Vino espumoso de calidad

### ***Breve descripción textual***

Con desprendimiento continuo y persistente de burbujas pequeñas, color amarillo pálido con tonalidades verdosas, y rosadas para los espumosos rosados. En nariz limpio y afrutado, con matices de crianza para los envejecidos. Buen equilibrio entre acidez y azúcares, gusto intenso con una buena integración del carbónico.

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

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	16,20
<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
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	185

## Vino de licor del Empordà

### ***Breve descripción textual***

Mistela blanca: amarillo pálido a dorado. Buena intensidad floral y/o afrutada. Dulce, afrutado, equilibrado y buen postgusto  
 Mistela negra: tonos rojos y violáceos. Buena intensidad, recordando a los frutos rojos. Dulce, afrutado, equilibrado, aterciopelado  
 Garnacha: olfato limpio, intenso, con carga de fruta madura. Gusto a fruta madura o pasificada. Si procede de garnacha blanca y/o roja se denomina Ámbar y si es de Garnacha tinta Rubí, y los tonos serán rojos y/o violáceos  
 Moscatel: mínimo un 90% de uvas sobremaduradas de las variedades Moscatel de Alejandría o de grano menudo  
 Dulce: afrutado, carnosos, gusto intenso.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	32,60
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

#### Vino de uvas sobremaduradas

<b>Breve descripción textual</b>
<p>Obtenido a partir de uvas sobremaduradas hasta alcanzar un grado alcohólico natural mínimo de 18% vol.</p> <p>Tonalidades que van del amarillo al ámbar. En nariz, de intensidad aromática alta, recordando a la fruta madura, seca y a los frutos secos.</p> <p>En boca, dulce, estructurado, recordando al arropo, y con final largo.</p>

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	30
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

**a. Prácticas enológicas esenciales**

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica cultural
<b>Descripción de la práctica:</b>	
No aplica.	

**b. Rendimientos máximos**

**Variedades blancas**

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

**Variedades blancas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
54 hectolitros por hectárea

**Variedades tintas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
10000 kilogramos de uvas por hectárea

**Variedades tintas**

<b>Rendimiento máximo:</b>
70 hectolitros por hectárea

## 5. ZONA DELIMITADA

### Municipios:

Agullana, Avinyonet del Puigventós, Biure, Boadella y las Escaules, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Cistella, Colera, Darnius, Espolla, Figueres, Garriguella, La Jonquera, Llançà, Llers, Masarac, Mollet de Peralada, Palausaverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Portbou, Port de la Selva, Rabós, Roses, Sant Climent Sescebes, Selva de Mar, Terrades, Vilafant, Vilajuïga, Vilamaniscle, VilanantBegur, Bellcaire d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Corçà, Cruïlles, Monells y Sant Sadurní de l'Heura, Forallac, La Bisbal d'Empordà, Montras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Regencós, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Vall-llobrega.

## 6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

MAZUELA, CARIÑENA

MACABEO, VIURA

GARNACHA TINTA

GARNACHA ROJA

GARNACHA BLANCA

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

### Vino de uvas sobremaduradas

#### **Breve descripción**

Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros. Se elaboran excelentes blancos, rosados y tintos jóvenes, con una buena relación acidez y equilibrio. Son afrutados y frescos. Los productores de la zona, concedores de las características de cada tipo de terreno, han



aprendido a complementar sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea.

### Vino de uvas sobremaduradas

#### ***Breve descripción***

Se caracteriza por su gama de vinos licor. Desde tiempos inmemoriales las Garnachas y los Moscateles del Empordà son reconocidos por todo el territorio. Se elaboran con las variedades autóctonas, que están adaptadas perfectamente a los terrenos y al clima. El caso de las Garnachas de Empordà es el producto más representativo, ya que existen escritos que lo nombran que se remontan a la época medieval. Se elaboran con uva de viñas viejas, que producen poco rendimiento, dejando madurar la uva en la cepa hasta su sobremaduración. El vino se suele criar por el sistema de soleras.

### Vinos espumosos de calidad

#### ***Breve descripción***

La mayor parte de viña se encuentra sobre suelos pobres y ligeros, los cuales permiten un buen drenaje, y son de naturaleza ácida o neutra. Son suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Proviene de rocas originadas a finales del terciario (Neogeno), pero en este caso constituidas por materiales de grano grande: conglomerados y areniscas, con intercalaciones de niveles finos. Corresponden al relleno de la fosa del Empordà, con relieves suaves y localmente niveles de alteración. Los vinos tranquilos, los vinos base para hacer espumosos de calidad o los vinos de aguja, elaborados en estos terrenos de la plana, resultan más ligeros.

### Vino de aguja

#### ***Breve descripción***

Suelos provenientes de rocas sedimentarias de grano grande, conglomerados y areniscas. Los productores de la zona, concedores de las características de cada tipo de terreno, han aprendido a complementar

sus vinos procedentes de uva de parcelas situadas en los diferentes tipos de suelos. Estos vinos han hecho enriquecer la gastronomía de la zona, ya que casan perfectamente con la cocina mediterránea. Si nos remontamos a los años 70, los vinos de aguja que en esta zona se elaboran han sido siempre muy apreciados por el turismo que visita nuestras comarcas.

## 8. CONDICIONES ESENCIALES

<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>	
Con el fin de garantizar la trazabilidad de todas las botellas, se tendrán que identificar de forma individual con el sello que establezca la Denominación de Origen Protegida y con un número individual único por botella, que será asignado en función del lote de vino que la bodega quiera embotellar.	

<b>Marco jurídico:</b>	En la legislación nacional
<b>Tipo de condición complementaria:</b>	Envasado en la zona delimitada
<b>Descripción de la condición:</b>	
El embotellado de los vinos amparados por la Denominación de Origen Empordà deberá ser realizado en las bodegas embotelladoras inscritas. El envasado o embotellado de los vinos se realizará también dentro de la zona geográfica delimitada, en instalaciones inscritas en el Registro de Embotelladores y Envasadores de la Denominación de Origen Protegida.	