

REGISTRATION DATE

**June 22, 2021**

REGISTRATION NUMBER

**GI-1163**

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

**European Union**

GEOGRAPHICAL INDICATION

**Castilla**

GOOD(S)

- 1. Wine**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

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

*Address* IVICAM  
Ctra. Toledo - Albacete, s/n  
13.700 - Tomelloso, Ciudad Real  
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

Autonomous Community of Castilla-La Mancha, 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.

PGI-ES-A0059

April 16, 2004

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

**GI-1163**

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

**Union européenne**

INDICATION GÉOGRAPHIQUE

**Castilla**

PRODUIT(S)

**1. Vin**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

**1. Tout producteur respectant les spécifications du produit.**

*Adresse* **IVICAM  
Ctra. Toledo - Albacete, s/n  
13.700 - Tomelloso, Ciudad Real  
Espagne**

AIRE GÉOGRAPHIQUE

**Communauté autonome de Castilla-La Mancha, 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.

PGI-ES-A0059

16.04.2004

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

**GI-1163**

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

**Unión Europea**

INDICACIÓN GEOGRÁFICA

**Castilla**

PRODUCTO(S)

**1. Vino**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

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

*Dirección* **IVICAM**  
**Ctra. Toledo - Albacete, s/n**  
**13.700 - Tomelloso, Ciudad Real**  
**España**

ZONA GEOGRÁFICA

**Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, 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.

PGI-ES-A0059

16.04.2004

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.**

**«Castilla»**

**Nº UE: PGI-ES-A0059**

DOP ( ) IGP (X)

**I. DOCUMENTO ÚNICO**

**1. NOMBRE Y TIPO**

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

Castilla

**b. Tipo de indicación geográfica:**

IGP - Indicación Geográfica Protegida

**2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS.**

- 1. Vino
- 3. Vino de licor
- 4. Vino espumoso
- 8. Vino de aguja
- 16. Vino de uvas sobremaduradas

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

**Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, blancos y rosados**

***Breve descripción textual***

Los vinos blancos y rosados son en general de baja graduación alcohólica y en los que se destacan claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales.



Los vinos blancos son finos, ligeros y con una acidez moderada, los rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, pasando en boca por unos vinos de gran frescura, delicados y con gran recuerdo frutal.

Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 250 mg/l si azúcares  $\geq$ 5 g/l (no en espumosos)

**Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	11
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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>	180

**Vino, Vino de Aguja y Vino Espumoso, Tintos**

**Breve descripción textual**

Son vinos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, con una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad. Los vinos de aguja se caracterizan, por ser más frescos y aromáticos, y los vinos espumosos se, por su finura y ligereza.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares  $\geq$ 5 g/l (no en espumosos)

**Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	12
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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>	150

### Vino de Licor

#### **Breve descripción textual**

Vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Sulfuroso máximo: 200 mg/l si azúcares  $\geq$ 5 g/l (no en espumosos)

#### **Características analíticas generales**

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	17,5
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	15
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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>	150

### Vino de Uva Sobremadura

#### **Breve descripción textual**

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, la alta radiación solar en el tiempo de la maduración de las uvas, junto con humedades relativas bajas y escasas precipitaciones favorecen la sobremaduración de las

uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales y altas intensidades aromáticas.

\* Límite de volátil aumenta con los años del vino hasta un máximo de 18 meq/l para vinos >4 años.

\* Límites de sulfuroso igual que para blancos, tintos y rosados.

<b>Características analíticas generales</b>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):</i>	15
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):</i>	12
<i>Acidez total mínima:</i>	4 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>	

#### 4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

##### a. Prácticas enológicas esenciales

<b>Tipo de práctica enológica:</b>	Práctica enológica específica
<b>Descripción de la práctica:</b>	
<p>Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones, que tengan en su poder, en el ejercicio de su profesión o con fines comerciales, vinos originarios del territorio de Castilla La Mancha, podrán utilizar en su designación la mención "Vino de la Tierra de Castilla" siempre y cuando las uvas utilizadas en su elaboración procedan exclusivamente de la zona geográfica y de las variedades indicadas en el pliego de condiciones, y que haya cumplido con los requisitos establecidos en el mismo.</p>	

Los vinos de licor y los vinos espumosos deberán cumplir lo dispuesto en la letra A del Anexo III y letra C) del anexo II del Reglamento (CE) nº 606/2009 de la Comisión, respectivamente.

### ***b. Rendimientos máximos***

#### **Viñas en vaso**

*Rendimiento máximo:*

10000 kilogramos de uvas por hectárea

#### **Viñas en vaso**

*Rendimiento máximo:*

70 hectolitros por hectárea

#### **Viñas en espaldera**

*Rendimiento máximo:*

16000 kilogramos de uvas por hectárea

#### **Viñas en espaldera**

*Rendimiento máximo:*

112 hectolitros por hectárea

## **5. ZONA DELIMITADA**

Incluye las parcelas y subparcelas ubicadas en los términos municipales del territorio de Castilla-La Mancha.

## **6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN**

CABERNET SAUVIGNON  
BOBAL  
AIREN  
VERDEJO  
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO  
SYRAH  
MACABEO, VIURA  
GARNACHA TINTORERA  
GARNACHA TINTA  
MONASTRELL

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

### **Vino**

#### ***Breve descripción***

La sequedad y la alta insolación, más de 3.500 horas de sol al año, favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos en los que se potencia claramente la intensidad aromática, con notas frutales y florales, por las características de los suelos obtenemos unos vinos blancos finos y ligeros, unos rosados de gran limpieza y viveza, de coloración rosa fuerte y longevos, y unos vinos tintos aromáticos, equilibrados, estructurados y una gran potencia tánica, entre 11 y 14 grados, que en algunas vendimias pueden llegar a superarlos, y una estructura fenólica, que proporciona a los vinos tintos con una alta intensidad colorante, cuerpo potente y de una alta complejidad.

### **Vino de licor**

#### ***Breve descripción***

La zona geográfica compuesta por unos horizontes superiores con alto contenido en caliza da lugar a unos vinos más ricos en matices y con un alto contenido alcohólico

### **Vino espumoso**

***Breve descripción***

Las características climatológicas de noches frescas, otoños luminosos, temperaturas moderadas y escasas precipitaciones, producen unos vinos espumosos ligeros, aromáticos y digestivos.

**Vino de aguja**

***Breve descripción***

Las características de los suelos, pobres en contenido orgánico y rico en caliza, condicionan las características de los vinos de aguja, vinos con aromas intensos, amplios, equilibrados y con postgusto afrutado.

**Vino de uva sobremadurada**

***Breve descripción***

La climatología singular de la zona de producción con una elevada luminosidad y temperaturas cálidas de otoño, humedades relativas bajas, alta radiación solar en el tiempo de la maduración de la uva y escasas precipitaciones, favorecen la sobremaduración de las uvas, obteniéndose vinos con más alto contenido de azúcares residuales, con intensidades aromáticas altas y recuerdo a pasa.

**8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES**

<b><i>Marco jurídico:</i></b>	En la normativa nacional
<b><i>Tipo de condición complementaria:</i></b>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<b><i>Descripción de la condición:</i></b>	
Se deberá indicar claramente el nombre o la razón social de alguna de las personas físicas o jurídicas, o agrupación de personas, que haya intervenido en el circuito comercial del vino de la tierra y tenga su domicilio en Castilla-La Mancha, así como el nombre del municipio	



**WIPO | LISBON**

The International System  
of Appellations of Origin

donde aquélla tenga su sede principal y, junto a él, el de la provincia correspondiente.

- En las etiquetas secundaria habrá de figurar la imagen del contorno del territorio de Castilla-La Mancha.