

Les appellations d'origine
Appellations of origin
Las denominaciones de origen



No 47
Année 2018 / Year 2018 / Año 2018

Les appellations d'origine

Publication du Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
(OMPI)

Appellations of origin

Publication of the International Bureau of the World Intellectual Property Organization
(WIPO)

Las denominaciones de origen

Publicación de la Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
(OMPI)

Administration : Service d'enregistrement
Lisbonne
ORGANISATION MONDIALE DE LA
PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE (OMPI)
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENÈVE 20 (Suisse)
☎ (+41) 22 338 91 11
Télécopieur : (+41) 22 338 84 10
Messagerie électronique : lisbon.system@wipo.int
Internet : <http://www.OMPI.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 OMPI 2018

Administration: Lisbon Registry
WORLD INTELLECTUAL PROPERTY
ORGANIZATION (WIPO)
34, chemin des Colombettes
CH-1211 GENEVA 20 (Switzerland)
☎ (+41) 22 338 91 11
Fax: (+41) 22 338 84 10
Electronic mail: lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.wipo.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 WIPO 2018

Administración: Registro de Lisboa
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA
PROPIEDAD INTELECTUAL (OMPI)
34 chemin des Colombettes
CH-1211 GINEBRA 20 (Suiza)
☎ (+41) 22 338 91 11
Fax: (+41) 22 338 84 10
Correo-E: lisbon.system@wipo.int
Internet: <http://www.OMPI.int/lisbon>

ISSN 2226-6399 OMPI 2018

Sommaire / Contents / Índice

Page / Page / Página

Remarques relatives à la publication du bulletin <i>Les appellations d'origine</i> , Liste des pays membres de l'Arrangement de Lisbonne / Comments relating to the publication of the Bulletin <i>Appellations of origin</i> , List of Member Countries of the Lisbon Agreement / Observaciones relativas a la publicación del Boletín <i>Las denominaciones de origen</i> , Lista de Países Miembros del Arreglo de Lisboa.....	4
Adhésions à l'Acte de Genève: Cambodge et Côte d'Ivoire / Accessions to the Geneva Act: Cambodia and Côte d'Ivoire / Adhesiones al Acta de Ginebra: Camboya y Côte d'Ivoire	11
Enregistrements / Registrations / Registros:	17
Déclarations de refus (total ou partiel) concernant l'enregistrement / Declarations of (total or partial) refusal concerning registration / Declaraciones de denegación (totales o parciales) con respecto al registro	271
Déclarations d'octroi de la protection / Statements of grant of protection / Declaraciones de concesión de la protección	277
Modifications / Modifications / Modificaciones	287
Radiations / Cancellations / Cancelaciones.....	291
Statistiques / Statistics / Estadísticas	295
1. Enregistrements et radiations / Registrations and cancellations / Registros y cancelaciones	296
2. Enregistrements en vigueur (par pays d'origine) / Registrations in force (by country of origin) / Registros en vigor (por país de origen)	298
3. Refus et retraits de refus (par numéro d'enregistrement et par pays) / Refusals and withdrawals of a refusal (by registration number and by country) / Denegaciones y retirios de una denegación (por número de registro y por país)	300
4. Octrois de la protection (par numéro d'enregistrement et par pays) / Grants of protection (by registration number and by country) / Concesiones de protección (por número de registro y por país)	320
5. Invalidation (par numéro d'enregistrement et par pays) / Invalidations (by registration number and by country) / Invalidaciones (por número de registro y por país)	325
6. Motifs de refus (par numéro d'enregistrement et par pays) / Grounds for refusal (by registration number and by country) / Motivos de denegación (por número de registro y por país)	326
7. Appellations d'origine par produit et numéro d'enregistrement / Appellations of origin by product and registration number / Denominaciones de origen por producto y número de registro	330

Remarques relatives à la publication du bulletin
“Les appellations d’origine”

La publication du Bulletin “*Les appellations d’origine*” est éditée par le Bureau international de l’Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), en application de l’article 5, alinéa 2, de l’Arrangement de Lisbonne, du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967, concernant la protection des appellations d’origine et leur enregistrement international, ainsi que de la règle 18 du règlement d’exécution dudit Arrangement (texte en vigueur le 1^{er} janvier 2016).

Chaque numéro peut comprendre, notamment, l’une ou l’autre des rubriques suivantes, dont la matière est groupée selon les numéros d’enregistrement et les dates d’enregistrement :

- Enregistrements
- Déclarations de refus (total ou partiel*)
- Retraits d’une déclaration de refus (retrait total ou partiel*)
- Déclarations d’octroi de la protection
- Octrois de délai d’utilisation pour terminer l’utilisation d’une appellation d’origine
- Invalidations
- Modifications
- Renonciations
- Radiations
- Rectifications

Seules peuvent être enregistrées auprès de l’OMPI, et protégées selon les dispositions de l’Arrangement de Lisbonne, les appellations d’origine des produits de pays de l’Union de Lisbonne reconnues et protégées à ce titre dans le pays d’origine.

L’Union de Lisbonne compte 28 pays membres.

* Selon la règle 18 du règlement d’exécution, le Bureau international publie dans le Bulletin toutes les inscriptions faites au registre international. De plus, à partir du Bulletin n° 36, le texte des refus partiels ainsi que des retraits partiels est aussi publié, dans la langue de la notification du refus ou du retrait en question.

Liste des pays membres de l'Arrangement de Lisbonne

du 31 octobre 1958,
révisé à Stockholm le 14 juillet 1967,
et modifié le 28 septembre 1979

Parties contractantes	En vigueur	Acte le plus récent	En vigueur
Algérie	5 juillet 1972	Stockholm	31 octobre 1973
Bosnie-Herzégovine	4 juillet 2013	Stockholm	4 juillet 2013
Bulgarie	12 août 1975	Stockholm	12 août 1975
Burkina Faso	2 septembre 1975	Stockholm	2 septembre 1975
Congo	16 novembre 1977	Stockholm	16 novembre 1977
Costa Rica	30 juillet 1997	Stockholm	30 juillet 1997
Cuba	25 septembre 1966	Stockholm	8 avril 1975
France ¹	25 septembre 1966	Stockholm	12 août 1975
Gabon	10 juin 1975	Stockholm	10 juin 1975
Géorgie	23 septembre 2004	Stockholm	23 septembre 2004
Haiti	25 septembre 1966	Lisbonne	25 septembre 1966
Hongrie	23 mars 1967	Stockholm	31 octobre 1973
Iran (République islamique)	9 mars 2006	Stockholm	9 mars 2006
Israël	25 septembre 1966	Stockholm	31 octobre 1973
Italie	29 décembre 1968	Stockholm	24 avril 1977
Macédoine du Nord	6 octobre 2010	Stockholm	6 octobre 2010
Mexique	25 septembre 1966	Stockholm	26 janvier 2001
Monténégro	3 juin 2006	Stockholm	3 juin 2006
Nicaragua	15 juin 2006	Stockholm	15 juin 2006
Pérou	16 mai 2005	Stockholm	16 mai 2005
Portugal	25 septembre 1966	Stockholm	17 avril 1991
République de Moldova	5 avril 2001	Stockholm	5 avril 2001
République populaire démocratique de Corée	4 janvier 2005	Stockholm	4 janvier 2005
République tchèque	1 janvier 1993	Stockholm	1 janvier 1993
Serbie ²	1 juin 1999	Stockholm	1 juin 1999
Slovaquie	1 janvier 1993	Stockholm	1 janvier 1993
Togo	30 avril 1975	Stockholm	30 avril 1975
Tunisie	31 octobre 1973	Stockholm	31 octobre 1973

(Total : 28 pays membres)

¹ Y compris les départements et territoires d'outre-mer.

² La Serbie est l'État assurant la continuation de la Serbie-et-Monténégro à compter du 3 juin 2006.

**Comments relating to the publication of the Bulletin
“Appellations of origin”**

The publication of the Bulletin “*Appellations of origin*” is issued by the International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO), under Article 5(2) of the Lisbon Agreement of October 31, 1958, revised at Stockholm on July 14, 1967, for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration, and also Rule 18 of the Regulations under said Agreement (as in force on January 1, 2016).

Each issue may include, *inter alia*, one or other of the following headings, the subject matter of which is grouped according to registration number and registration date:

- Registrations
- Declarations of refusal (total or partial*)
- Withdrawals of a declaration of refusal (total or partial withdrawal*)
- Statements of grant of protection
- Grants of a period for termination of the use of an appellation of origin
- Invalidations
- Modifications
- Renunciations
- Cancellations
- Corrections

Only appellations of origin for products from countries of the Lisbon Union, recognized and protected as such in the country of origin, can be registered at WIPO and protected in accordance with the provisions of the Lisbon Agreement.

The Lisbon Union consists of 28 member countries.

* According to Rule 18 of the Regulations, the International Bureau shall publish in the Bulletin all entries made in the International Register. In addition, starting from No. 36 of the Bulletin, also the text of partial refusals and partial withdrawals is published, in the language of the notification of the refusal or withdrawal in question.

List of Member Countries of the Lisbon Agreement

of October 31, 1958,
as revised at Stockholm on July 14, 1967,
and as amended on September 28, 1979

Contracting Parties	In Force	Latest Act	In Force
Algeria	July 5, 1972	Stockholm	October 31, 1973
Bosnia and Herzegovina	July 4, 2013	Stockholm	July 4, 2013
Bulgaria	August 12, 1975	Stockholm	August 12, 1975
Burkina Faso	September 2, 1975	Stockholm	September 2, 1975
Congo	November 16, 1977	Stockholm	November 16, 1977
Costa Rica	July 30, 1997	Stockholm	July 30, 1997
Cuba	September 25, 1966	Stockholm	April 8, 1975
Czech Republic	January 1, 1993	Stockholm	January 1, 1993
Democratic People's Republic of Korea	January 4, 2005	Stockholm	January 4, 2005
France ¹	September 25, 1966	Stockholm	August 12, 1975
Gabon	June 10, 1975	Stockholm	June 10, 1975
Georgia	September 23, 2004	Stockholm	September 23, 2004
Haiti	September 25, 1966	Lisbon	September 25, 1966
Hungary	March 23, 1967	Stockholm	October 31, 1973
Iran (Islamic Republic of)	March 9, 2006	Stockholm	March 9, 2006
Israel	September 25, 1966	Stockholm	October 31, 1973
Italy	December 29, 1968	Stockholm	April 24, 1977
Mexico	September 25, 1966	Stockholm	January 26, 2001
Montenegro	June 3, 2006	Stockholm	June 3, 2006
Nicaragua	June 15, 2006	Stockholm	June 15, 2006
North Macedonia	October 6, 2010	Stockholm	October 6, 2010
Peru	May 16, 2005	Stockholm	May 16, 2005
Portugal	September 25, 1966	Stockholm	April 17, 1991
Republic of Moldova	April 5, 2001	Stockholm	April 5, 2001
Serbia ²	June 1, 1999	Stockholm	June 1, 1999
Slovakia	January 1, 1993	Stockholm	January 1, 1993
Togo	April 30, 1975	Stockholm	April 30, 1975
Tunisia	October 31, 1973	Stockholm	October 31, 1973

(Total: 28 member countries)

¹ Including all Overseas Departments and Territories.

² Serbia is the continuing State from Serbia and Montenegro as from June 3, 2006.

Observaciones relativas a la publicación del Boletín “Las denominaciones de origen”

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) publica el Boletín “*Las denominaciones de origen*” en aplicación del Artículo 5.2) del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro internacional del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967, y de la Regla 18 del Reglamento de dicho Arreglo (texto en vigor el 1 de enero de 2016).

Cada número puede incluir, en particular, alguna de las rúbricas siguientes, cuya materia se desglosa según los números de registros y las fechas de registros:

- Registros
- Declaraciones de denegación (total o parcial*)
- Retiros de declaración de denegación (retiro total o parcial*)
- Declaraciones de concesión de la protección
- Concesiones de un plazo para poner fin a la utilización de una denominación de origen
- Invalidaciones
- Modificaciones
- Renuncias
- Cancelaciones
- Correcciones

Sólo pueden registrarse en la OMPI, y recibir protección en virtud de las disposiciones del Arreglo de Lisboa, las denominaciones de origen de productos procedentes de países miembros de la Unión de Lisboa y que estén reconocidos y protegidos como tales en el país de origen.

La Unión de Lisboa constituye actualmente 28 países miembros.

* De conformidad con la Regla 18 del Reglamento, la Oficina Internacional publica en el Boletín todas las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional. Además, a partir del N.º 36 del Boletín, también publica el texto de las denegaciones parciales y retiros parciales, en el idioma de la notificación de denegación o de retiro en cuestión.

Lista de Países Miembros del Arreglo de Lisboa

del 31 de octubre de 1958,
revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967
y modificado el 28 de septiembre de 1979

Partes contratantes	En vigor	Acta el más reciente	En vigor
Argelia	5 de julio 1972	Estocolmo	31 de octubre 1973
Bosnia y Herzegovina	4 de julio de 2013	Estocolmo	4 de julio de 2013
Bulgaria	12 de agosto 1975	Estocolmo	12 de agosto 1975
Burkina Faso	2 de septiembre 1975	Estocolmo	2 de septiembre 1975
Congo	16 de noviembre 1977	Estocolmo	16 de noviembre 1977
Costa Rica	30 de julio 1997	Estocolmo	30 de julio 1997
Cuba	25 de septiembre 1966	Estocolmo	8 de abril 1975
Eslovaquia	1 de enero 1993	Estocolmo	1 de enero 1993
Francia ¹	25 de septiembre 1966	Estocolmo	12 de agosto 1975
Gabón	10 de junio 1975	Estocolmo	10 de junio 1975
Georgia	23 de septiembre 2004	Estocolmo	23 de septiembre 2004
Haití	25 de septiembre 1966	Lisboa	25 de septiembre 1966
Hungría	23 de marzo 1967	Estocolmo	31 de octubre 1973
Irán (República Islámica del)	9 de marzo 2006	Estocolmo	9 de marzo 2006
Israel	25 de septiembre 1966	Estocolmo	31 de octubre 1973
Italia	29 de diciembre 1968	Estocolmo	24 de abril 1977
Macedonia del Norte	6 de octubre 2010	Estocolmo	6 de octubre 2010
México	25 de septiembre 1966	Estocolmo	26 de enero 2001
Montenegro	3 de junio 2006	Estocolmo	3 de junio 2006
Nicaragua	15 de junio 2006	Estocolmo	15 de junio 2006
Perú	16 de mayo 2005	Estocolmo	16 de mayo 2005
Portugal	25 de septiembre 1966	Estocolmo	17 de abril 1991
República Checa	1 de enero 1993	Estocolmo	1 de enero 1993
República de Moldova	5 de abril 2001	Estocolmo	5 de abril 2001
República Popular Democrática de Corea	4 de enero 2005	Estocolmo	4 de enero 2005
Serbia ²	1 de junio 1999	Estocolmo	1 de junio 1999
Togo	30 de abril 1975	Estocolmo	30 de abril 1975
Túnez	31 de octubre 1973	Estocolmo	31 de octubre 1973

(Total: 28 países miembros)

¹ Incluye Departamentos y Territorios Extranjeros.

² Serbia es la continuación del estado de Serbia y Montenegro desde el 3 de junio de 2006.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA PROTECTION DES APPELLATIONS
D'ORIGINE ET LEUR ENREGISTREMENT INTERNATIONAL**

**ACTE DE GENÈVE DE L'ARRANGEMENT DE LISBONNE SUR LES APPELLATIONS
D'ORIGINE ET LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES**

**ADHÉSION À L'ACTE DE GENÈVE DE L'ARRANGEMENT DE LISBONNE :
ROYAUME DU CAMBODGE**

1. Le 9 mars 2018, le Gouvernement du Royaume du Cambodge a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne), adopté à Genève le 20 mai 2015. Ledit instrument contenait la déclaration suivante:

- conformément à l'article 7.4) de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne, le Royaume du Cambodge veut recevoir une taxe individuelle pour couvrir le coût de l'examen quant au fond de tout enregistrement international.

2. L'Acte de Genève entrera en vigueur trois mois après que cinq parties remplissant les conditions requises auront déposé leur instrument de ratification ou d'adhésion.

**ARRANGEMENT DE LISBONNE CONCERNANT LA PROTECTION DES APPELLATIONS
D'ORIGINE ET LEUR ENREGISTREMENT INTERNATIONAL****ACTE DE GENÈVE DE L'ARRANGEMENT DE LISBONNE SUR LES APPELLATIONS
D'ORIGINE ET LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES****ADHÉSION À L'ACTE DE GENÈVE DE L'ARRANGEMENT DE LISBONNE :
RÉPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE**

1. Le 28 septembre 2018, la République de Côte d'Ivoire a déposé auprès du Directeur général de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) son instrument d'adhésion à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne), adopté à Genève le 20 mai 2015.
2. La République de Côte d'Ivoire étant un État membre de l'Organisation africaine de la propriété intellectuelle (OAPI), l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne entrera en vigueur, à l'égard de la République de Côte d'Ivoire, trois mois après la date à laquelle l'OAPI aura déposé son instrument d'adhésion audit Acte conformément articles 28 et 29 de l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF APPELLATIONS OF ORIGIN AND
THEIR INTERNATIONAL REGISTRATION****GENEVA ACT OF THE LISBON AGREEMENT ON APPELLATIONS OF ORIGIN AND
GEOGRAPHICAL INDICATIONS****ACCESSION GENEVA ACT OF THE LISBON AGREEMENT:
KINGDOM OF CAMBODIA**

1. On March 9, 2018, the Government of the Kingdom of Cambodia deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015. The said instrument contained the following declaration:

- in accordance with Article 7(4) of the Geneva Act of the Lisbon Agreement, the Kingdom of Cambodia wants to receive an individual fee to cover its cost of substantive examination of each international registration.

2. The Geneva Act will enter into force three months after five eligible parties have deposited their instruments of ratification or accession.

**LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF APPELLATIONS OF ORIGIN AND
THEIR INTERNATIONAL REGISTRATION****GENEVA ACT OF THE LISBON AGREEMENT ON APPELLATIONS OF ORIGIN AND
GEOGRAPHICAL INDICATIONS****ACCESSION GENEVA ACT OF THE LISBON AGREEMENT:
REPUBLIC OF CÔTE D'IVOIRE**

1. On September 28, 2018, the Republic of Côte d'Ivoire deposited with the Director General of the World Intellectual Property Organization (WIPO) its instrument of accession to the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (Geneva Act of the Lisbon Agreement), adopted at Geneva on May 20, 2015.
2. The Republic of Côte d'Ivoire being a member State of the African Intellectual Property Organization (OAPI), the Geneva Act of the Lisbon Agreement will enter into force, with respect to the Republic of Côte d'Ivoire, three months after the date on which OAPI deposits its instrument of accession to the said Act in accordance with Articles 28 and 29 of the Geneva Act of the Lisbon Agreement.

ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU REGISTRO INTERNACIONAL**ACTA DE GINEBRA DEL ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS****ADHESIÓN AL ACTA DE GINEBRA DEL ARREGLO DE LISBOA:
REINO DE CAMBOYA**

1. El 9 de marzo de 2018, el Gobierno del Reino de Camboya depositó ante el Director General de la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa Relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa) que fue adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015. Dicho instrumento de adhesión contiene la siguiente declaración:

- Conforme al Artículo 7(4) del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, el Reino de Camboya desea recibir una tasa individual para cubrir el costo del examen sustantivo de cada registro internacional.

2. El Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor tres meses después de que cinco partes que reúnan las condiciones necesarias hayan depositado sus instrumentos de ratificación o adhesión.

ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LA PROTECCIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y SU REGISTRO INTERNACIONAL**ACTA DE GINEBRA DEL ARREGLO DE LISBOA RELATIVO A LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN Y LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS****ADHESIÓN AL ACTA DE GINEBRA DEL ARREGLO DE LISBOA:
CÔTE D'IVOIRE**

1. El 28 de septiembre de 2018, el Gobierno de Côte d'Ivoire depositó ante el Director General de la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI) su instrumento de adhesión al Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa Relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa) que fue adoptada en Ginebra el 20 de mayo de 2015.
2. Dado que la República de Côte d'Ivoire es un Estado miembro de la Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI), el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa entrará en vigor, con respecto a la República de Côte d'Ivoire, tres meses después de la fecha del depósito por la OAPI de su propio instrumento de adhesión a dicha Acta de conformidad con los Artículos 28 y 29 del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa. /

ENREGISTREMENTS / REGISTRATIONS / REGISTROS

Nos. 1073, 1099 - 1130

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1073*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****31 janvier 2018 / January 31, 2018 / 31 de enero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

زعفران خراسان ايران

Produit / Product / Producto

Safran / Saffron / Azafrán

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Zaferan e Khorasan e Iran – Zæfðrʌn ð khøʊrʌsʌn ð i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Khorasan saffron

Français / French / Francés: Safran de Khorassan de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No. 5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square, Tehran, Islamic Republic of Iran

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
 1. Institut provincial de l'Union professionnelle des vendeurs de safran de Khorasan-e Razavi
 2. Union des coopératives rurales de la province de Khorassan
 3. Union des coopératives rurales de la province du Khorassan du Sud
 4. Union des coopératives agricoles des producteurs d'épine-vinette, cultivateurs et producteurs de safran du Khorassan du Sud
 5. Conseil national iranien du safran

- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
 1. Provincial Union Institute of saffron sellers guild of Khorasan Razavi
 2. Rural Cooperatives Union of Khorasan Province
 3. Rural Cooperative Union of South Khorasan Province
 4. Union of Agricultural Cooperatives of barberry growers, gardeners and saffron growers of South Khorasan
 5. Iran's National Saffron Council

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
 1. Instituto Provincial de la Unión gremial de vendedores de azafrán de Jorasán Razaví
 2. Unión Cooperativa Rural de la Provincia de Jorasán
 3. Unión Cooperativa Rural de la Provincia de Jorasán del Sur
 4. Unión de Cooperativas Agrícolas de cultivadores de berberis, horticultores y cultivadores de azafrán de Jorasán del Sur
 5. Consejo Nacional del Azafrán de Irán

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de Khorassan / Region of Khorasan / Región de Jorasán

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 56, 20 août 2016. /

- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 56 GI, August 20, 2016. /

- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 56, 20 de agosto de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Safran de Khorassan de l'Iran:**

Le safran dont le nom scientifique est *Crocus sativus* L., fait partie de la famille des iridacées (Iridaceae), et figure parmi les produits agricoles les plus ancestraux et les plus prisés en Iran. Il convient de noter qu'en dépit de contraintes environnementales, cette plante permet de générer des revenus économiques conséquents, elle occupe donc une place particulière dans la culture du Khorassan du Sud et de Khorasan-e Razavi. En raison de sa saveur, de sa couleur et de son arôme, le safran est utilisé dans un grand nombre d'applications parmi lesquelles la production alimentaire, la fabrication de produits pharmaceutiques et de produits industriels. Le safran est un produit de la terre dont la valeur est précieuse, il est aussi l'un des produits stratégiques pour la croissance économique du Khorassan du Sud et de Khorasan-e Razavi, dont le rôle est particulièrement important dans l'économie et l'emploi. La culture du safran remonte à plus de 700 ans : bénéficiant d'excellentes conditions climatiques et des principes d'agriculture durable dans la région, elle permet d'obtenir des produits extrêmement sains et d'une grande qualité.

Rappel historique

Aujourd'hui, l'Iran est considéré comme le principal producteur de safran au monde. Les archives historiques montrent que depuis l'antiquité les Iraniens portent un grand intérêt à l'or et au safran.

A l'époque de l'Empire parthe, le safran d'Iran est expédié aux grecs et aux romains. Plus tard, c'est la Chine qui figurera parmi les pays demandeurs. On estime que la culture du safran existe depuis 3000 ans en Iran.

La culture du safran a débuté en Europe à partir du X^{ème} siècle mais en raison de la couverture nuageuse importante en Europe (300 jours), la production n'a pas pu rivaliser avec la production iranienne.

Sous les empires achéménide, parthe et sassanide, la culture du safran se répand largement et un type d'encre de safran (dont la coloration va du jaune pâle au rouge foncé) est utilisé pour la rédaction de lettres, de décrets ou de chapitres littéraires.

Définition du produit, propriétés et applications

Le safran est une plante médicinale et industrielle, dont l'élément clé, le pistil, se compose de stigmates rouges. Au début de la récolte, cette partie est d'un rouge éclatant, mais sa couleur devient plus sombre au fil du temps. Le safran frais est parfumé et aromatisé, il donne un goût particulier à la nourriture.

Du point de vue morphologique, le safran se compose de stigmates, de pétales de couleur crème, de sépales, d'un bulbe et de feuilles. En raison de son goût, de son parfum et de sa couleur jaune, le safran s'utilise plus particulièrement dans l'alimentation (notamment dans

le riz), mais aussi dans des applications industrielles ainsi que dans l'industrie pharmaceutique, et autres secteurs. Ses composants sont particulièrement remarquables de par leurs propriétés hydrosolubles, (dérivés de crocétine) et ses composants amers tels que la picrocrocine, sont des stimulants pour le système digestif.

Parmi les principales substances aromatiques (essentiels) il convient de citer le safranal qui représente jusqu'à 1% des constituants du safran.

Le safran comprend également d'autres composants : des huiles stables à hauteur de 10%, une teneur en humidité d'environ 10 à 13% et une teneur en minéraux d'environ 5%.

En outre, le safran possède de nombreuses propriétés médicinales, par exemple, il renforce la fonction hépatique, il renforce les fonctions cardiaque et splénique, il permet également de soulager l'asthme, les irritations oculaires, les crises de goutte, les douleurs articulaires et le cancer.

Géographie de la production

La culture du safran est exigeante, elle nécessite un climat et des conditions climatiques favorables au développement de la plante ; la récolte n'est possible que dans les plaines et sur les contreforts d'une région ensoleillée aux températures douces ; sa culture est impossible dans des conditions hivernales difficiles, la plante est sensible aux étés très ensoleillés et aux périodes de sécheresse, à un printemps et un automne doux. En Iran, La culture s'effectue sous une latitude comprise entre 32 et 36 degrés nord, à une altitude supérieure à 1000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

L'une des caractéristiques du safran réside dans sa faible exigence en eau au cours de la période hivernale, ce qui en fait une culture rentable et abordable pour certaines régions telles que la province du Khorassan du Sud et de Khorasan-e Razavi.

La production du safran

Les provinces du Khorassan comptent 75 000 hectares de culture permettant la production de 140 tonnes de safran.

Compte tenu de la forte demande mondiale pour ce produit, la culture du safran est en constante augmentation chaque année.

Valeur du safran à l'exportation

En 1392 (calendrier hégirien) / 1972 (calendrier grégorien), l'Iran a exporté 137 tonnes de safran pour un montant de 200 millions de dollars, ces chiffres montrent que le safran pèse lourd dans les échanges commerciaux.

Nombre d'emplois

Selon les estimations, un hectare de safran nécessite 280 jours de travail, ainsi une zone de 75 000 hectares de safran nécessite 21 millions d'heures de travail.

Dans les deux provinces, à raison de 200 jours de travail par an, la culture du safran génère l'emploi de 105 000 ouvriers.

Noms des organisations, unions, unités de production, unités commerciales, parties prenantes dans la production et la vente du safran

- Institut provincial de l'Union professionnelle des vendeurs de safran de Khorasan-e Razavi.
- Union des coopératives rurales du Khorassan du Sud.
- Union des coopératives agricoles du Khorassan du Sud.
- Union des coopératives agricoles des producteurs d'épine-vinette, cultivateurs et producteurs de safran du Khorassan du Sud.
- Conseil national iranien du safran.
- Association des exportateurs de safran de Khorasan-e Razavi.

Industries liées à la production de safran en amont et en aval, fabricants et fournisseurs de matière première, industries agro-alimentaires

- Centres commerciaux directs dans le domaine de l'agriculture et de l'horticulture.
- Industries de l'emballage des produits en poudre.
Réseaux de distribution et centrales de vente, magasins. /

▪ **Iran's Khorasan saffron:**

Saffron from irridaceae family with Scientific name crocus – Satirusl is one of the oldest and most valuble agricultural products of Iran, shall indicate that in the environmental constraints will provide substantial economic income and therefore it has special place in the culture of south khorasan and khorasan Razavi.

Because of flavor, color and aroma, saffron has several applications in production of food, pharmaceutical and industrial products. Saffron is precious crop in the earth and one of the strategic products in growing of south khorasan and khorasan Razavi, which plays a large proportion of the economy and productive employment. Saffron dating back more than 700 years due to climate conditions and principles of sustainable agriculture in the province it has high quality and a high percentage of healthy products.

History

Currently Iran is considering the most important producer of saffron in the world. Since ancient times historical documentation indicate the fact that the Iranians had great interest in gold and saffron.

During the Parthian age, Iran's saffron sent to the Greek and Roman, Later china became one of the customers. Saffron cultivation in Iran is estimated around 3000 years old.

Saffron arrived in Europe from the tenth century and because of Europe has 300 cloudy days, it cannot compete with Iran in saffron production.

From the time of the Achaemenids, Parthians and Sassanids, saffron cultivation has been common and a variety of saffron ink (pale yellow to dark red) was used to write letters, decrees or chapters of the book.

Product definition, properties and applications

Saffron is medicinal and industrial plants. They call the root, the stigma or red flowers. At the first of harvest, this part is bright red but its color change to blackness overtime.

Fresh saffron has scent and flavor and gives special taste to food.

From the morphological classification, saffron is down through the leaves, stigma, cream petals, sepals, onions and leaves. Due to taste, smell and certain yellow color its use especially in foods (notably with rice), industry, pharmaceutical and other industries. The best compounds which are solution in water, (crocetin derivatives) bitter compounds such as picrocrocin which are stomach tonic.

Sometimes Aromatic Substances (essential) which most important of it is (safrenal) comprise up to one percent of saffron.

They can say other compound include: oil steady at rate of up to 10 percent, about 10- 13 percent moisture content and mineral composition is about 5%.

From the aspect of medicine it has many properties such as reinforcing the liver, teaser, strengthen the heart and spleen, treat shortness of breath, itchy eyes gout, ache of joint and cancer. These are make double value of it.

The geography of production

Favorable climate and weather conditions for the development and cultivation of saffron, and harvest is possible in the plains and foothills mild and sunny country, and it's not possible in very hard winter and, sunny and relatively dry and hot summers, mild autumn and spring. Between latitudes 32 and 36 degrees north Iran and they are located at over 1000 meters above sea level.

One of the saffron characteristic is no need to expensive winter water. So in some places like south Khorasan province and Khorasan Razavi cultivation is worthwhile and affordable

The saffron production

It has 75 thousand hectares of saffron cultivation in Khorasan provinces which more than 140 (ton) is extracted from this area.

By considering demand and request of world marketing for buying this product, they face with increasing amount of cultivation yearly.

The export value of saffron

In the year 1392, 137 tons of saffron was exported worth more than 200 million dollars, which represents a good rate of exchange technology of product

Number of employers

According to estimates by one hectare of saffron requires 280 working days, so in an area of 75 thousand hectares of saffron 21 million working days are needed.

By calculating a job for 200 days a year of 105 thousand jobs in the two provinces to allocate with saffron.

The names of organization, unions, production units- commercial and stakeholders production and sale

- Union institute province of khorasan Razavi saffron Guild vendors.
- Rural cooperatives union of south khorosan.
- Union of Agricultural cooperatives union of south khorasan.
- Union of Agricultural cooperatives union barberry growers Gardeners and saffron growers of south khorasan.
- National council of Iranian saffron.
- khorasan Razavi saffron exporters association.

Production at upstream and downstream related industries include manufactures and suppliers of raw material, and food processing industries

- Agriculture and horticulture, direct shopping centers.
- Dehydrated packaging industries.
- Capillary distribution and sales centers, the stores. /

▪ **Azafrán de la provincial de Jorasán de Irán:**

El azafrán, cuyo nombre científico es *Crocus-Sativa L*, pertenece a la familia de las iridáceas y figura entre los productos agrícolas más antiguos y apreciados de Irán. Cabe señalar que, pese a las limitaciones medioambientales, esta planta permite generar ingresos económicos sustanciales, lo que le confiere un lugar especial en la cultura de Jorasán del Sur y Jorasán Razaví.

Gracias a su sabor, color y aroma, el azafrán se utiliza en un sinnúmero de aplicaciones, entre las que se cuenta la producción de productos alimenticios, farmacéuticos e industriales.

El azafrán es un cultivo cuyo valor es incalculable. Es asimismo un producto estratégico para el crecimiento económico de Jorasán del Sur y Jorasán Razaví, lo que lo convierte en un motor importante para la economía y el empleo de mano de obra. La cultura del azafrán remonta a más de 700 años de antigüedad. Gracias a las condiciones climáticas y a los principios de la agricultura sostenible en la región, se obtienen productos de gran calidad y extremadamente sanos.

Historia

Irán está considerado actualmente como el principal productor mundial de azafrán. Desde tiempos inmemoriales, los archivos históricos indican que los iraníes se interesaban particularmente por el oro y el azafrán.

Durante el Imperio Parto, el azafrán iraní era enviado a Grecia y Roma. Posteriormente, China se convertiría en otro de sus clientes. Se estima que el cultivo de azafrán en Irán existe desde hace aproximadamente 3000 años.

El azafrán llegó a Europa a partir del siglo X, pero debido a que Europa tiene un clima menos soleado, le resulta muy difícil competir con Irán en la producción de esta planta.

Durante los Imperios Aquémida, Parto y Sasánida, el cultivo del azafrán se extendió notablemente y llegó a utilizarse una variedad de tinta de azafrán (cuyos tonos varían del amarillo pálido al rojo oscuro) para escribir cartas, decretos o capítulos de libros.

Definición, propiedades y aplicaciones del producto

El azafrán es una planta medicinal e industrial, cuyo estigma se compone de filamentos de color rojo. Al inicio de la cosecha, esta parte es de color rojo brillante y se oscurece con el tiempo. El azafrán fresco es perfumado y aromatizado, lo que da un gusto especial a los alimentos.

Desde el punto de vista morfológico, el azafrán se compone de estigmas, pétalos de color crema, sépalos, bulbos y hojas. Dado su sabor, olor y su color amarillo característico, es muy utilizado en productos alimenticios (especialmente el arroz), aunque también se destina a aplicaciones industriales, farmacéuticas y de otros sectores. Gracias a las propiedades hidrosolubles de los componentes del azafrán (derivados de la crocetina) y de sus compuestos amargos como la picrocrocina, se considera un excelente tónico estomacal.

Entre las sustancias aromáticas (esenciales) del azafrán se encuentra el safrenal, que representa alrededor del 1% del azafrán.

El azafrán se compone asimismo de aceites estables (hasta el 10%), humedad (entre el 10 y el 13%) y minerales (aproximadamente el 5%).

Desde el punto de vista medicinal, esta raíz tiene muchas propiedades, tales como reforzar el hígado, fortalecer el corazón y el bazo, aliviar los síntomas del asma, las irritaciones oculares, las crisis ocasionadas por la gota, los dolores en las articulaciones y el cáncer.

Geografía de la producción

Para el cultivo y el crecimiento del azafrán es necesario contar con un clima y unas condiciones climáticas favorables, razón por la cual la cosecha sólo es posible en las llanuras y en las faldas de las montañas templada y soleadas. La cosecha no es posible en inviernos demasiado rigurosos. El azafrán necesita veranos soleados con mucho sol y pocas precipitaciones, así como primaveras y otoños templados. En Irán, se cultiva el azafrán entre las latitudes 32 y 36 al norte, a una altitud superior a los 1000 metros sobre el nivel del mar.

Uno de los rasgos característicos del azafrán es que no necesita de grandes cantidades de agua en invierno, cuyo suministro resultaría muy oneroso. Ello lo convierte en un cultivo rentable y asequible en ciertas regiones como la Provincia de Jorasán del Sur y Jorasán Razaví.

La producción de azafrán

Las provincias de Jorasán cuentan con unas 75 mil hectáreas de áreas cultivadas con azafrán, de las cuales se extraen más de 140 toneladas de esta planta.

Dada la creciente demanda mundial de este producto, el cultivo del azafrán ha experimentado, año tras año, un crecimiento exponencial.

El valor de exportación del azafrán

En el año 1392 (del calendario musulmán), se exportaron alrededor de 137 toneladas de azafrán por un valor superior a los 200 millones de dólares, lo que demuestra el gran valor comercial de este producto en la economía.

Número de empleadores

Según las estimaciones, una hectárea de azafrán requiere 280 días de trabajo, de modo que, un área de 75 mil hectáreas de azafrán precisa de 21 millones de días de trabajo. Si se hiciese un cálculo tomando como ejemplo 200 días de trabajo, se podría decir que el cultivo de azafrán genera 105 mil empleos en las dos provincias.

Los nombre de organizaciones, gremios, unidades de producción, partes interesadas en la producción y venta

- Instituto Provincial de la Unión gremial de vendedores de azafrán de Jorasán Razaví.
- Unión Cooperativa Rural de la Provincia de Jorasán del Sur
- Unión de Cooperativas Agrícolas de la Provincia de Jorasán del Sur
- Unión de Cooperativas Agrícolas de cultivadores de berberis, horticultores y cultivadores de azafrán de Jorasán del Sur
- Consejo Nacional del Azafrán de Irán
- Asociación de exportadores de Jorasán Razaví.

Industrias relacionadas con la producción de azafrán en las distintas etapas de transformación, los fabricantes y proveedores de materias primas, así como las industrias agroalimentarias

- Centros de comercialización directa en los sectores agrícola y hortícola.
 - Industrias de embalaje de productos deshidratados.
 - Cooperativas de distribución y centros de venta, tiendas.
-

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1099*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****10 janvier 2018 / January 10, 2018 / 10 de enero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Italie / Italy/ Italia*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****DELLE VENEZIE*****Produit / Product / Producto*****Vin / Wine / Vino*****Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación*****Anglais / English / Inglés: delle Venezie****Slovène / Slovenian / Esloveno Beneških okolišev****Allemand / German / Alemán delle Venezie*****Administration compétente conformément à la règle 4.1(a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1(a)i) y ii)***

**MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO
 Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione
 Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
 Divisione VIII – Marchi, Disegni e Modelli
 Via Molise, 19
 00187 ROMA RM**

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen**Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOC “delle Venezie”**

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

I. registered office:
Calle Larga XXII Marzo San Marco 2032
30124 Venice
ITALY
info@dellevenezie.it

II. operative office:
via G. Mazzini 2
36053 Gambellara (Vicenza)
ITALY
info@dellevenezie.it
consorzio@pec.dellevenezie.it

Aire de production / Area of production / Área de producción

- L'aire de production du raisin destiné à la production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée "delle Venezie" comprend la province autonome de Trente ainsi que les régions de Frioul-Vénétie julienne et de Vénétie. /
- The grape production area intended the production of wines with denomination of controlled origin "delle Venezie" is comprised of the Autonomous Province of Trento and the Friuli Venezia Giulia and Veneto Regions. /
- La zona de producción de uva destinada a la producción de vinos con denominación de origen controlada "delle Venezie" comprende la provincia autónoma de Trento y las regiones de Friul-Venecia Julia y Véneto.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- -Texte du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières concernant le cahier des charges pour la production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée "delle Venezie" ou en slovène "Beneških okolišev", prot.no. 0026208 (du 30 mars 2017)
-Décret concernant l'autorisation du Consorzio Tutela DOC delle Venezie [...] à permettre l'étiquetage temporaire des vins DOC « delle Venezie » ou en slovène « Beneških okolišev », conformément à l'article 72 du règlement (CE) no. 607/2009 concernant les productions qui répondent aux exigences de la proposition relative sur les réglementations de la production conformément à l'ordre ministériel du 30 mars 2017, prot. no. 29396 texte disponible en italien uniquement

-Autorisation octroyée à « Triveneta Certificazioni S.R.L. » pour mener les activités de contrôle en vertu de l'article 64 de la loi du 12 décembre 2016 n. 238 sur les vins bénéficiant de la dénomination d'origine "delle Venezie" [...], prot. no. 0012812 (du 17 août 2017) texte disponible en italien uniquement. /

- -Italian Ministry of Agriculture, Food and Forests, Specification of wine production with Denomination of Controlled Origin "delle Venezie" or in Slovenian "Beneških okolišev" prot. No. 0026208 (dated March 30, 2017)
-Decree concerning the authorization to the Consorzio Tutela DOC of the Venezie [...] to allow the transitional labeling of the DOC wines "delle Venezie" or in Slovenian language "Beneških okolišev", according to the art. 72 of the Reg. (CE) No. 607/2009 [...] regarding productions obtained in compliance with the relative proposal for production regulations as per ministerial order March 30, 2017 prot. No. 29396 (dated April 10, 2017) Italian only
- Authorization to "Triveneta Certificazioni S.R.L." to carry out the control activities pursuant to art. 64 of the Law of December 12, 2016, No. 238 on wine with the designation of origin "delle Venezie" [...] prot. No. 0012812 (dated August 17, 2017) Italian only. /
- -Ministerio italiano de la Política Agrícola, Alimenticia y Forestal, Denominación de Origen Controlada "delle Venezie", o en esloveno "Beneških okolišev" ref. N° 0026208 (de fecha 30 de marzo de 2017)
-Decreto relativo a la autorización al Consorzio Tutela DOC of the Venezie [...] para permitir el etiquetado temporal de los vinos de DOC "delle Venezie" o en esloveno "Beneških okolišev", según el Artículo 72 del Reglamento (CE) N°. 607/2009 [...] sobre las producciones obtenidas en cumplimiento con la correspondiente propuesta de reglamento de producción según la orden ministerial de 30 de marzo de 2017, ref. N°. 29396 (fecha 10 de abril de 2017). Sólo en italiano
-Autorización a "Triveneta Certificazioni S.R.L." para la realización de las actividades de control previstas en el Art. 64 de la Ley de 12 de diciembre de 2016 N°. 238 relativa a los vinos con denominación de origen "delle Venezie" [...] ref. N°. 0012812 (del 17 de agosto de 2017). Sólo en italiano.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1100

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

2 février 2018 / February 2, 2018 / 2 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Bosnie-Herzégovine / Bosnia and Herzegovina / Bosnia y Herzegovina

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

HERCEGOVAČKI MED

Produit / Product / Producto

Miel / Honey / Miel

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Français / French / Francés: Miel de Herzégovine

Anglais / English / Inglés: Herzegovinian Honey

Espagnol / Spanish / Español: Miel de Herzegovina

Administration compétente conformément à la règle 4.1(a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1(a)i) y ii)

Bosnia and Herzegovina, Institute for Intellectual Property, Kneza Domagoja b.b., 88000, Mostar, Bosnia and Herzegovina

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

Udruga pčelara neposrednih proizvođača "MATICA" Mostar

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

fra. Ambre Miletića 30, 88000 Mostar, Bosnia and Herzegovina

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Région de Herzégovine /
- Herzegovina Region /
- Región de Herzegovina

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Bosnie-Herzégovine, Institut de Propriété Intellectuelle, Numéro de référence et date: IP 14001, 24 juillet 2014. /
- Bosnia and Herzegovina, Institute for Intellectual Property, Reference number and date: IP 14001, July 24, 2014. /
- Bosnia y Herzegovina, Instituto de Propiedad Intelectual, Número de referencia y fecha: IP 14001, 24 de julio de 2014.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1101

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

2 février 2018 / February 2, 2018 / 2 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Bosnie-Herzégovine / Bosnia and Herzegovina / Bosnia y Herzegovina

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

CAZINSKI MED OD KESTENA

Produit / Product / Producto

Miel / Honey / Miel

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Français / French / Francés: Le miel de châtaigne de Cazin

Anglais / English / Inglés: Cazin Chestnut Honey

Espagnol / Spanish / Español: La miel de castaño de Cazin

Administration compétente conformément à la règle 4.1(a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1(a)i) y ii)

Bosnia and Herzegovina, Institute for Intellectual Property, Kneza Domagoja b.b., 88000, Mostar, Bosnia and Herzegovina

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

“Udruženje pčelara Kesten Cazin”

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

Hasana Mujezinovića b.b., 77220 Cazin, Bosnia and Herzegovina

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Région de Cazin /
- Cazin Region /
- Región de Cazin

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Bosnie-Herzégovine, Institut de Propriété Intellectuelle, Numéro de référence et date : BAGO 09001, 2 novembre 2010. /
- Bosnia and Herzegovina, Institute for Intellectual Property, Reference number and date: BAGO 09001, November 2, 2010. /
- Bosnia y Herzegovina, Instituto de Propiedad Intelectual, Número de referencia y fecha: BAGO 09001, 2 de noviembre de 2010.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1102

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

خاویار ایران

Produit / Product / Producto

Caviar / Caviar / Caviar

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Khaviar e Iran → khvi:Ar ∂ i:rAn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Caviar of Iran

Français / French / Francés: Caviar de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Agricultural Services Specialized Holding Company. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Agricultural Services Specialized Holding Company. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión: Agricultural Services Specialized Holding Company.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Provinces du Golestan, du Mazandaran et du Gilan / Golestan, Mazandaran and Gilan Provinces / Regiones de Golestán, Mazandarán y Guilán.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 107, 11 décembre 2017. /
- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 107 IG, December 11, 2017. /
- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 107, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le caviar est un produit alimentaire précieux et délicieux obtenu à partir de la transformation d'esturgeon. Il s'agit d'un produit de luxe universel, l'un des produits alimentaires les plus chers au monde. En termes de valeur nutritionnelle, il contient tous les acides aminés et acides gras insaturés, une chaîne du cholestérol essentielle, ainsi que divers minéraux et vitamines dont l'homme a besoin. Le caviar iranien a un statut spécial en termes de

caractéristiques organoleptiques et de classement, ainsi qu'en ce qui concerne la qualité, y compris la qualité marchande, et les procédés de transformation, d'emballage et de respect des normes sanitaires et de qualité. Le caviar iranien a sa place sur le marché mondial. Malgré les efforts d'autres pays pour obtenir une qualité d'esturgeon égalant celle produisant le caviar iranien, ce dernier reste le meilleur.



▪ **Histoire du produit**

L'esturgeon appartient à la famille des *Acipenseridae*, l'une des espèces aquatiques les plus abondantes datant des temps anciens. Les esturgeons sont connus comme les fossiles vivants de ce monde, leur origine remontant à des centaines de millions d'années, jusqu'à l'ère jurassique, leur arbre phylogénique n'ayant pas évolué jusqu'à ce jour. La famille des esturgeons est divisée en 27 espèces et sous-espèces dans le monde, dont 5 espèces se trouvent dans la mer Caspienne, qui contient à elle seule environ 90% des stocks d'esturgeon du monde. Sur le plan économique, l'esturgeon est le poisson le plus cher et le plus précieux des eaux mondiales. Du point de vue de la biodiversité et des souches génétiques, les esturgeons, qui font partie de l'environnement aquatique, sont les descendants d'anciens poissons de la première période géologique et existent depuis plusieurs millions d'années. Les esturgeons, apparus il y a 250 millions d'années, comme les dinosaures, sont considérés comme les " fossiles vivants " de la planète. Dès 450 ans avant Jésus-Christ, Hérodote évoquait la présence d'esturgeons dans le Dniepr. Or, la valeur de l'esturgeon ne résulte pas de l'utilisation de sa chair, mais de celle de ses œufs, connus sous le nom de caviar noir ou perle noire. Le caviar lui-même est considéré comme l'aliment le plus prestigieux au monde. Ces poissons cartilagineux appartiennent à la famille des *Acipenseridae* et vivent dans les eaux salées et douces de l'hémisphère nord et en Asie, en Europe et aux Etats-Unis. Environ 24 espèces de ces poissons ont été identifiées dans le monde. Cinq de ces espèces sont endémiques de la mer Caspienne, dans laquelle vivent environ quatre-vingt-dix pour cent des stocks d'esturgeons. Les esturgeons de la mer Caspienne constituent des groupes différents qui migrent vers les fleuves pour frayer au printemps et à l'automne.

▪ **Définition du produit, caractéristiques distinctives et applications**

Le caviar est un produit issu des esturgeons de la famille des *Acipenseridae*, transformés avec du sel, et il comprend le caviar et le caviar pressé. Le caviar est prêt à être consommé après transformation et ne nécessite aucun processus de préparation. Les caractéristiques des cinq espèces d'esturgeon de la mer Caspienne qui passent par un processus de transformation et d'emballage dans des centres de transformation iraniens pour la récolte du caviar sont les suivantes :



Huso huso

Le poisson *Huso huso*, qui pesait autrefois environ 1200 kilogrammes, est la plus grande espèce aquatique de la mer Caspienne. Ce poisson migre dans les fleuves au printemps et à l'automne pour frayer. Cette espèce d'esturgeon atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 17 à 18 ans pour les mâles et à de 16 à 18 ans pour les femelles. Le poids moyen du caviar issu de ce poisson est de 12,9 kg. Ce caviar " d'éléphant " connu sous le nom de Béluga est considéré comme l'un des aliments les plus chers au monde et compte de nombreux inconditionnels parmi les amateurs de caviar. Le béluga iranien est disponible en deux classements. Les grains du caviar de béluga sont les plus gros parmi les différents types de caviar et offrent une saveur très agréable.

Acipenser Persicus

Sur les cinq varités *Acipenser Persicus* de la mer Caspienne, les trois espèces connues sous le nom de caviar d'Astra sont l'*Acipenser Persicus* persan, l'*Acipenser Persicus* russe et l'*Acipenser Persicus*. L'*Acipenser Persicus* persan est l'espèce d'*Acipenser Persicus* la plus abondante dans la partie méridionale de la mer Caspienne, ce qui explique qu'elle soit connue sous le nom d'esturgeon persan. Actuellement, les plus grands bancs de ce poisson se

trouvent dans la partie sud-est de la mer Caspienne (côte septentrionale de l'Iran) et la période de frai la plus importante de ce poisson a lieu au printemps. Cette espèce atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 8 à 11 ans pour les mâles et 10 à 16 ans pour les femelles. La production moyenne de caviar de ce poisson augmente avec l'âge et sa valeur varie selon les saisons. En moyenne, chaque esturgeon persan produit environ 4/5 kilos de caviar. La couleur de ce caviar varie davantage que celle des autres espèces, allant du gris foncé au gris clair, voire même dorée dans de rares cas. Le caviar persan ou caviar *Acipenser Persicus* est l'un des types de caviar les plus prisés dans le monde. La taille des grains du caviar *Acipenser Persicus* est plus petite que celle du Béluga et beaucoup plus grande que celle du Sevruga.

Acipenser gueldenstaedtii

L'espèce *Acipenser gueldenstaedtii* occupe principalement les parties septentrionales de la mer et dépend fortement de la Volga et de l'Oural, mais on la trouve également dans les régions méridionales. Au nord de la mer Caspienne, les jeunes poissons vivent à une profondeur de 2 à 5 mètres, mais les grands poissons des eaux méridionales de la mer Caspienne préfèrent une profondeur de 2 à 130 mètres. Pour frayer, les poissons de cette espèce se dirigent vers la Volga, l'Oural et le Kura au nord et vers le fleuve Sefid Roud au sud de la mer Caspienne. Ce poisson migre pour se reproduire au printemps et à l'automne. Les poissons de l'espèce *Acipenser gueldenstaedtii* pèsent en moyenne 3,5 kilogrammes environ. Le caviar est également connu sous le nom de caviar Astra.

Acipenser nudiventris

L'*Acipenser nudiventris* vit dans la mer Noire et la mer Caspienne. La répartition de ce poisson dans la mer Caspienne n'est pas uniforme. Au nord de la mer Caspienne, l'*Acipenser nudiventris* pénètre rarement dans la Volga pour frayer, préférant le fleuve Oural. Ce poisson vit à une profondeur de 11 à 25 mètres, dans une eau dont la température varie de 3 à 14 degrés. Les réserves de l'espèce *Acipenser nudiventris* sont au plus bas dans les eaux de la Russie, de l'Azerbaïdjan et du Turkménistan et le commerce de son caviar y est en conséquence interdit. En Iran, plusieurs millions de poissons sont reproduits artificiellement chaque année et relâchés pour renforcer les ressources naturelles de la mer Caspienne. Le poids moyen du caviar qui en est extrait est d'environ 4,8 kg.

Acipenser stellatus

L'*Acipenser stellatus* est la plus petite espèce d'esturgeon de la mer Caspienne. L'apparence de l'*Acipenser stellatus* et la forme spéciale de son nez relevé lui a valu son nom. Le caviar *Acipenser stellatus* est plus petit que celui des autres espèces et a une saveur très prononcée. Son habitat principal est la mer Caspienne, où il est présent sur toute la côte. Cette espèce atteint sa maturité sexuelle à l'âge de 7 à 13 ans pour les mâles et 8 à 17 ans pour les femelles. Le poids moyen du caviar qui est extrait de l'*Acipenser stellatus* est d'environ 3 kilogrammes. /

Tableau 1 – Qualités de caviar (types pressés)**1. Caviar de béluga**

Type de caviar	Espèce de poisson	Qualité de caviar	Nombre de grains au gramme	Propriétés du caviar		
				Couleur	Tenue et fermeté	Consistance et agrégation
Béluga	<i>Huso huso</i>	Un	Moins de 35	Gris clair	Grains sains et fermes, appétissants	Pas de fissures, ne colle pas
		Un	Moins de 35	Gris	Grains sains et fermes, appétissants	Pas de fissures, ne colle pas
		Un	De 35 à 40	Gris foncé	Grains sains et fermes, appétissants	Pas de fissures, ne colle pas
		Trois	De 40 à 45	Gris foncé à noir	Grains légèrement raides et légèrement fissurés	Légèrement collant
		Quatre	Plus de 45	Foncé et noir	Grains séparés, présentant des fissures et écrasés	Collant
		Pressé	Pressé	Gris clair à foncé et noir	Caviar compact de consistance collante, pressé en une pâte pouvant être découpée	

2. Caviar Astra

Type de caviar	Espèce de poisson	Qualité de caviar	Nombre de grains au gramme	Propriétés du caviar		
				Couleur	Tenue et fermeté	Consistance et agrégation
Astra	<i>Acipenser Nudiventris</i>	Un	Moins de 75	Palette de couleur variant du jaune foncé au gris avec des points noirs	Excellente tenue et grains fermes	Caviar compact, pressé en une pâte pouvant être découpée.
		Deux	De 75 à 90	Gris clair à foncé avec des points noirs	Grains légèrement séparés avec de petites fissures	Caviar compact, pressé en une pâte pouvant être découpée.
		Trois	Plus de 90	Gris foncé noir	Grains séparés et fragiles	Caviar compact, pressé en une pâte pouvant être découpée.
		Pressé	Pressé	De jaune foncé à gris foncé et noir	Caviar compact, pressé en une pâte pouvant être découpée.	

3. Caviar Sevruga

Type de caviar	Espèce de poisson	Qualité de caviar	Nombre de grains au gramme	Propriétés du caviar		
				Couleur	Tenue et fermeté	Consistance et agrégation
Sevruga	<i>Acipenser Stellatus</i>	Un	Moins de 95	Gris clair à noir	Beaux grains fermes	Légèrement collant
		Deux	De 95 à 110	Gris foncé	Tenue relative	Peu collant
		Trois	Plus de 110	Gris foncé et noir	Grains très séparés	Collant
		Pressé	Pressé	Gris foncé à noir	Caviar compact, pressé en une pâte pouvant être découpée.	

Tableau 2 - Propriétés chimiques de différents types de caviar

Caractéristiques	Valeurs acceptables	
	En grains	Pressé
Pourcentage d'humidité	45-53	40-50
Sel (en grammes pour cent)	3-5	Max 10
Teneur totale en azote basique volatile	Max 30	Max 30

Tableau 3 - Caractéristiques microbiennes de différents types de caviar (caviar en grains et pressé)

Caractéristiques	Valeurs acceptables
Quantité totale de microorganismes (en grammes)	10 ⁴
Coliformes	Neg
Escherichia coli	Neg
Staphylococcus	Neg
Salmonelles (dans un échantillon de 25g)	Neg
Moisissures et levures (en grammes)	10 ²
Clostridia sulphito-réducteurs (en grammes)	Neg
Listeria monocytogenes (en grammes)	Neg

Différentes caractéristiques de la production de caviar en Iran

- Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques mentionnées ci-dessus pour répondre aux goûts du client.
- Confiance des consommateurs du marché mondial, le caviar d'Iran étant plus prisé que les autres caviars et sa production étant plus onéreuse.
- Centres de transformation du caviar équipés en conformité avec les normes internationales et les réglementations sanitaires et devant correspondre aux normes UE CE, ainsi qu'aux normes actuelles.
- Mise en place d'un système HACCP et *Safe of caviar* devant être appliqués au processus de fabrication du caviar.
- Laboratoires de contrôle de la qualité devant contrôler les conditions sanitaires des centres de transformation du caviar et tester les matières premières et les produits finis.
- Entrepôts frigorifiques modernes utilisés pour la conservation du poisson et du caviar.
- Mise en place d'une équipe d'experts compétents dans le domaine de la qualité, de la gestion des piscicultures et de la gestion intégrée au niveau de l'entreprise.
- Formation du personnel.

- **Aire de production géographique du produit**

La pêche à l'esturgeon se pratique exclusivement dans trois provinces côtières du Nord. Elle est pratiquée dans la région du poste de contrôle de Makhtumkuli dans le nord-est de l'Iran, la région côtière de l'Iran et le Turkménistan dans la province du Golestan jusqu'à Astarabad dans le nord-ouest de la région côtière de l'Iran et l'Azerbaïdjan par Agricultural Services Specialized Holding Company. La zone la plus importante de rassemblement et d'abondance des espèces d'esturgeons dans la partie méridionale de la mer Caspienne est le Golestan. L'existence de la zone humide de Gomishan, d'une superficie de 20 000 hectares, et de Gorgan Bay, d'une superficie de 40 000 hectares, offre un environnement propice à l'hivernage des espèces d'esturgeons.

- **Niveau de culture, quantité de production, valeur de production et nombre d'employés**

1350 personnes sont employées dans la production (pêche, transformation et conditionnement des esturgeons), dont 450 directement et 900 indirectement. Une centaine de personnes sont également employées chez des éleveurs d'esturgeons, qui travaillent à la reproduction, à la réhabilitation des stocks d'esturgeons et à la localisation de l'élevage d'esturgeons dans les voies navigables intérieures.

La production annuelle de 2000 kilogrammes de caviar atteint une valeur de 120 milliards de rials; 4.000.000 d'esturgeons, d'une valeur de 160 milliards de rials par an, sont reproduits dans les lieux de reproduction et relâchés pour reconstituer les ressources de l'esturgeon dans la mer Caspienne et consolider l'élevage de l'esturgeon dans le pays.

- **Noms des unions, unités de fabrication et de commerce**

L'exploitation des ressources en esturgeons a été nationalisée par le gouvernement. Les activités et opérations liées à la pêche, à la transformation, à la vente et à l'exportation d'espèces d'esturgeons ont été transférées vers la société Agricultural Services Specialized Holding Company.

- **Produits relatifs à la production en amont et en aval, y compris fournisseurs de matières premières, industrie de transformation etc.**

Les entreprises de pêche à l'esturgeon sont situées dans les provinces du Golestan, du Mazandaran et du Gilan, ainsi que dans les centres d'approvisionnement et de vente des provinces. /

- **Introduction**

Caviar is a precious and delicious food product that is obtained from the processing of ostrich sturgeon fish. This is a universal luxury product and one of the most expensive food products in the world. In terms of nutritional value, it contains all amino acids and unsaturated fatty acids, an essential chain of cholesterol, and various vitamins and minerals useful to humans. Iran's caviar has a special status in terms of organoleptic

characteristics and grading, as well as the processing, packaging and compliance with health and quality standards in terms of quality and marketability. Iranian caviar is identity as a global brand. Despite the efforts of other countries to achieve sturgeon quality as Iranian caviar, Iran caviar is still the best.



▪ **Product history**

Sturgeon belongs to the family of Acipenseridae, are some of the most abundant aquatic species dating back to ancient times. The hundreds of millions of years ago, which date back to the Jurassic age, are known as sturgeons as the living fossils of the world, which have remained with the phylogenetic evolution to this day. The sturgeon family is divided into 27 species and subspecies in the world, of which 5 species live in the Caspian Sea. The sea alone accounts for about 90% of the sturgeon stocks in the world. Sturgeon is economically the most expensive and most valuable fish in the waters of the world. From the point of view of biodiversity and genetic storage, they are a part of the aquatic environment, which are the descendants of ancient fishes of the first geological period and have survived millions of years ago. Sturgeon fish dating back to the 250-million-year-old age belongs to the dinosaurs as the "living fossils" of the planet. 450 years before Christ, Herodotus spoke of the existence of Denir's sturgeon. But the value of sturgeon is not due to the use of their flesh because of their eggs known as black caviar or pearl. The caviar itself is considered to be the most prestigious food of the world. These cartilaginous fish belong to the Acipenseridae family and live in salty and sweet waters of the northern hemisphere and in Asia, Europe and the United States. About 24 species of these fish have been identified around the world. Of these, five species are Caspian Sea reserves. About ninety percent of the fish stocks live in the Caspian Sea. Each sturgeon of the Caspian Sea has different populations and immigrates to the rivers for spawning in spring and autumn.

▪ **Definition of product, distinctive features and its application**

The caviar is a product of ostriches of the Acipenseridae fish family, which has been processed with salt, and includes caviar and compressed caviar. The caviar is ready for consumption after processing and does not require any preparation process. The characteristics of five sturgeon species of the Caspian Sea which are processed and packed in Iranian processing centers for harvesting caviar are as follows:



Huso huso

Huso huso fish is the largest aquatic species of the Caspian Sea, which in the past was weighed about 1200 kilograms. This fish enters the rivers in spring and autumn for spawning. Males of these species of sturgeon are aged 18-17 and females aged 16 to 18 years old. Average fish caviar is 12.9 kg. An elephant caviar known as Beluga is considered to be one of the most expensive food in the world, and has a lot of fans among caviar lovers. Iranian Beluga is available in two grades. Beluga caviar has the coarsest beans amongst different types of caviar and has a very pleasant flavor.

Acipenser Persicus

Of the five *Acipenser Persicus* of the Caspian Sea, the three species known as Astra caviar are Persian *Acipenser Persicus*, Russian *Acipenser Persicus* and *Acipenser Persicus*. Persian *Acipenser Persicus* is the most abundant species of *Acipenser Persicus* in the southern part of the Caspian Sea, which is why it is renowned for Persian sturgeon. At present, the largest reserves of this fish are found in the southeastern part of the Caspian Sea (northern coast of Iran), and the largest spawning of this fish occurs in the spring.

Males of this species reach puberty at the age of 8 - 11 and the female at age 10-16. The average caviar production of this fish increases with age, and its value varies by season. On average, about 5/4 kilos of caviar are obtained from every Persian sturgeon. The caviar has a greater color variation than the rest of the species, and its color ranges from dark gray to bright, and in rare cases includes golden color. Persian caviar or *Acipenser Persicus* is one of the most popular and popular types of caviar in the world. The grain size of the *Acipenser Persicu* caviar is smaller than the Beluga and is much wider than Sevruga.

Acipenser gueldenstaedtii

This species of *Acipenser gueldenstaedtii* mainly inhabits the northern parts of the sea, and is highly dependent on the Volga and Ural River, but is also found in the southern regions. In the north of the Caspian Sea, young fish live in a depth of 2 to 5 meters, but large fishes in the southern waters of the Caspian Sea prefer the depth range of 2 to 130 meters. For spawning this kind of fish come in to the Volga, Urals and Kura in the north and in the Sefidrud River in the south of the Caspian Sea. The migrations of this fish are made for reproduction in the spring and autumn seasons. The average of *Acipenser gueldenstaedtii* varieties is about 3.5 kilograms. The caviar is also offered under the name of Astra Caviar.

Acipenser nudiiventris

The *Acipenser nudiiventris* lives in the Black Sea and the Caspian Sea. The distribution of this fish in the Caspian Sea is not uniform. In the north of the Caspian Sea, the *Acipenser nudiiventris* rarely enters the Volga River for spawning and prefers the Ural River. This fish lives at a depth of 11 to 25 meters with a water temperature of 3 to 14 degrees. The reserves of this species of *Acipenser nudiiventris* in the waters of Russia, Azerbaijan and Turkmenistan have reached their minimum, and caviar trade is prohibited. In Iran, several millions of fish are being artificially propagated annually and released to strengthen the natural resources of the Caspian Sea. The average extracted caviar is about 4.8 kg.

Acipenser stellatus

The *Acipenser stellatus* is the smallest species amongst the sturgeon species of the Caspian Sea. Because of its high nose, *Acipenser stellatus* has a unique appearance and because of the special shape of nose its name become to *Acipenser stellatus*. *Acipenser stellatus* caviar is smaller than the rest of the species, and has a lot of flavors. But its main habitat is the Caspian Sea and is scattered throughout the seaside. The maturity of the male is 7 to 13 years of age and the females are 8 to 17 years old. The average extracted of *Acipenser stellatus* caviar is about 3 kilograms.

Table 1 - Grading of caviar (compact types)**1. Beluga caviar**

Type of caviar	Type of fish	Caviar grade	Number per gram	Caviar Properties		
				color	Durability and firmness	Consistency and adhesion
Beluga	<i>Huso huso</i>	One	Less than 35	Light gray	Seeds are healthy and rigid and quite desirable	No fracture and adhesion
		One	Less than 35	Gray	Seeds are healthy and rigid and quite desirable	No fracture and adhesion
		One	Between 35-40	Dark gray	Seeds are healthy and rigid and quite desirable	No fracture and adhesion
		Three	Between 40-45	Dark gray to black	The seeds are slightly stiff and slightly fractured	Slightly sticking
		Four	Above 45	Dark and black	Loose grains with fracture and crushing	Has adhesion
		Compact	compact	Light gray to dark and black	Massive caviar of a very sticky shape, compressed into a dough so that it can be cut.	

2. Astra Caviar

Type of caviar	Type of fish	Caviar grade	Number per gram	Caviar Properties		
				color	Durability and firmness	Consistency and adhesion
Astra	<i>Acipenser Nudiventris</i>	One	Less than 75	Varied color range from dark yellow to gray with black spots	Excellent durability and rigid seeds	Seeds are healthy and without adhesion
		Two	Between 75-90	Light gray to dark with black spots	Slightly loose with a little fracture	Good adhesion
		Three	Above 90	Dark gray black	Loose and fragile seeds	Seeds stick together
		Compressed	Compressed	From dark yellow to dark gray and black	Mass caviar, compressed in a dough shape so that it can be cut.	

3. Sevruga caviar

Type of caviar	Type of fish	Caviar grade	Number per gram	Caviar Properties		
				color	Durability and firmness	Consistency and adhesion
Sevruga	<i>Acipenser stellatus</i>	One	Less than 95	Light gray to dark	Good seeds and firmness	A little sticking
		Two	Between 95-110	Dark gray	Relative durability	Has little adhesion
		Three	Above 110	Dark gray and black	The seeds are very loose	Sticky and stick together
		Compressed	compressed	Dark gray to black	Mass caviar, compressed in a dough shape so that it can be cut.	

Table 2 - Chemical properties of various types of caviar

Characteristic	Acceptable range	
	Granular	Compressed
Humidity percentage	45-53	40-50
Salt(In grams per cent)	3-5	Max10
Total Volatile Basic Nitrogen	Max30	Max30

Table 3 - Microbial characteristics of various types of caviar (granulated and compressed caviar)

Characteristic	Acceptable range
Total count of microorganisms (in grams)	10 ⁴
Coliform	Neg
Escherichia coli	Neg
Staphylococcus	Neg
Salmonella(In 25 g samples)	Neg
Mildew and yeast (in grams)	10 ²
Sulfite Reducing Clostridium (in grams)	Neg
Listeria monocytogenes (in grams)	Neg

Different characteristics of caviar production in Iran

- Having the above-mentioned physical, chemical and organoleptic characteristics in caviar of Iran according to customer's taste
- Trust of world consumption market to Iranian caviar and more demand and more expensive than other caviar production.
- Equipping caviar processing centers in accordance with international standards and compliance with health regulations, and obtaining EU EC Code and updating standards.
- Implementation of HACCP system in the caviar process and Safe of caviar in Iran
- Quality control laboratories for controlling the health conditions of caviar processing centers and testing raw materials and final products
- Modern refrigerated cabin stores for keeping fish and caviar
- Implementing a team of experienced and experienced experts in the field of quality and fisheries management and integrated management at the company level.
- Personnel training

- **The geographical production of the product**

Sturgeon fishing is conducted exclusively in three northern coastal provinces. In the area of Makhtumkuli checkpoint in northeastern Iran, the coastal zone of Iran and Turkmenistan in the Golestan province to Astara in the northwest of the coastal zone of Iran and Azerbaijan are done by Agricultural Services Specialized Holding Company. The most important areas of gathering and abundance of sturgeon species in the southern part of the Caspian Sea is Golestan. The existence of the Gomishan Wetland with an area of 20,000 hectares and Gorgan Bay with an area of 40,000 hectares provides a safe environment for wintering sturgeon species.

- **Crop level, production amount, production value and number of employees**

The number of people employed in the production (catching, processing, and packaging of sturgeon fish) is 1,350 people, of which 450 directly and 900 indirectly engaged. Also, there are about 100 people working in sturgeon aquaculture breeders who work on reproduction, rehabilitation and of sturgeon fish stocks and localization of sturgeon farming in inland waterways.

The annual production of 2000 kilograms of caviar worth 120 billion Rials and the amount of reproduction and production of sturgeon in reproduction places is 4,000,000 pieces worth 160 billion Rials per year, released to rebuild the resources of the sturgeon in the Caspian Sea; it is used to indigenize the sturgeon breeding in the country.

- **Names of unions, manufacturing and commerce units**

The exploitation of sturgeon resources has been monopolized by the government. Activities and operations related to the hunting, processing, sale and export of sturgeon species have been transferred to the Agricultural Services Specialized Holding Company.

- **Products related to the upstream and downstream production including raw material suppliers, the processing industry, and etc.**

Fishing companies of sturgeon are located in the provinces of Golestan, Mazandaran and Gilan, as well as supply and sales centers of the provinces. /

- **Introducción**

El caviar es un producto alimenticio precioso y delicioso que se obtiene de la transformación del esturión avestruz. Se trata de un producto de lujo universal y uno de los productos alimenticios más caros del mundo. En términos de valor nutricional, contiene todos los aminoácidos y ácidos grasos insaturados, una cadena esencial de colesterol, y varias vitaminas y minerales útiles para los seres humanos. El caviar iraní tiene un estatus especial en términos de características organolépticas y clasificación, así como de procesamiento, envasado y cumplimiento de las normas sanitarias y de calidad en términos de calidad y comerciabilidad. El caviar iraní es identidad como marca global. A pesar de

los esfuerzos de otros países para lograr la calidad del esturión como el caviar iraní, el caviar iraní sigue siendo el mejor.



▪ **Historia del producto**

El esturión pertenece a la familia de los *Acipenseridae*, son algunas de las especies acuáticas más abundantes que datan de la antigüedad. Los cientos de millones de años atrás, que datan de la era Jurásica, son conocidos como esturiones como los fósiles vivos del mundo, que han permanecido con la evolución filogenética hasta nuestros días. La familia de los esturiones se divide en 27 especies y subespecies en el mundo, de las cuales 5 especies viven en el Mar Caspio. El mar por sí solo representa alrededor del 90% de las poblaciones de esturión del mundo. El esturión es económicamente el pez más caro y valioso de las aguas del mundo. Desde el punto de vista de la biodiversidad y el almacenamiento genético, forman parte del medio acuático, que es descendiente de peces antiguos del primer período geológico y que han sobrevivido hace millones de años. El pez esturión de 250 millones de años de antigüedad pertenece a los dinosaurios como "fósiles vivos" del planeta. 450 años antes de Cristo, Herodoto habló de la existencia del esturión de Denir. Pero el valor del esturión no se debe al uso de su carne debido a sus huevos conocidos como caviar negro o perla. El caviar en sí está considerado como el alimento más prestigioso del mundo. Estos peces cartilagosos pertenecen a la familia de los *Acipenseridae* y viven en aguas saladas y dulces del hemisferio norte y en Asia, Europa y los Estados Unidos. Alrededor de 24 especies de estos peces han sido identificadas en todo el mundo. De éstas, cinco especies son reservas del Mar Caspio. Alrededor del noventa por ciento de las poblaciones de peces viven en el Mar Caspio. Cada esturión del Mar Caspio tiene diferentes poblaciones y emigra a los ríos para desovar en primavera y otoño.

▪ **Definición de producto, características distintivas y su aplicación**

El caviar es un producto de avestruces de la familia de los *Acipenseridae*, que ha sido procesado con sal, e incluye el caviar y el caviar comprimido. El caviar está listo para el consumo después de su elaboración y no requiere ningún proceso de preparación. Las características de cinco especies de esturiones del Mar Caspio que se procesan y empaquetan en centros de procesamiento iraníes para la recolección de caviar son las siguientes:



Huso huso (Esturión Beluga)

El pez *Huso huso* es la especie acuática más grande del Mar Caspio, que en el pasado pesaba unos 1200 kilogramos. Este pez entra en los ríos en primavera y otoño para desovar. Los machos de estas especies de esturión tienen entre 16 y 17 años y las hembras entre 16 y 18 años. El caviar de pescado medio es de 12,9 kg. Un caviar de elefante conocido como Beluga es considerado como uno de los alimentos más caros del mundo, y tiene muchos fans entre los amantes del caviar. El Beluga iraní está disponible en dos grados. El caviar de beluga es el más grueso entre los diferentes tipos de caviar y tiene un sabor muy agradable.

Acipenser Persicus (Esturión persa)

De los cinco *Acipenser Persicus* del Mar Caspio, las tres especies conocidas como caviar Astra son *Acipenser Persicus persa*, *Acipenser Persicus ruso* y *Acipenser Persicus*. El *Acipenser Persicus persa* es la especie más abundante de *Acipenser Persicus* en la parte sur del Mar Caspio, por lo que es conocido por el esturión persa. En la actualidad, las mayores reservas de este pez se encuentran en la parte sureste del Mar Caspio (costa norte

de Irán), y el mayor desove de este pez se produce en primavera. Los machos de esta especie alcanzan la pubertad a los 8-11 años y las hembras a los 10-16 años. La producción media de caviar de este pescado aumenta con la edad, y su valor varía según la temporada. En promedio, de cada esturión persa se obtienen unos 5/4 kilos de caviar. El caviar tiene una mayor variación de color que el resto de las especies, y su color oscila entre el gris oscuro y el brillante, y en raras ocasiones incluye el color dorado. El caviar persa o *Acipenser Persicus* es uno de los tipos de caviar más populares en el mundo. El tamaño del grano del caviar *Acipenser Persicu* es menor que el del Beluga y mucho más ancho que el del Sevruga.

Acipenser gueldenstaedtii (Esturión del Danubio)

Esta especie de *Acipenser gueldenstaedtii* habita principalmente en las partes septentrionales del mar y depende en gran medida del Volga y los Urales, pero también se encuentra en las regiones meridionales. En el norte del Mar Caspio, los peces jóvenes viven a una profundidad de 2 a 5 metros, pero los peces grandes en las aguas meridionales del Mar Caspio prefieren el rango de profundidad de 2 a 130 metros. Para desovar, este tipo de peces llegan al Volga, Urales y Kura en el norte y al río Sefidrud en el sur del Mar Caspio. Las migraciones de este pez se realizan para su reproducción en las temporadas de primavera y otoño. La media de las variedades de *Acipenser gueldenstaedtii* es de unos 3,5 kilogramos. El caviar también se ofrece bajo el nombre de Astra Caviar.

Acipenser nudiventris (Bastard sturgeon)

El *Acipenser nudiventris* vive en el Mar Negro y el Mar Caspio. La distribución de este pez en el Mar Caspio no es uniforme. En el norte del Mar Caspio, el *Acipenser nudiventris* rara vez entra en el río Volga para desovar y prefiere el río Ural. Este pez vive a una profundidad de 11 a 25 metros con una temperatura del agua de 3 a 14 grados. Las reservas de esta especie de *Acipenser nudiventris* en aguas de Rusia, Azerbaiyán y Turkmenistán han alcanzado su mínimo, y el comercio de caviar está prohibido. En Irán, varios millones de peces son reproducidos artificialmente cada año y liberados para fortalecer los recursos naturales del Mar Caspio. La media de caviar extraído es de unos 4,8 kg.

Acipenser stellatus (Sevruga)

El *Acipenser stellatus* es la especie más pequeña entre las especies de esturiones del Mar Caspio. Debido a su nariz alta, *Acipenser stellatus* tiene una apariencia única y debido a la forma especial de la nariz su nombre se convierte en *Acipenser stellatus*. El caviar *Acipenser stellatus* es más pequeño que el resto de la especie, y tiene muchos sabores. Pero su hábitat principal es el Mar Caspio y está diseminado por toda la costa. La madurez del macho es de 7 a 13 años y la de la hembra de 8 a 17 años. La media de extracción de caviar *Acipenser stellatus* es de unos 3 kilogramos.

Cuadro 1 - Clasificación del caviar (tipos compactos)**1. Caviar Beluga**

Tipo de caviar	Tipo de pez	Clasif. del Caviar	Cantidad por gramo	Propiedades del Caviar		
				color	Duración y firmeza	Consistencia y adherencia
Beluga	<i>Huso huso</i>	Uno	Menos de 35	Gris claro	Las semillas son sanas y rígidas y muy apetitosas	No hay fractura ni adherencia
		Uno	Menos de 35	Gris	Las semillas son sanas y rígidas y muy apetitosas	No hay fractura ni adherencia.
		Uno	Entre 35-40	Gris oscuro	Las semillas son sanas y rígidas y muy apetitosas	No hay fractura ni adherencia.
		Tres	Entre 40-45	Gris oscuro a negro	Las semillas son ligeramente rígidas y ligeramente fracturadas	Ligeramente pegajoso
		Cuatro	Superior a 45	Oscuro y negro	Granos sueltos con fractura y aplastamiento	Presenta adherencia
		Compacto	Compacto	Gris oscuro a oscuro y negro	Caviar masivo de forma muy pegajosa, comprimido en una masa para que pueda ser cortado.	

2. Caviar Astra

Tipo de caviar	Tipo de pez	Clasif. del Caviar	Cantidad por gramo	Propiedades del Caviar		
				color	Duración y firmeza	Consistencia y adherencia
Astra	<i>Acipenser Nudiventris</i>	Uno	Menos de 75	Gama de colores variada de amarillo oscuro a gris con manchas negras	Excelente durabilidad y semillas rígidas	Las semillas son sanas y sin adherencia
		Dos	Entre 75-90	Gris claro a oscuro con manchas negras	Ligeramente flojo con una pequeña fractura	Buena adherencia
		Tres	Superior a 90	Gris oscuro negro	Semillas sueltas y frágiles	Las semillas se pegan entre sí
		Comprimido /prensado	Comprimido	De amarillo oscuro a gris oscuro y negro	Masa de caviar, comprimida en forma de masa para que se pueda cortar.	

3. Caviar Sevruga caviar

Tipo de caviar	Tipo de pez	Clasif. del Caviar	Cantidad por gramo	Propiedades del Caviar		
				color	Duración y firmeza	Consistencia y adherencia
Sevruga	Acipenser Stellatus	Uno	Menos de 95	Gris claro a oscuro	Buenas semillas y firmeza	Un poco pegajoso
		Dos	Entre 95-110	Gris oscuro	Duración relativa	Poca adherencia
		Tres	Superior a 110	Gris oscuro y negro	Las semillas están muy sueltas	Pegajoso y se mantiene unido
		Comprimido	comprimido	Gris oscuro y negro	Masa de caviar, comprimida en forma de masa para que se pueda cortar.	

Cuadro 2 - Propiedades químicas de varios tipos de caviar

Característica	Gama aceptable	
	Granular	Comprimido
Porcentaje de humedad	45-53	40-50
Sal (en gramos porcentuales)	3-5	Máx. 10
Nitrógeno Básico Volátil Total	Máx. 30	Máx. 30

Cuadro 3 - Características microbianas de varios tipos de caviar (granulado y comprimido)

Característica	Gama aceptable
Conteo total de microorganismos (en gramos)	10 ⁴
Coliforme	Neg
Escherichia coli	Neg
Estafilococos	Neg
Salmonela (In 25 g de muestras)	Neg
Mildiu y levadura (en gramos)	10 ²
Clostridio reductor de sulfito (en gramos)	Neg
Listeria monocitogenes (en gramos)	Neg

Diferentes características de la producción de caviar en Irán

- Que posean las características físicas, químicas y organolépticas mencionadas en el caviar de Irán según el gusto del cliente
- Confianza del mercado de consumo mundial en el caviar iraní y más demanda y más caro que otros tipos de producción de caviar.
- Equipamiento de los centros de procesamiento de caviar de acuerdo con las normas internacionales y el cumplimiento de la normativa sanitaria, así como la obtención del Código UE CE y la actualización de las normas.
- Aplicación del sistema HACCP en el proceso del caviar y la inocuidad del caviar en el Irán
- Laboratorios de control de calidad para el control de las condiciones sanitarias de los centros de elaboración de caviar y para el análisis de materias primas y productos finales
- Modernos almacenes refrigerados para guardar pescado y caviar
- Poner en marcha un equipo de expertos experimentados y con experiencia en el ámbito de la calidad y la gestión de la pesca y la gestión integrada a nivel de empresa.
- Formación del personal

- **La producción geográfica del producto**

La pesca del esturión se realiza exclusivamente en tres provincias costeras del norte. En la zona del puesto de control de Makhtumkuli, en el noreste de Irán, la zona costera de Irán y Turkmenistán, en la provincia de Golestán, hasta Astara, en el noroeste de la zona costera de Irán y Azerbaiyán, están a cargo de la Agricultural Services Specialized Holding Company. La zona más importante de recolección y abundancia de especies de esturión en la parte sur del Mar Caspio es Golestán. La existencia del humedal de Gomishan, con una superficie de 20.000 hectáreas, y de la bahía de Gorgan, con una superficie de 40.000 hectáreas, ofrece un entorno seguro para la invernada de especies de esturión.

- **Nivel de cultivo, cantidad de producción, valor de la producción y número de empleados**

El número de personas empleadas en la producción (captura, procesamiento y envasado de pescado de esturión) es de 1.350 personas, de las cuales 450 trabajan directamente y 900 indirectamente. Además, hay unas 100 personas que trabajan en la acuicultura del esturión y se dedican a la reproducción, la rehabilitación y la recuperación de las poblaciones de peces de esturión, así como a la localización de la cría del esturión en las vías navegables interiores.

La producción anual de 2000 kilogramos de caviar con un valor de 120 mil millones de riales y la cantidad de reproducción y producción de esturión en los lugares de reproducción es de 4.000.000 piezas con un valor de 160 mil millones de riales por año, liberados para reconstruir los recursos del esturión en el Mar Caspio; se utiliza para indigenizar la cría del esturión en el país.

- **Nombres de sindicatos, unidades de manufactura y comercio**

La explotación de los recursos del esturión ha sido monopolizada por el gobierno. Las actividades y operaciones relacionadas con la caza, procesamiento, venta y exportación de especies de esturión han sido transferidas al Holding Especializado de Servicios Agrícolas.

- **Productos relacionados con la producción en sentido ascendente y descendente, incluidos los proveedores de materias primas, la industria de transformación, etc.**

Las empresas pesqueras de esturión están ubicadas en las provincias de Golestán, Mazandarán y Guilán, así como en los centros de abastecimiento y venta de las provincias.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1103*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

پسته رفسنجان ایران

Produit / Product / Producto

Pistache / Pistachio / Pistacho

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Peste e rafsanjān e Irān → pɒstɔ̃ ɔ̃ ræfsænjʌn ɔ̃ i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Rafsanjan pistachio

Français / French / Francés: Pistache de Rafsanjan de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square, Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Iran pistachio association. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Iran pistachio association. /
- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión: Iran pistachio association.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la commune de Rafsanjan / Region of Rafsanjan County / Región del Condado de Rafsanjan.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 110, 11 décembre 2017. /
- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 110 IG, December 11, 2017. /
- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 110, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Introduction**

L'exportation de pistaches figure parmi les exportations agricoles et non pétrolières les plus prospères et se place au premier rang en termes de revenus et de valeur. Le secteur occupe plus de deux millions de personnes parmi lesquelles des jardiniers et des transformateurs, des exportateurs et des prestataires de services (pour les semis, les engrais, etc.). Les principaux acteurs de ce secteur sont les cultivateurs ruraux, il est donc essentiel de leur prêter une attention particulière, de préserver et de garantir l'emploi de ces villageois qui résident la plupart du temps dans des zones défavorisées du pays et il est primordial d'empêcher le déplacement de ces populations vers les villes.

Les nombreuses opportunités pour les pistaches d'Iran, telles que le développement de la production et du commerce, et l'abolition des limitations et des barrières existantes, telles que le manque d'eau et une pédagogie orientée vers une agriculture visant à produire un produit sain et de qualité, d'un côté, et, de l'autre côté, la présentation et la promotion des caractéristiques des pistaches d'Iran dans le pays permettront de les commercialiser et de les imposer à l'échelle mondiale dans un environnement compétitif international.

▪ **Histoire du produit**

Les Iraniens ont découvert les propriétés curatives des pistaches ainsi que leurs bienfaits sur la vitalité depuis l'antiquité. Le célèbre poète, Ferdowsi Tusi, raconte que le roi des Sassanides fortifia les forteresses de Khorasan afin de résister à l'invasion des ennemis. Lors de l'attaque des Tatars, les défenseurs iraniens du célèbre château de Kaliyon à Khorasan se nourrirent uniquement de pistaches et de viande séchée pour résister au siège des Moghols.

Les plus grandes concentrations de pistachiers se trouvent en Asie centrale, au Moyen-Orient et au Proche-Orient. Certaines sources indiquent qu'à l'origine les pistachiers se trouvaient en Iran, en Afghanistan, au Turkestan (aujourd'hui la Turquie), en Asie Mineure, en Syrie et en Palestine. Kara Daud (un scientifique français) déclare que les pistaches sont originaires d'Iran, d'Arabie Saoudite et de Syrie. L'Encyclopaedia Britannica retrace également l'origine des pistaches en Iran. Certains écrivains iraniens estiment que la pistache date de 400 ans et que le berceau de cette production se trouve en Afghanistan, en Iran et en Turquie. Certains pensent que l'histoire de la pistache remonte à 5000 ans et que les arabes ont introduit les pistaches en Italie il y a environ 1200 ans. Dans ses recherches publiées en 1926, Bertold Laufer (un journaliste américain) déclare que les pistaches ont une grande importance dans la vie des iraniens, et que le nom "pistache" provient de la prononciation iranienne qui s'est modulée au fil du temps.

▪ **Définition du produit, caractéristiques et applications**

La pistache est le fruit du pistachier dont l'espèce principale en Iran est *Pistacia Vera*, le pistachier vrai, un arbre fruitier de la famille des anacardiacees. Deux paramètres sont utilisés sur le marché de la pistache: le calibre et l'uniformité des pistaches. Le calibre de l'once actuelle correspond au nombre de pistaches par cent grammes (ou le nombre de pistaches dans une once, soit environ 28,3 grammes par once), l'uniformité correspond à la relative similitude des pistaches en termes de variété et de taille.

En général, les pistaches d'Iran se divisent en deux cultivars: les pistaches "rondes" (en forme de noisette) et les pistaches "longues" (en amande).

Pistache longue (en amande): Dans ce type de pistache, la tête est plus étroite que la base et la longueur est supérieure au diamètre. Lorsque la coque de la pistache est fendue, l'interstice entre les deux bords de la peau est très mince.

Pistache ronde (en forme de noisette) : Dans la pistache ronde, il n'y a pratiquement aucune différence entre les dimensions de la tête et de la base. La pistache ronde est généralement plus courte que les autres, mais l'interstice entre les deux bords de la coque est plus grand de sorte que la graine de pistache est bien visible.

Caractéristiques de la pistache

Selon les publications de l'*Institute of Standards and Industrial Research of Iran (ISIRI)*, seules les pistaches présentant les caractéristiques ci-dessous sont normalisées et évaluées :

- La peau dure des pistaches doit être exempte de peau étrangère, elle doit présenter une couleur naturelle ou l'une des couleurs autorisées.
- Les pistaches (cruées ou grillées) doivent avoir un goût naturel (aucune amertume) et une couleur naturelle.
- Les pistaches doivent être homogènes et correspondre aux critères de la variété désignée, faute de quoi elles seront considérées comme un mélange.
- Les pistaches doivent être exemptes d'acariens et d'insectes vivants.
- La quantité d'aflatoxine ne doit pas excéder la limite fixée par le pays importateur.
- La quantité d'ingrédients étrangers dans les pistaches ne doit pas excéder 1%.
- Le nombre de pistaches fermées ne doit pas excéder 50%.
- Le nombre de coques vides ne doit pas excéder 2%.
- Le nombre de pistaches immatures ne doit pas excéder 10%.
- Le nombre de pistaches endommagées par des nuisibles ne doit pas excéder 5%.
- La teneur en humidité ne doit pas être supérieure à 7%.
- Jusqu'à normalisation des niveaux de résidus de pesticides et de métaux lourds dans les denrées alimentaires, la quantité de résidus de pesticides et de métaux lourds dans les pistaches ne devrait pas excéder la limite fixée par le Ministère de l'agriculture.

Bien entendu, en raison de l'importance des contraintes de sécurité alimentaire imposées dans les différents pays de l'Union européenne ou au Japon, les limites autorisées concernant la teneur maximale en aflatoxine et les niveaux de résidus de pesticides et de métaux dans les denrées alimentaires importées, sont celles qui ont été respectivement définies pour les importations alimentaires dans ces pays.

Variétés de pistaches de Rafsanjan

Les pistaches de Rafsanjan ont leurs propres amateurs en Iran en fonction de leurs caractéristiques spécifiques. Les pistaches *Ahmad Aghaei*, *Kalleh Ghouchi*, *Fandoghi* et *Akbari* sont récoltées à Rafsanjan. La pistache *Ahmad Aghaei* est l'une des variétés de pistache les plus qualitatives cultivées à Rafsanjan, sa qualité est inégalée tant sur le marché iranien que sur le marché international.

On trouve d'autres variétés de pistache à Rafsanjan parmi les meilleures du monde, ainsi on peut dire que Rafsanjan accueille la production des pistaches les plus qualitatives des villes iraniennes avec une excellente réputation dans le monde entier. Parmi les pistaches produites dans la ville de Rafsanjan, la variété *Akbari* se négocie à un prix relativement élevé, le prix des pistaches rondes (en forme de noisette) étant plus bas. La variété *Akbari* est beaucoup plus consommée dans le pays alors que la pistache ronde (en forme de noisette) est utilisée pour l'exportation.

Comme mentionné précédemment, la pistache *Akbari* est l'une des pistaches les plus onéreuses et haut de gamme qui se distingue par sa forme d'amande. Les autres pistaches sont très prisées des marchés mondiaux et surtout des pays arabes. Mais cette caractéristique n'est pas la seule façon de distinguer les pistaches *Akbari* des autres pistaches. En fait, la teneur en acides gras insaturés dans ces pistaches est plus élevée et sa teneur en acides gras saturés est plus faible que dans les autres. Si l'on veut souligner les caractéristiques qui peuvent être utilisées pour distinguer cette pistache des autres pistaches, il convient de mentionner la couleur de l'amande et la couleur de la peau ainsi que sa dimension. Cette pistache présente une couleur jaune et sa peau est plus foncée que les autres pistaches. Toutefois, les lignes sombres sur la peau des pistaches sont naturelles, elles sont dues à sa forme. Cette variété de pistache ressemble à la variété *Ahmad Aghaei*, mais avec une forme différente, dans le commerce on les désigne sous le nom pistaches longues et pistaches super longues.

▪ **Aire de production du produit**

Les pistaches sont cultivées sur une grande partie du territoire de Rafsanjan.

▪ **Taux de production**

L'aire de culture des pistaches dans la ville de Rafsanjan s'étend sur plus de 85 000 hectares. La production annuelle de pistaches de Rafsanjan s'élève à 32 000 tonnes.

▪ **Volume annuel des ventes et valeur des ventes ventilés par ventes sur le marché intérieur et ventes à l'exportation**

23 000 tonnes de pistaches de Rafsanjan sont exportées pour une valeur à l'exportation d'environ 600 millions de dollars.

▪ **Nombre d'employés dans ce secteur**

L'année dernière [2016], on a recensé environ 400 000 travailleurs locaux et non locaux à Rafsanjan qui ont œuvré à la récolte des pistaches. La pistache récoltée à Rafsanjan est traitée dans 65 pôles mécanisés et dans 70 pôles semi-mécanisés.

▪ **Noms des unions, entités de fabrication, commerces, etc., impliqués dans la production et la vente du produit**

La coopérative des producteurs de pistaches de Rafsanjan est active dans cette ville.

▪ **Industrie liée au développement du produit en amont et en aval, y compris fabricants, fournisseurs de matières premières, industries de traitement du produit etc.**

Les jardiniers sont les principaux producteurs de pistaches. Les autres acteurs économiques dans l'industrie de la pistache sont :

- les personnes chargées de laver, sécher et séparer les pistaches à coque ouverte, les pistaches à coque fermée et les coques vides ;
- les industries de transformation chargées du conditionnement des pistaches, en fonction des exigences du marché et des commandes des clients en paquets de 35 grammes à 500 livres (grand sac), de la torréfaction avec une large gamme d'arômes (citron, streaks, poivre, etc.), de la production d'huile de pistache, de noix vertes (avec 7 couleurs ou niveaux), d'halva à la pistache, de confiseries à la pistache ou d'autres produits alimentaires (par exemple, les saucisses) ; on peut également citer les fabricants de produits cosmétiques ; et
- les prestataires de services en lien avec la pistache, tels que les fabricants de tous types de machines, d'équipements et outils pour l'agriculture, le traitement et l'enregistrement des pistaches, la production et la distribution de produits toxiques, d'engrais, de semences de pistaches. /

▪ **Introduction**

Pistachios are the most successful agricultural and non-oil exports and first ranked in terms of income and value, it includes over two million population of gardeners, and processors, exporters and suppliers of services (seedlings, fertilizers, etc.) Since the main pistachio stakeholders are rural growers, so paying attention, maintaining and securing the employment of this villager, who often resides in underprivileged areas of the country, it is very important fact to prevent migration of them to cities.

The use of many opportunities for pistachios in Iran, such as the expansion of production and trade on the one hand, and the removal of existing barriers and limitations, such as dehydration and agricultural education, on the production of a healthy and quality product, on the other hand, the introduction and promotion of the characteristics of Iran's pistachios in Iran will allow it to be branding and global registration of an international competitive environment in this filed.

- **History of product**

Iranians have discovered the healing properties of the pistachios and the vivacity of pistachios from ancient time. According to the famous poet, Ferdowsi Tusi, the Sassanid king, ordered to store the pistachios as vital and energetic food in Khorasan fortresses to resist invasion of the enemy. In the Tatar attack, the Iranian fortresses in the famous Kaliyon castle in Khorasan just have been eaten pistachios and dried meat to resistant the Mogul siege.

The main sources of pistachio trees are in Central Asia, the Middle East and the Near East. Some of the sources named Iran, Afghanistan, Turkestan (current Turkey), Asia Minor, Syria and Palestine as the origin of pistachio trees. Kara Daud (French scientist) says that pistachios are native to Iran, Saudi Arabia and Syria. The Britannica Encyclopedia also introduces native pistachios from Iran. Some Iranian writers consider pistachio dating for about four hundred years, and its main homeland is about Afghanistan, Iran and Turkey. Some people have considered the history of pistachios in Iran about five thousand years ago, and about 1200 years ago, pistachios were brought to Italy by the Arabs. Bertold Laufer (American Journalist) In his research which published in 1926, he said pistachios have been great importance to Iranian life, and the name “pistachio” is bring from Iranian pronunciation and it has verity of pronunciation during different time.

- **Definition of product, distinctive features and its application**

Pistachio is a fruit of pistachio tree which the main species in Iran is *Pistachio Vera*, from anacardiaceae family. In the discussion of the pistachio market, there are two very common terms, the size and the other is the uniformity of pistachios. The size of today's ounce is the number of pistachios per hundred grams (or the number of pistachios in an ounce, which is about 28.3 grams per ounce), and the purpose of uniformity is the relative similarity of pistachio in terms of variety and size.

In general, Iranian pistachios are divided into two cultivars: "round" (hazel) and "drawn" (almond).

Drawn Pistachios (almond): In this kind of pistachio, the head is narrower than the base and its length is larger than its diameter. In the smiley pistachio, this type of gap between the two edges of the skin is very small.

Round Pistachio (hazelnut): In the smiley pistachios there is not much difference between the dimensions of the head and the base. Round pistachio length is usually shorter than other, but the distance between the two edges of the pistachios hard skin is larger so that the pistachios nut is well visible.

Pistachio Features

According to *Institute of Standards & Industrial Research of Iran* publications, only pistachios are standardized and rated which have the following characteristics:

- The hard skin of pistachios must be free of foreign skin, with a natural color or one of the colors allowed.
- The pistachio (raw or roasted) must have a natural taste (no bitter taste) and natural color.
- The pistachio must be homogeneous evenly and in accordance with the relevant variety, otherwise it will be considered as a mixture.
- The pistachios must be free from live insects and mites.
- The amount of aflatoxin should not exceed the limit set by the purchaser country.
- The foreign ingredients of pistachios should not be more than one percent.
- The number of close pistachios should not exceed 50%.
- The number of empty pistachios should not exceed 2%.
- The number of unripe pistachios should not exceed 10%.
- The number of pest infestations should not exceed 5%.
- The moisture content of the pistachio must not be higher than 7%.
- Until the standardization of the level of pesticide residues and heavy metals in foodstuffs, the amount of pesticide residues and heavy metals in pistachios should not be exceeded by the limitation of Ministry of Agriculture.

Of course, due to the importance of food safety in the various countries of the European Union (EU) or individually (Japan), the limit of aflatoxin, the remainder of the pesticides and the metals in the imported foodstuffs, and defined at the inputs of the materials Imported food to countries, the permitted limits are the criterion which define by different country.

Varieties of Rafsanjan Pistachio

Rafsanjan grade pistachio has its own fans in Iran with its own special features. *Ahmad Ahaghi, Kalhouchi, Fandoghi, Akbari Pistachio* are harvested in Rafsanjan. Meanwhile, *Ahmad Ahaghi* pistachio is one of the highest quality products grown in Rafsanjan, which can hardly be said to have a rival in the Iranian and world markets.

Other types of pistachios which found in Rafsanjan are have high quality in the world, so that it can be said that, Rafsanjan have highest level of pistachios production in the cities of Iran and worldwide reputation with high quality. Among pistachios produced in the city of Rafsanjan, *Akbari* has a relatively high price among others and round (hazelnut) pistachio is less expensive. *Akbari* is more used inside of the country and round (hazelnut) pistachio is used for export.

As mentioned above, *Akbari Pistachio* is one of the most expensive and luxurious pistachios that is distinguished by its almond shape. The other pistachios are welcomed by world markets and especially by Arab countries. But this feature is not the only way to distinguish *Akbari* pistachios from other pistachios. In fact, the unsaturated fatty acid content in pistachios is higher and its saturated fatty acid content is lower than the rest of the pistachios. If we want to outline the features that can be used to distinguish this pistachio from other pistachios, we should mention the color of the nut and the color of the skin and its size. The color of the pistachio is yellow and its skin color is darker than the pistachios. However, the dark lines on the skin of the pistachios are quite natural and are due to its shape. This kind of pistachios like *Ahmad Ahaghi* pistachio, but with different shape, and because of similarity, their trade name is long and super long.

- **Geography of product production**

Pistachios are grown in most parts of Rafsanjan.

- **Production rate**

The area under cultivation of pistachio in the city of Rafsanjan is over 85 thousand hectares. The annual production of Rafsanjan pistachio is 32 thousand tons.

- **The annual sales volume and sales value, broken down by domestic and export sales**

23 thousand of Rafsanjan's pistachio products are exported, with an export value of about 600 million USD.

- **Number of employees in this sector**

About 400,000 native and non-native workers in Rafsanjan were active in the field of pistachio harvesting last year [2016]. The pistachio product in Rafsanjan is processed in 65 mechanized terminals and 70 semi-mechanized terminals.

- **Names of unions, manufacturing units, commerce, etc., involved in the production and sale of the product**

The cooperative of Rafsanjan Pistachio producers is active in this city.

▪ **Industry related to product development at upstream and downstream levels including manufacturers, Raw material suppliers, product processing industries etc.**

Gardeners are the main producers of pistachios. Other economic activists in the pistachio industry are;

- People who responsible to washing, drying and separating the smile (open mouth), the close mouth (mix) and empty nut from each other;
- Processors: In pistachio packaging, according to market requirements and customer orders in packs of 35 grams to 500 pounds (big bag), roasting with a variety of flavors, (lemons, streaks, Pepper, salt, ...), pistachio oil, green nuts (in 7 colors or grades), pistachio halva, pistachio sweets and ..., other food industries (such as sausages,) and manufacturers of cosmetics products can also be mentioned; and
- Providers of pistachio services, such as: manufacturers of all types of machinery, equipment and implements for agriculture, pistachio processing and recording, producing and distributing poisons, fertilizers and pistachio seedlings. /

▪ **Introducción**

Los pistachos son las exportaciones agrícolas y no petrolíferas más exitosas y mejor catalogadas en términos de ingresos y valor, y en las que intervienen más de dos millones de jardineros, procesadores, exportadores y proveedores de servicios (plántulas, fertilizantes, etc.). Dado que los principales interesados en el cultivo del pistacho son los agricultores rurales, es muy importante atender, conservar y asegurar el empleo en estas áreas, a menudo desfavorecidas del país, para evitar la migración a las ciudades.

Las muchas posibilidades de explotación de los pistachos en Irán, como por ejemplo la expansión de la producción y el comercio, la eliminación de las barreras y limitaciones existentes, la desecación y la formación agrícola sobre la producción de un producto sano y de calidad, por un lado, y la introducción y la promoción de las características de los pistachos iraníes en Irán, por otro, le permiten situarse como marca y registro globales en un entorno internacional tan competitivo como este.

▪ **Historia del producto**

Desde la antigüedad los Iraníes son conocedores de las propiedades curativas y vitales de los pistachos. Según el famoso poeta Ferdowsi Tusi, fue el rey sasánida el que ordenó almacenar pistachos como alimento básico y energético en las fortalezas de Khorasan para resistir la invasión enemiga. Durante el ataque tártaro, en las fortalezas iraníes del famoso castillo de Kaliyon, en Khorasan, sólo se alimentaron de pistachos y carne seca para resistir el asedio Mogol.

Los principales recursos de árboles de pistachos se encuentran en Asia Central, Oriente Medio y Oriente Próximo. Algunos sitúan a Irán, Afganistán, Turquestán (actual Turquía), Asia Menor, Siria y Palestina en el origen de los pistachos. Kara Daud (científica francesa) afirma que los pistachos son originarios de Irán, Arabia Saudita y Siria. La Enciclopedia Británica también sitúa el origen de los pistachos en Irán. Algunos escritores iraníes consideran que el pistacho data de unos cuatrocientos años, y fijan su patria principal en Afganistán, Irán y Turquía. Algunos han datado el origen de los pistachos en Irán hace unos cinco mil años, y afirman que hace unos 1200 años fueron llevados a Italia por los árabes. Bertold Laufer (periodista americano) en un estudio que publicó en 1926, afirmó que los pistachos habían tenido gran importancia para la vida iraní, y que incluso el nombre “pistacho” procedía de la pronunciación iraní.

▪ **Definición de producto, características y aplicaciones**

El pistacho es un fruto del árbol del pistacho, cuya principal especie en Irán es el *Pistacho Vera*, de la familia de las anacardiáceas. En la terminología del mercado del pistacho existen dos términos muy comunes para definirlo: su tamaño y su uniformidad. El tamaño de la onza actual corresponde al número de pistachos por cien gramos (o el número de pistachos por onza, que es de unos 28,3 gramos por onza), y la uniformidad alude a la similitud relativa del pistacho en términos de variedad y tamaño.

En general, los pistachos iraníes se dividen en dos cultivos: "redondos" (avellana) y "alargados" (almendra).

Pistachos alargados (almendra): En este tipo de pistachos, la cabeza es más estrecha que la base y su longitud es mayor que su diámetro. En el pistacho sonriente, este tipo de espacio entre los dos bordes de la piel es muy pequeño.

Pistachos redondos (avellana): En los pistachos sonrientes no hay mucha diferencia entre las dimensiones de la cabeza y la base. La longitud de los pistachos redondos suele ser más corta que la de los demás, pero la distancia entre los dos bordes de la piel dura del pistacho es mayor, de modo que la nuez del pistacho es bien visible.

Características del pistachio

De acuerdo con las publicaciones del *Instituto de Normas e Investigación Industrial de Irán*, sólo se estandarizan y clasifican los pistachos que cuentan con las siguientes características:

- La piel dura de los pistachos debe estar libre de piel extraña, con un color natural o uno de los colores permitidos.
- El pistacho (crudo o tostado) debe tener un sabor natural (no amargo) y un color natural.
- El pistacho deberá ser homogéneo y acorde a la variedad de que se trate, ya que de lo contrario se considerará una mezcla.
- Los pistachos deben estar exentos de insectos y ácaros vivos.

- La cantidad de aflatoxina no debe superar el límite establecido por el país comprador.
- Los ingredientes extraños a los pistachos no deben representar más del uno por ciento.
- El número de pistachos cerrados no debe superar el 50%.
- El número de pistachos vacíos no debe superar el 2%.
- El número de pistachos verdes no debe superar el 10%.
- El número de infecciones de plagas no debe superar el 5%.
- El contenido húmedo del pistacho no debe superar el 7%.
- Hasta la normalización del nivel de residuos de plaguicidas y metales pesados en los productos alimenticios, la cantidad de residuos de plaguicidas y metales pesados en los pistachos no debe superar la limitación fijada por el Ministerio de Agricultura.

Por supuesto, debido a la importancia de la seguridad alimentaria en los distintos países de la Unión Europea (UE), o en países individuales como Japón, el límite de aflatoxina, demás plaguicidas y metales en los productos alimenticios importados (y definidos por los insumos de los materiales en los alimentos importados) los límites permitidos los establecen los distintos países interesados.

Variedades de Pistacho de Rafsanjan

El pistacho de categoría Rafsanjan tiene sus propios seguidores en Irán, con sus propias características especiales. Los pistachos *Ahmad Ahaghi*, *Kalhouchi*, *Fandoghi*, *Akbari* se cosechan en Rafsanjan. El pistacho *Ahmad Ahaghi* es uno de los productos de mayor calidad que se cultivan en Rafsanjan, y difícilmente puede afirmarse que tenga un rival en los mercados iraní y mundial.

Otros tipos de pistachos de Rafsanjan gozan también de gran reputación en el mundo entero, por lo que puede decirse que Rafsanjan mantiene el mayor nivel de producción de pistachos en las ciudades de Irán y una reputación mundial general de alta calidad. Entre los pistachos producidos en la ciudad de Rafsanjan, *Akbari* tiene un precio relativamente alto y el pistacho redondo (avellana) es menos caro. El *Akbari* es más utilizado dentro del país y el pistacho redondo (avellana) se utiliza para la exportación.

Como se ha mencionado anteriormente, el pistacho *Akbari* es uno de los pistachos más caros y exclusivos, y se distingue por su forma almendrada. Los demás pistachos tienen buena acogida en los mercados mundiales, especialmente por los países árabes. Pero esta característica no es la única manera de distinguir los pistachos *Akbari* de otros. De hecho, el contenido de ácidos grasos insaturados en los pistachos es mayor y su contenido de ácidos grasos saturados es menor que el resto de los pistachos. Si queremos delimitar las características que distinguen a este pistacho de otros debemos hacer referencia al color de la nuez y al color de la piel y su tamaño. El color del pistacho es amarillo y su piel es más oscura. Sin embargo, las líneas oscuras en la piel de los pistachos son bastante naturales y

se deben a su forma. Este tipo de pistachos, como el pistacho *Ahmad Ahaghi*, de forma diferente, y por su similitud, cuenta con un nombre comercial largo y súper largo.

▪ **Geografía de la producción de productos**

Los pistachos se cultivan en casi cualquier parte de Rafsanjan.

▪ **Tasa de producción**

El área cultivada de pistacho en la ciudad de Rafsanjan supera las 85 mil hectáreas. La producción anual de pistacho Rafsanjan es de 32 mil toneladas.

▪ **Volumen anual de ventas y valor de ventas, desglosado por ventas nacionales y de exportación**

Se exportan 23 mil productos de pistacho de Rafsanjan, con un valor de exportación de alrededor de 600 millones de dólares.

▪ **Número de empleados en este sector**

Alrededor de 400.000 trabajadores nativos y no nativos de Rafsanjan participaron activamente en la cosecha de pistachos el año pasado [2016]. El producto del pistacho en Rafsanjan se procesa en 65 terminales mecanizadas y 70 terminales semi-mecanizadas.

▪ **Nombres de sindicatos, unidades de fabricación, comercio, etc., que participan en la producción y venta del producto**

La cooperativa de productores de pistachos de Rafsanjan es activa en esta ciudad.

▪ **Industria relacionada con el desarrollo de productos a nivel ascendente y descendente, incluyendo fabricantes, proveedores de materias primas, industrias de procesamiento de productos, etc.**

Los jardineros son los principales productores de pistachos. Entre otros agentes económicos de la industria del pistacho cabe mencionar a:

- Personas encargadas de lavar, secar y separar la sonrisa (boca abierta), la boca cerrada (mezcla) y la nuez vacía entre sí;
- Procesadores: Envasan el pistacho, de acuerdo a los requerimientos del mercado y a los pedidos del cliente en paquetes de entre 35 gramos a 500 libras (Gran Bolsa), asados con una variedad de sabores, (limones, streaks, pimienta, sal, etc.), aceite de pistacho, nueces verdes (en 7 colores o grados), pistacho halva, dulces de pistacho y otras industrias alimenticias (como salchichas); Y cabe mencionar también a los fabricantes de productos cosméticos; y

- Proveedores de servicios de pistacho como: fabricantes de todo tipo de maquinaria, equipos e implementos para la agricultura, procesamiento y registro de pistachos, producción y distribución de venenos, fertilizantes y plantas de pistacho.
-

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1104*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

پسته دامغان ایران

Produit / Product / Producto

Pistache / Pistachio / Pistacho

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Peste e damghan e Iran → pɒstɔ̃ ɔ̃ dʌmghʌn ɔ̃ i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Damghan pistachio

Français / French / Francés: Pistache de Damghan de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
 - I. Rural Cooperatives Union of Damghan
 - II. Agricultural Cooperative of pistachio growers in Damghan
 - III. Union of nuts, dried fruits, dairy and Grocers of Damghan county. /

- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
 - I. Rural Cooperatives Union of Damghan
 - II. Agricultural Cooperative of pistachio growers in Damghan
 - III. Union of nuts, dried fruits, dairy and Grocers of Damghan county. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
 - I. Rural Cooperatives Union of Damghan
 - II. Agricultural Cooperative of pistachio growers in Damghan
 - III. Union of nuts, dried fruits, dairy and Grocers of Damghan county.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la préfecture du Damghan / Region of Damghan County / Región del municipio de Damghan.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 104, 11 décembre 2017. /

- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 104 IG, December 11, 2017. /

- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 104, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

La pistache est considérée comme un produit stratégique à haute valeur nutritionnelle, utile en prévention des maladies cardiovasculaires, ainsi que pour le système nerveux et le système immunitaire, favorisant le bien-être psychologique et l'érythropoïèse et elle est riche en antioxydants. Outre sa consommation alimentaire, elle est également utilisée dans l'industrie (beurre et huile de pistache, la coque dure et la peau étant utilisées dans la fabrication de panneaux de particules ainsi que dans l'industrie de la teinture). Selon le contexte historique, le lieu de transport et la zone de production, ce produit tire son nom de son lieu de production (telles que les pistaches de Damghan, de Qazvin, de Ravar, de Sabzevar). Il existe 8 variétés différentes de pistaches dans la ville de Damghan, toutes étant d'excellente qualité. La pistache de Damghan est l'un des cultivars commerciaux de qualité exclusive, riche en énergie calorique, en graisses, en glucides, en protéines, offrant un goût agréable et présentant une belle couleur. Il s'agit d'un exemple de la meilleure qualité, au niveau national comme international.

▪ **Histoire du produit**

L'origine de la pistache, décrite par Mohammad ibn Jarir al-Tabari, remonte à celle de l'existence de l'homme sur terre, s'agissant de l'un des 10 fruits à coque qu'Allah a donné à Adam. Les premières cultures de pistaches remontent à l'époque des Achéménides, jusqu'à la moitié du premier siècle du calendrier hégirien. Si ce produit est présent depuis près de 4000 ans en Iran, des spécimens carbonisés ont été retrouvés lors de fouilles dans la ville de Damghan, les premiers écrits sur les pistaches remontent au 12^{ème} siècle. Les forêts sauvages de pistaches dans le nord-est de l'Iran, de Sarakhs à Torbate-e jam et Qumisarea (aujourd'hui Damghan) ont une histoire ancienne.

▪ **Définition des caractéristiques du produit et applications**

Le pistachier pousse dans les régions chaudes et tempérées. Il en existe une variété à deux troncs, avec un individu mâle et un individu femelle. Le développement du produit et sa qualité dépendent des caractéristiques de la variété, du climat et des connaissances locales des agriculteurs. La ville de Damghan, région prospère, est un haut lieu de la pistache, les variétés d'*Akbari*, d'*AbasAli*, et d'*Ahmad Aghai* y présentant les chiffres de consommation et d'exportation les plus importants.

Valeurs qualitatives de la pistache de Damghan (pour 100 g de pistaches)

Fer	12mg	Matières grasses	59g
Potassium	90mg	Glucides	14g
Zinc	2/4mg	Protéines	18g
Cuivre	1/2mg	Fibres	4g
Manganèse	1/4mg	Eau	4g
Oméga 3	260mg	Calcium	180mg
Oméga 6	130mg	Magnésium	120mg
Phosphore	250mg	Sodium	400mg

Les valeurs nutritionnelles de ce tableau sont purement indicatives, d'autres échantillons de la même quantité pouvant présenter des résultats différents. Les caractéristiques et avantages de la pistache de Damghan sont les suivantes :

Grâce au climat de la ville, la pistache de Damghan offre un goût agréable et présente une belle couleur. Ses principaux avantages sont sa qualité, sa grande taille, sa facilité de commercialisation et sa pousse plus précoce que celle d'autres variétés comme la pistache de Kerman et de Rafsanjan. La notoriété de la pistache de Damghan sur le marché intérieur et mondial favorise son exportation et ses variétés (*Akbari, AbasAli, Ahmad Aghai, Shahpasand, Khanjari, Fandoghi*) sont plus nombreuses. La récolte commence à partir de la mi-août et se poursuit jusqu'à la fin du mois d'octobre, ce qui permet la vente de pistaches fraîches.

Sa coque épaisse, sa graine verte, son goût, sa couleur naturellement rouge et rose et sa grande taille expliquent sa bonne qualité. La teneur en fer, phosphore, oméga 3, ainsi qu'en autres minéraux et vitamines agit sur le bien-être psychologique et a un effet antioxydant apprécié. Par le biais de Kerman et d'autres villes, la pistache de Damghan s'exporte vers la Russie, le Tadjikistan, l'Arménie, l'Azerbaïdjan, les pays du Golfe Persique, l'Iraq, etc., ce qui atteste de sa popularité.

▪ **Aire géographique de production (y compris régions, provinces, villes, villages, etc.)**

Plus de 80% de la production de la province de Semnan provient de la région de Damghan et elle doit sa bonne qualité aux conditions climatiques et au savoir-faire des agriculteurs.

▪ **Quantité de production**

En 2011, la surface de culture de la pistache dans la région de Damghan était de 11 000 hectares en 2011, pour passer à 14 500 hectares en 2015, les variétés d'*Akbari, Kalegoochi, AbasAli, Ahmad Aghai, Khanjari* et *Fandoghi* étant également récoltées dans cette région. Avec 27 500 tonnes de pistaches en grappes en 2011 et plus de 40 000 tonnes en 2015, la région de Damghan se place au sixième rang des régions productrices de pistaches dans le pays, avec un chiffre d'affaires de 160 millions de dollars. Par ailleurs, la ville de Damghan compte la moyenne la plus élevée de récolte à l'hectare (3000 à 3200 kg).

▪ **Montant de la valeur des ventes annuelles, part des ventes intérieures et des exportations**

Sur 40 000 tonnes de pistaches, 65% sont vendues fraîches et les 4000 tonnes restantes, vendues sèches, sont vendues sur le marché intérieur et, dans le cas de l'exportation, vers d'autres pays à partir d'autres régions.

- **Nombre d'employés**

Dans le secteur de la production, les employés sont au nombre de 9000, 2000 personnes étant actives dans le secteur de l'industrie et des transports et 1300 dans le secteur commercial.

- **Noms des fédérations, usines, organismes impliqués dans la production et la vente**

Fédération de la Pistache de Damghan coopérative de la Pistache de Damghan Fédération coopérative de la Pistache de Damghan – système commercial et agricole de Damghan - Consortium des fédérations de fruits secs et fruits à coque de Damghan pour les entreprises de vente-services distribution des ressources agricoles entreprises de transformation et d'emballage de la ville de Damghan. Les organismes précités sont les principaux acteurs de l'industrie de la pistache de la région. A une moindre échelle, les marchands, les coopératives régionales, les universités et les centres de recherche peuvent également être ajoutés à cette liste.

- **Industries en amont et en aval liées à la production, parmi lesquelles fabricants et fournisseurs de matières premières, industries agro-alimentaires, etc.**

Secteurs industriels de la fabrication d'outils agricoles, de pesticides et intrants agricoles, des machines et équipements de transformation pour le tri et l'emballage, l'expédition, l'entreposage de cartons, etc.

- **Information supplémentaire aidant à la présentation du produit**

La pistache est un produit stratégique qui a historiquement joué un rôle prépondérant dans la production du pays, en particulier dans la ville de Damghan. Le système économique repose sur toutes les familles de la région, directement impliquées dans la production, qui a son tour influe sur le développement de la région, où l'activité de tous les membres d'une famille ou différents groupes d'individus converge uniformément vers la production, la transformation, l'emballage et la vente de ce produit, ce qui témoigne de l'importance de ce produit pour la ville. /

- **Introduction**

Pistachio consider as a strategic product with high nutritional value prevented of cardiovascular disease, nervous and immune system, booster mind and erythropoiesis and it is rich in antioxidants. In addition to food consumption it used in industry (butter and pistachio oil the hard and soft shell of pistachio is used in making chipboard and dyeing industry). Based on the historical background, transportation of place and production area, the product is named by the place of production (like Damghan, Qazvin, Ravar, Sabzevar pistachio). You can find 8 different varieties of pistachio in Damghan city which all the products have good quality. Damghan pistachio is one of the highest quality exclusive commercial cultivars, high energy calories, fat, carbohydrate, protein, good taste and good color. It's an example of the best quality in country and the world.

▪ **Product history**

The origin of pistachio is written by existence of human on earth by Mohammad ibn Jarir al-Tabari and it's one of 10 shelled fruit which Allah has given to Adam. Primary growing of pistachio belong to the Achaemenid which reached in the first half century AH. Although , the product of it belong to four thousand years ago in Iran and burned sample of it has been discovered in research of Damghan city but first writing about pistachio in Damghan have been attributed to the 12th century. The wild forests of pistachio in North East Iran, Sarakhs to Torbate-e jam and Qumisarea (current Damghan) has ancient history.

▪ **The definition of product feature and applications**

The pistachio tree is growing in warm temperate regions. There is a kind of tree which has a two leg and separate males and female a part. Development of the product and its quality depends on the characteristics of its variety, climate and local knowledge of farmers. Damghan city is an important center of pistachio – rich country, *Akbari, AbasAli, Ahmad Aghai* are the most important figures of consumption and export figures.

Qualitative values of Damghan Pistachio (100 g pistachios)

Iron	12mg	Fat	59g
Potassium	90mg	Carbohydrate	14g
Zinc	2/4mg	Protein	18g
Cooper	½mg	Fiber	4g
Manganese	¼mg	Water	4g
Omega3	260mg	Calcium	180mg
Omega6	130mg	Magnesium	120mg
phosphorus	250mg	Sodium	400mg

The numerical nutritional value belong to this chart are random and maybe other sample with same figure are vary. Features and benefits of pistachio in Damghan as follows:

Damghan pistachio by considering climate of the city has pleasant taste and good color. The main benefits of it, is quality, largeness, market-friendly and more early growing than other sample like Kerman and Rafsanjan. Recognition of Damghan pistachio in domestic and Global market prepare good situation for export of it from Damghan city and its Varity (*Akbari, AbasAli, Ahmad Aghai, Shahpasand, Khanjari, Fandoghi*) is more than other kinds. Harvest time is start from mid of August and continue until the end of October which has been cause selling fresh pistachio.

Its thick shell, green kernel, taste and red and pink natural color, bigness are reasons for its good quality. Having Iron, Phosphorus, Omega3 with minerals and other Vitamins and its effect in strengthening the mind as well as being an antioxidant it would have result welcomed. Damghan Pistachio via kerman and other cities exported to Russia, Tajikistan, Armenia, Azarbaijan, Persian Gulf countries, Iraq, etc. is an indication of its popularity.

▪ **Geography of production (including regions, provinces, towns, villages, etc)**

Producing more than 80% of Semnan province is in Damghan County and due to climate conditions and knowledge of farmers it has good quality.

- **Amount of product**

In the year 2011 Damghan county pistachio area under cultivation was rich to 11000 hectare and it was come to 14500 hectare in the year 2015 which all the type of *Akbari*, *Kalegoochi*, *AbasAli*, *Ahmad Aghai*, *Khanjari* and *Fandoghi* are harvest on these area. Damghan County by producing 27500 tones cluster pistachio in the year 2011 and production more than 40,000 Tons in the year 2015 has sixth rank in producing pistachio in the country and annual turnover is over 160 million dollars. In addition the highest average of harvest per hectare (3000 to 3200 kilograms) takes place in the Damghan city.

- **Amount of annual sales value, breakdown to domestic sales and export.**

From 40000 tons of fresh pistachio, 65% of that sell freshly and remaining 4000 tons of dry pistachio, has domestic sell and in the case of export its export to other country from other county.

- **Number of employees**

In production sector numbers of employees are 9000, in industrial sector and transport 2000 and 1300 people in business sector.

- **Names of organization unions, factories, those involved in production and sale.**

Damghan pistachio union Damghan pistachio cooperative Damghan county cooperative union Damghan Agriculture trade system, Damghan dries fruits and nuts union-consortium for common sale-service companies Distribution of agriculture inputs Damghan city processing and packaging companies. The above mentioned are main stakeholders in pistachio industry in the county. The more minor cases, such as shopkeepers, regional cooperatives, universities and research centers can also be added.

- **Upstream and downstream industries related to production consist of manufactures and suppliers of raw materials, food processing industries, etc.**

Industrial and manufacturing agricultural implements, pesticides and agricultural inputs, machinery and processing equipment's, sorting and packing, shipping, cardboard storage, etc.

- **Any additional information that will help to introduce the product**

Pistachio as a strategic product has a special place in historical production in the country especially in Damghan city and economic system of all county families has directly influence and production of it has effect on development of county convergence and alignment of all family members and different groups of people in the production, processing, packaging and sale of the product is indicate of the importance of this product in the city. /

- **Introducción**

El pistacho está considerado como un producto estratégico de alto valor nutricional, rico en antioxidantes, recomendado para prevenir enfermedades cardiovasculares, mejorar el sistema nervioso e inmunológico, estimular el cerebro y normalizar la eritropoyesis. Además de en la alimentación, se utiliza en aplicaciones industriales (producción de mantequilla y aceite de pistacho, fabricación de aglomerados con la cáscara dura y blanda del pistacho y fabricación de tintes). Los antecedentes históricos, los lugares de transporte y el área de producción

hacen que el producto se bautice con el nombre del lugar de producción (tal como pistachos de Damghan, Kazvín, Ravar, Sabzevar). En la actualidad, se contabilizan ocho distintas variedades de pistacho en la ciudad de Damghan, todas ellas de gran calidad. El pistacho de Damghan es una las variedades cultivadas más exclusivas del comercio, con gran contenido energético, alta concentración en lípidos, carbohidratos, proteínas, sabor agradable y buen color. Este pistacho es un parangón de calidad en el país y en el mundo.

▪ **Historia del producto**

El pistacho es mencionado en textos tan antiguos como los de Mohammad ibn Jarir al-Tabari, que hace referencia al mismo como uno de los 10 frutos de cáscara que Alá ofreció a Adán. El pistacho fue cultivado por primera vez por los aqueménides en la primera mitad del siglo I AH (622-719 CE). Aunque el producto remonta a cuatro mil años en Irán y se encontraron vestigios del mismo en las investigaciones realizadas en la ciudad de Damghan, las primeras referencias escritas sobre el pistacho de Damghan remontan al siglo XII. Los bosques silvestres de pistachos del noreste de Irán, de Sarakhs a Torbate-e-Haydaré y Qumisarea (actualmente Damghan) remontan a la antigüedad.

▪ **Definición del producto: características y aplicaciones**

El árbol del pistacho crece en regiones templadas. Existen árboles masculinos y femeninos, ambos necesarios para garantizar la polinización. El desarrollo del producto y su calidad dependen de la variedad, el clima y el conocimiento de los agricultores locales. La ciudad de Damghan se ha convertido en un centro importante de producción de pistacho, siendo *Akbari*, *AbasAli*, *Ahmad Aghai* las ciudades de mayor consumo y exportación.

Valores cualitativos del pistacho de Damghan (100 gr de pistachos)

Hierro	12 mg	Grasa	59 gr
Potasio	90 mg	Carbohidrato	14 gr
Cinc	2/4 mg	Proteínas	18 gr
Cobre	½ mg	Fibras	4 gr
Manganeso	¼ mg	Agua	4 g
Omega 3	260 mg	Calcio	180 mg
Omega 6	130 mg	Magnesio	120 mg
Fósforo	250 mg	Sodio	400 mg

Los valores nutricionales en cifras que se observan en este cuadro son aleatorios y tal vez otras muestras con las mismas cantidades podrían no dar el mismo resultado. A continuación se mencionan las características y beneficios del pistacho de Damghan:

Gracias a las condiciones climáticas, el pistacho de Damghan es de sabor agradable y color llamativo. Las principales ventajas de este producto son la calidad, el tamaño, la facilidad de comercialización y el crecimiento más temprano que otras variedades como las de Kermán y Rafsanjan. El renombre del pistacho de Damghan en el mercado nacional y mundial favorecen su exportación desde la ciudad de Damghan y sus variedades (*Akbari*, *AbasAli*, *Ahmad Aghai*, *Shahpasand*, *Khanjari*, *Fandoghi*) descollan respecto de otras variedades. La cosecha inicia a mediados de agosto y se prolonga hasta finales de octubre, lo que permite la venta de pistachos frescos.

La cáscara gruesa, la almendra de color verde, el sabor y el color rojo y rosa natural, así como su gran tamaño son las características que le confieren un valor añadido. Asimismo, su contenido en hierro, fósforo, Omega 3, minerales y vitaminas, como sus propiedades fortalecedoras del cerebro y antioxidantes son muy apreciados. El pistacho de Damghan que transita por Kermán y otras ciudades es exportado a lugares como Rusia, Tayikistán, Armenia, Azerbaiyán, países del Golfo Pérsico, Irak, etc., lo que demuestra la gran popularidad de la que goza.

▪ **Geografía de la producción (incluidos pueblos, regiones, provincias, ciudades, etc.)**

La provincia de Semnán, en el condado de Damghan, registra una producción superior al 80%, gracias a las condiciones climáticas y al conocimiento de los agricultores, lo que le permite obtener un producto de excelente calidad.

▪ **Volumen de producción del producto**

En el año 2011 la zona cultivada con pistacho en el condado de Damghan superaba las 11.000 hectáreas y llegó a ser de 14.500 hectáreas en el año 2015, lo que incluía las provincias de *Akbari*, *Kalegoochi*, *AbasAli*, *Ahmad Aghai*, *Khanjari* y *Fandoghi*. En el condado de Damghan se produjeron 27.500 toneladas de racimos de pistachos en el año 2011 y la producción superó las 40.000 toneladas en el año 2015, lo que hizo que ocupara el sexto lugar en el país, con un volumen anual de negocios superior a los 160 millones de dólares. Asimismo, el promedio de cosecha más abundante obtenido por hectárea (de 3.000 a 3.200 kilogramos) tiene lugar en la ciudad de Damghan.

▪ **Volumen de ventas anuales, desglose de las ventas internas y de exportación**

El 65% de las 40.000 toneladas de pistacho fresco, así como las 4.000 toneladas de pistacho seco son vendidas en el mercado nacional, el resto es destinado a la exportación.

▪ **Mano de obra**

El sector de la producción emplea a 9.000 personas, el sector industrial y del transporte a 2.000 y el sector empresarial a 1.300.

▪ **Nombres de organizaciones de sindicatos y fábricas que intervienen en los procesos de producción y venta.**

A continuación se enumeran los principales actores de la industria del pistacho en el condado: Sindicato de pistachos de Damghan, Cooperativa de pistachos de Damghan, Cooperativa del condado de Damghan, Sistema de comercio agrícola de Damghan, Sindicato de frutas secas y frutos secos de Damghan, Consorcio de empresas comunes de servicios de venta, Distribución de insumos agrícolas, Empresas de procesamiento y envasado de la ciudad de Damghan. A los anteriores se suman gremios más pequeños, entre los cuales se encuentran comerciantes, cooperativas regionales, universidades y centros de investigación.

▪ **Las industrias transformadoras y productoras del pistacho comprenden a fabricantes y proveedores de materias primas, industrias agroalimentarias etc.**

Implementos agrícolas industriales y de manufactura, pesticidas e insumos agrícolas, maquinaria y equipo de procesamiento, clasificación y envasado, embarque, almacenamiento en cajas de cartón etc.

- **Información adicional destinada a dar a conocer el producto.**

El pistacho como producto estratégico, ocupa un lugar especial en la producción histórica del país, especialmente en la ciudad de Damghan, y potencia el sistema económico de todas las familias del condado al proporcionar empleos directos. La producción se ha convertido en un motor para el desarrollo del condado y la participación de todos los miembros de la familia y grupos de personas en las distintas etapas de producción, procesamiento, envasado y venta del producto es un indicio de la importancia que ha adquirido este producto en la ciudad.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1105*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****سنگ مرمر کردستان ایران*****Produit / Product / Producto*****Marbre / Marble / Mármol*****Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación*****Sang e marmr e kordestan e Iran → Sæng ð mærmær ð kœurdøstʌn ð i:rʌn*****Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación*****Anglais / English / Inglés: Iran's Kordestan marble****Français / French / Francés: Marbre de Kordestan de l'Iran*****Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)*****Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.*****Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Kowsar Mining & Industrial Development Investment Company. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Kowsar Mining & Industrial Development Investment Company. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Kowsar Mining & Industrial Development Investment Company.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la ville de Serishabad / Region of Serishabad City / Región de la ciudad de Serishabad.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 105, 11 décembre 2017. /
- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 105 IG, December 11, 2017. /
- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 105, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le marbre est un type de roche métamorphique issue du métamorphisme de carbonate de calcium et de carbonate de magnésium qui peut présenter des couleurs variées. La carrière de Baba shrub marble dans la province du Kurdistan est la carrière de marbre la plus importante d'Iran, de grandes quantités de pierre en sont extraites.

▪ **Histoire du produit**

Cette carrière fut séparée de la zone d'exploitation de Ghaslan conformément à la nouvelle loi minière et un permis distinct fut délivré pour la partie occidentale (appelée carrière de marbre de Baba Shuro). Le permis d'exploitation de la carrière de BabaShorab a été octroyé à *Kowsar Mining & industrial Development Investment Company* le 27 mai 2003, pour une extraction de 3000 tonnes par an pendant 15 ans. Selon le Conseil suprême des mines, l'exploitation minière a commencé à augmenter de 3000 à 9000 tonnes à partir du début de l'année 2012, puis le taux annuel d'extraction de la mine est passé de 9 000 à 13 500 tonnes en 2015.

▪ **Définition du produit, caractéristiques et applications**

Le marbre est considéré comme une pierre décorative (pierre de construction). En raison de sa texture et de sa couleur mais aussi en raison de son processus de formation, cette pierre est une pierre de construction rare et très économique. Le marbre du Kurdistan est l'un des marbres les plus qualitatifs d'Iran, il est très apprécié des clients tant sur le marché national qu'international pour la grande qualité de sa structure minérale, de ses grains naturels et de ses motifs de pierre naturelle. Le marbre du Kurdistan a longtemps été considéré comme un indicateur de marché national des pierres décoratives, ainsi la qualité et la texture des pierres décoratives issues d'autres carrières de pierres dans le pays ont été comparées avec celles du marbre du Kurdistan. La carrière de BabaShorab est la carrière de marbre la plus importante du pays. Si l'on observe la production de marbre brut du Kurdistan ces dernières années et son exportation vers plusieurs pays, on constate l'importance de ce produit et de sa commercialisation ainsi que l'attention portée à la fourniture de machines industrielles bénéficiant des toutes dernières technologies.

▪ **Aire géographique de production du produit**

Cette pierre est extraite dans la ville de Sirish Abad, dans la province du Kurdistan.

▪ **Volumes de production**

Production de blocs et moellons au cours des cinq dernières années :

Année	2011	2012	2013	2014	2015
Bloc	4.000	11.250	9.058	11.250	8.676
Moellon	8.828	2.221	3.500	10.339	10.000
Total	12.828	13.471	12.558	21.589	18.674

▪ **Montant et valeur des ventes annuelles par secteur de production et secteur commercial**

Toutes les pierres en bloc sont vendues en tant que produits intermédiaires puis exportées.

▪ **Nombre d'employés**

La carrière compte deux types d'employés : les employés contractuels et les salariés de sociétés :

Nom de la carrière	Employés contractuels	Salariés de sociétés	Total
Baba Shurab	70	29	99

▪ **Noms des unions, entités de production et entités commerciales**

Producteurs :

- M. Mahmoud Tavakoli
- M. Javad Talebi
- Osco Stone Group
- Kosar extracting Company

Entités commerciales :

- M. Mohammad Tavakoli
- M. Javad Talebi
- M. Pourmohseni
- M. Chen Yan Fa
- M. Rao
- M. Goya Gi

- **Industries en lien avec la production**

Fabricants de produits décoratifs (nationaux et étrangers), industrie de la construction et secteurs des décorateurs et façadiers, sociétés impliquées dans la fourniture de matériaux, d'équipements et de machines. /

- **Introduction**

Marble is a type of metamorphic rock that results from the metamorphism of calcium and magnesium calcareous stones and has a variety of colors. Baba shrub marble in Kurdistan province is the most important marble mine in the Iran, where large amounts of stone are extracted.

- **Product History**

This mine was separated from the mining area of Ghaslan in accordance with the new law of mines and a separate license was issued for the western part (called Baba Shurob Marble Mine). BabaShorab mine exploitation license was granted to the investment company of *Kowsar Industries and Mines Development Enterprise* on May 27, 2003, with an annual extraction of 3000 tons for 15 years. . According to the Supreme Council of Mines, mining began to increase from 3.000 tons to 9,000 tons from the beginning of the year 2012, and then the annual extraction rate of the mine increased from 9,000 tons to 13,500 tons in 2015.

- **Definition of the product, its features and applications**

Marble is considered to be a decorative stones (building stone). Due to the texture and color of this mineral and its formation process, it is a rare and highly economical building stone. Kurdestan marble is one of the most qualitative marble rocks in Iran, which has a high quality in terms of mineral structure and in terms of natural grains and natural stone designs so has many customers on the domestic and international market. Kurdistan marble has long been considered as an indicator in the domestic market of decorative stones, and the quality and texture of decorative stones of other stone quarries of the country have been compared with the marble of Kurdistan. Meanwhile, BabaShorab is the most important marble mine in the country, which is very important. Considering the crude marble of Kurdistan in recent years and the export of it to other countries, the importance of this product and branding, along with the attention paid to the provision of industrial machinery, which has benefited from the latest technologies of the day, is felt.

- **The geographical production of the product**

This stone is extracted in the city of Sirish Abad, Kurdistan province.

▪ **Amount of production**

The production of this product over the past five years, broken down by block and rubble, is as follows:

Year	2011	2012	2013	2014	2015
Block	4.000	11.250	9.058	11.250	8.676
Rubble	8.828	2.221	3.500	10.339	10.000
Total	12.828	13.471	12.558	21.589	18.674

▪ **The amount and value of annual sales divided by the production and trade sectors**

All block stones are sold as intermediary and exported.

▪ **Number of employees**

The employees in the mine are divided into contractors and corporate employee, as follows:

Name of the mine	Contractor employee	corporate employee	Total
Baba Shurab	70	29	99

▪ **The names of unions, manufacturing – commercial units**

Producers:

- Mr. Mahmoud Tavakoli
- Mr. Javad Talebi
- Osco Stone Group
- Kosar extracting Company

Commercial:

- Mr. Mohammad Tavakoli
- Mr. Javad Talebi
- Mr. Pourmohseni
- Mr. Chen Yan Fa
- Mr. Rao
- Mr. Goya Gi

- **Industries related to production**

Manufacturers of decorative products (domestic and foreign), building industry and decorative and facade industries, supplying companies of materials, equipment and machinery. /

- **Introducción**

El mármol es un tipo de roca metamórfica resultante del metamorfismo de las piedras calcáreas de calcio y magnesio y se presenta en una variedad de colores. El mármol de Baba Shrub, en la provincia de Kurdistán, es la mina de mármol más importante de Irán, de la que se extraen grandes cantidades de piedra.

- **Historia del producto**

Esta mina fue desafectada de la zona minera de Ghaslan, con arreglo a una nueva Ley de Minas, expidiéndose una licencia separada para la parte occidental (conocida como la mina de mármol de Baba Shurob). La licencia de explotación de la mina Baba Shorab fue otorgada a la compañía de inversiones *Kowsar Industries and Mines Development Enterprise*, el 27 de mayo de 2003, por un volumen anual de extracción de 3.000 toneladas durante 15 años. Según el Consejo Supremo de Minas a principios de 2012 la extracción minera comenzó a aumentar desde 3.000 a 9.000 toneladas, incrementando la tasa anual de extracción minera de 9.000 a 13.500 toneladas en 2015.

- **Definición del producto, sus características y aplicaciones**

El mármol es considerado piedra decorativa (piedra de construcción). Debido a su textura y color, y a su proceso de formación, está catalogada como piedra de construcción rara y altamente económica. El mármol del Kurdistán es una de las rocas de mármol de mayor calidad de Irán, tanto en términos de su estructura mineral como en términos de granos naturales y diseños de piedra natural, por lo que el mercado de clientes nacionales e internacionales es extenso. Dado que el mármol del Kurdistán ha sido considerado durante mucho tiempo como referente del mercado nacional de piedras decorativas, la calidad y textura de las piedras decorativas de otras canteras del país han sido frecuentemente comparadas con aquél. Asimismo, la mina de mármol de Baba Shorab es la más importante del país, lo cual tiene mucha relevancia. Considerando el mármol bruto existente en el Kurdistán en los últimos tiempos, su exportación a otros países, la atención prestada al suministro de maquinaria industrial (que se ha beneficiado de las últimas tecnologías) no cabe ninguna duda de que la importancia de este producto, y su marca, es más que evidente.

- **La producción geográfica del producto**

Esta piedra se extrae en la ciudad de Sirish Abad, provincia del Kurdistán.

▪ **Volumen de producción**

La producción de este producto en los últimos cinco años, desglosada por bloques y escombros, es la siguiente:

Año	2011	2012	2013	2014	2015
Bloque	4.000	11.250	9.058	11.250	8.676
Escombros	8.828	2.221	3.500	10.339	10.000
Total	12.828	13.471	12.558	21.589	18.674

▪ **Importe y valor de las ventas anuales desglosado por sectores de producción y comerciales.**

Todos los bloques de piedra se venden como intermediarios y se exportan.

▪ **Número de empleados**

Los empleados en la mina se dividen en contratistas y empleados corporativos, como sigue:

Nombre de la mina	Empleado del contratista	Empleado corporativo	Total
Baba Shurab	70	29	99

▪ **Nombres de los sindicatos – Unidades de producción y comerciales**

Productores:

- Mr. Mahmoud Tavakoli
- Mr. Javad Talebi
- Osco Stone Group
- Kosar Extracting Company

Comerciales:

- Mr. Mohammad Tavakoli
- Mr. Javad Talebi
- Mr. Pourmohseni
- Mr. Chen Yan Fa
- Mr. Rao
- Mr. Goya Gi

- **Industrias relacionadas con la producción**

Fabricantes de productos decorativos (nacionales y extranjeros), industrias de la construcción e industrias decorativas y de fachadas, empresas proveedoras de materiales, equipos y maquinaria.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1106*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

گچ سمنان ایران

Produit / Product / Producto

Plâtre / Plaster / Yeso

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Gach e semnan e Iran → gaʃ ð sɔmnʌn ð i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Semnan Plaster

Français / French / Francés: Plâtre de Sémnan de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square, Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Union of producers and exporters of mineral products in Semnan province. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Union of producers and exporters of mineral products in Semnan province. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Union of producers and exporters of mineral products in Semnan province.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la province de Semnan / Region of Semnan county / Región del Condado de Semnan.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle: IG 103, 11 décembre 2017. /
- Law on the Protection of the Geographical Indications, approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 103 IG, December 11, 2017. /
- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de la Propiedad Intelectual: IG 103, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le plâtre est l'élément de construction le plus couramment utilisé dans l'industrie du bâtiment. Le plâtre est obtenu à partir de minerai qui depuis la mine de gypse est ensuite transféré vers des usines de transformation. Après son concassage et son broyage, il est placé

dans un four à chaux. Dans un four de chauffe, on extrait l'eau du plâtre afin d'obtenir de la poudre de gypse traitée.

L'excellente qualité et la pureté du minerai extrait des mines de Semnan d'une part et l'ancienneté et la multiplicité des unités de traitement de la craie d'autre part, font de Semnan le plus gros fournisseur de gypse et le plâtre de Semnan se place désormais au premier rang en Iran du point de vue de la qualité.

Par rapport à d'autres pays de la région, les quantités et les volumes de réserves de gypse certifiées ainsi que les volumes de production de gypse en Iran sont remarquables et incomparables.

▪ **Histoire du produit**

En Iran, le gypse est étroitement lié à l'industrie de la construction et constitue, depuis la période pré-islamique (il y a 2500 ans), l'un des matériaux de construction traditionnels, les canaux bordant les arches de certains édifices à Persépolis sont réalisés en plâtre à l'ère achéménide. Au cours de l'ère sassanide, la craie est utilisée pour la réalisation de la structure d'édifices ainsi que pour les façades.

▪ **Définition du produit, propriétés et applications**

Le gypse est une pierre naturelle de sulfate de calcium hydraté se présentant sous diverses formes et en couches relativement épaisses dans l'écorce terrestre. Le gypse est extrait de la terre afin d'être exploité ultérieurement.

Caractéristiques chimiques du gypse :

L.O.i	SO ₃	K ₂₀	Na ₂₀	CaO	TiO ₂	Fe ₂₀₃	Al ₂ O ₃	SiO ₂
..21/021	45/032	...0.08	0/10	029/15	Traces	0/53	.../.25	.1/78

Les utilisations du gypse sont multiples ; il est par exemple utilisé pour les applications suivantes :

1. Dans la construction : pour le doublage, le blanchissage à la chaux, le nettoyage, le polissage, pour la fabrication de plâtre, de briques, de gypse et de sable, pour l'isolation thermique et acoustique, pour la fabrication de plaques de toiture et de sol en pré-fabriqué, pour la sculpture ;
2. Dans la cimenterie : pour prolonger la durée de vie (consommation tardive) ;
3. Dans la céramique et la porcelaine : pour le façonnage d'articles en porcelaine et en céramique ;
4. Dans l'industrie de la verrerie: pour agir sur la viscosité à chaud (quantité d'oxygène dissoute ou non) ;
5. Dans la fonderie : pour les plâtres ignifuges ;
6. Dans l'agriculture : pour la production d'engrais chimiques, de produits d'amendement pour les sols, de produits toxiques chimiques ;

7. Dans le domaine médical : pour les plâtres médicaux, les moulages dentaires, pour la préparation de comprimés, d'insecticides et pour le développement de levures ;
8. Dans la papeterie : pour la fabrication de papier transparent ;
9. Dans la pétrochimie : en tant que siccatifs ;
10. Dans l'industrie du cuir : en tant que couche de séparation avec la peau ;
11. Dans le sulfate de sodium préparé ;
12. Dans la préparation d'acide sulfurique.

Avantages de l'utilisation du gypse :

1. Durcissement rapide ;
2. Augmentation du volume au durcissement ;
3. Stabilité face aux particules délétères dispersées dans l'air ;
4. Résistance au feu ;
5. Propriétés acoustiques ;
6. Maniabilité ;
7. Tonalité ;
8. Résistance aux sollicitations externes et résistance élevée ;
9. Abondance ;
10. Faible coût ;
11. Légèreté.

▪ **Aire de production (y compris régions, provinces, villes, villages, etc.)**

Les mines de plâtre de Semnan sont réparties sur tout le territoire de Semnan et les principales entreprises manufacturières sont principalement implantées dans 4 régions (Momen Abad, Gehinnam Dareh, Zyvan et Abdul Abad).

41 unités de production sur les 57 que compte le pays, soit plus de 70% de ces unités, sont implantées à Semnan. Les réserves des mines de gypse de Semnan permettent la production de 12,990,000 tonnes concentrées sur 55 mines. L'activité des 41 unités actives de production de gypse génère plus de 9,500,000 tonnes de gypse chaque année, soit 6% de la production mondiale et plus de 80% de la production nationale.

▪ **Volume de production**

L'industrie du plâtre de Semnan comprend 41 unités de production de gypse qui sont toutes impliquées dans la production de gypse pour le bâtiment, 12 d'entre elles produisent également du gypse micronisé.

▪ **Valeurs des ventes domestiques et à l'exportation**

Année	2015	2014	2013	2012	2011
Volume de Production	10,997,910	9,563,400	8,316,000	7,560,000	7,200,000
Valeur des ventes	14,847,179	11,954,250	997,920	544,320	504,000
Exportations (tonnes)	879,833	765,072	665,280	604,800	576000
Consommation domestique (tonnes)	10,118,077	8,798,328	7,650,720	6,955,200	6,624,000

▪ **Nombre d'employés**

L'industrie du plâtre de Semnan compte 41 unités de traitement et 29 mines actives générant plus de 1377 emplois directs et 4000 emplois indirects.

▪ **Noms des organisations, unions, unités de production, unités commerciales impliquées dans la production et la vente du produit**

Centre de coordination des sciences et des industries dans le domaine des produits de gypse basé à l'université de Semnan, Union des fabricants et exportateurs de plâtre de Semnan, le comptoir des marchandises à base de gypse basé à Semnan, Institut de recherche sur le gypse de l'Université de Semnan.

▪ **Industries en lien avec la production en amont et en aval, y compris manufactures et fournisseurs de matières premières, industries agro-alimentaires, etc.**

Industries de prospection, industrie minière, industrie du bâtiment, industrie de l'emballage, industrie des transports, et nouveaux produits. /

▪ **Introduction**

Plaster that as the most common building elements used in the building industry. Plaster is obtained from the ore. Gypsum mine then transferred to processing plants. After crushing and grinding, enter limekiln. In a heating furnace, water plaster is removed and processed gypsum powder is obtained.

Excellent quality and purity of the ore extracted from mines in semnan on the one hand and antiquity and multiplicity of processing chalk units on the other hand, make semnan the largest supplier of gypsum consumer and Semnan plaster has become the most qualify one in Iran.

Iran in the field of volume and amount of proven reserves of gypsum and also amount of gypsum production volume among other countries in the region is unparalleled and unrivaled.

▪ **History of product**

Gypsum in Iran have close ties to the construction industry and from pre Islamic period (2500 years ago),was one of Iran's traditional building materials, plaster arch lining canals in some of the buildings in Persepolis has left the Achaemenid era. Chalk in sasanian period used for building skeleton and its facades.

▪ **Product definition, properties and applications**

Gypsum is natural hydrous calcium sulfate stone and is found in various forms which is founded abounded of relatively thick layer of it in solid crust of earth. That is brought forth out of the land and employ.

Chemical characteristics of the Gypsum:

L.O.i	SO ₃	K ₂ O	Na ₂ O	CaO	TiO ₂	Fe ₂ O ₃	Al ₂ O ₃	SiO ₂
..21/021	45/032	...0.08	0/10	029/15	Trace	0/53	.../.25	.1/78

The use gypsum is summarized as follows:

1. Construction: lined, whitewash, cleaning, polishing, plaster, bricks, Gypsum and sand, thermal and acoustic insulation, prefabricated roof sheet and floor, sculpture;
2. Cement industry : increased survival time (late consuming);
3. Ceramic and porcelain : porcelain and ceramics format;
4. Glass : melt viscosity (the amount of oxygen dissolved or not);
5. Foundry industry : fire proof plaster;
6. Agricultural: produce chemical fertilizers, soil conditioners, produced chemical toxins;
7. Medical: medical bandages, dental mold, prepare tablets, insecticides and growth of yeast;
8. Paper - making industry : transparency paper;
9. Petrochemical industry : dryers;
10. Leather industry : separator material from the skin stratum;
11. Prepared sodiumsulphat;
12. Preparation of sulfuric acid.

The advantage of use of gypsum:

1. Fast harden;
2. Increase in volume when hardening;
3. Stability against damaging particles dispersed in the air;
4. Resistance to fire;
5. Being acoustic;
6. Configurability;
7. The tonality;
8. Strength and high resistance;
9. Abundance;

10. Cheap;
11. Lightness.

- **Geography of production (including regions, provinces, towns, villages, etc.)**

Semnan plaster mines are scattered throughout semnan and major manufacturing companies mainly in 4 regions, Momen Abad, Gehinnam Dareh , Zyvan and Abdul Abad are located.

41 production units from 57 units of the total countries gypsum production, it means more than 70% of these units are located in Semnan. Semnan gypsum mines proven reserves of 12,990,000 tonnes, which is located in 55 mine. Semnan with coverage 41 active units of gypsum production and producing more than 9,500,000 tone gypsum in each year consider as an only producer of 6% of total gypsum in the world and more than 80% of total gypsume of country.

- **Amount of production**

Semnan plaster industry include 41 unit of gypsum production of which 41 units are involved in the production of building gypsum and 12 unit simultaneously produce micronized and gypsum.

- **The value of domestic and export sales**

Year	2015	2014	2013	2012	2011
Amount of production	10,997,910	9,563,400	8,316,000	7,560,000	7,200,000
Value of selling	14,847,179	11,954,250	997,920	544,320	504,000
Export (tons)	879,833	765,072	665,280	604,800	576000
Domestic consume(tons)	10,118,077	8,798,328	7,650,720	6,955,200	6,624,000

- **The number of employment**

Semnan plaster industry with having 41 unit of business in processing field and 29 active mines , provided field of employ more than 1377 people directly and 4000 people indirectly.

- **The names of organization, unions, production units, commercial and involved in the production and sale of the product.**

Coordination center of science and industry and Gypsum products deployed in Semnan University, Semnan Union of manufactures and exporters plaster, Gypsum-based commodity table in Semnan, Gypsum Research institute based at the University of Semnan.

- **Related industries with production at the upstream and downstream include manufactures and suppliers of raw materials, food processing industries etc.**

Exploration, mining, building industry, packaging industry, transport and new products. /

▪ **Introducción**

El yeso es el elemento más utilizado en la industria de la construcción. Se obtiene de las minas de mineral de yeso y después se transfiere a las plantas de procesamiento. A continuación se tritura, se muele y se introduce en la calera. Posteriormente, en un horno de calentamiento, se retira el yeso y se obtiene el polvo de yeso procesado.

La excelente calidad y pureza del mineral extraído de las minas de Semnan, por un lado, y la antigüedad y la multiplicidad de unidades de procesamiento de tiza, por otro, convierten a Semnan en el mayor proveedor de yeso para el consumo y el de mayor calidad de Irán.

En términos de volumen y cantidad de reservas de yeso, en volumen de producción y comparado con otros países de la región, Irán no tiene rival.

▪ **Historia del producto**

El yeso en Irán mantiene estrechos vínculos con la industria de la construcción y, desde la época preislámica (hace 2.500 años), fue uno de los materiales de construcción tradicionales de Irán. La era de Archemenido dejó en algunos de sus edificios los canales de revestimiento de arcos de yeso. La tiza durante el periodo sasánido se utilizaba en los almacenes y fachadas de los edificios.

▪ **Definición, propiedades y aplicaciones del producto**

El yeso es una piedra natural de sulfato cálcico hidratado y se encuentra en diversas formas y en abundantes capas, relativamente gruesas, de la corteza sólida de la tierra, que es extraída de la tierra para su uso.

Características químicas del yeso:

L.O.i	SO ₃	K ₂₀	Na ₂₀	CaO	TiO ₂	Fe ₂₀₃	Al ₂ O ₃	SiO ₂
..21/021	45/032	...0.08	0/10	029/15	Traza	0/53	.../.25	.1/78

A continuación se proporcionan algunos de los muchos usos del yeso:

1. Construcción, forrado, encalado, limpieza, pulido, enyesado, ladrillos, yeso y arena, aislamiento térmico y acústico, tejas y suelos prefabricados, esculturas;
2. Industria del cemento: mayor tiempo de supervivencia (deterioro tardío);
3. Cerámica y porcelana: formato porcelana y cerámica;
4. Vidrio: viscosidad de fusión (la cantidad de oxígeno, disuelto o no);
5. Industria de la fundición: yeso ignífugo;

6. Agricultura: producción de fertilizantes químicos, acondicionadores del suelo, toxinas químicas;
7. Medicina: vendajes médicos, moldes dentales, preparación de pastillas, insecticidas y fermentación de levaduras;
8. Industria de la fabricación del papel: papel de transparencia;
9. Industria petroquímica: secadores;
10. Industria del cuero: material separador del estrato cutáneo;
11. Sulfato de sodio preparado;
12. Preparación de ácido sulfúrico.

Las ventajas del uso de yeso:

1. Endurecimiento rápido;
2. Aumento del volumen durante el endurecimiento;
3. Estabilidad contra partículas dañinas dispersas en el aire;
4. Resistencia al fuego;
5. Acústica;
6. Configurabilidad;
7. Tonalidad;
8. Resistencia y alta resistencia;
9. Abundancia;
10. Barato;
11. Peso ligero.

▪ **Geografía de la producción (incluyendo regiones, provincias, ciudades, pueblos, etc.)**

Las minas de Yeso de Semnan se encuentran dispersas entre Semnan y las principales empresas manufactureras, principalmente en 4 regiones, Momen Abad, Gehinnam Dareh, Zyvan y Abdul Abad.

En Semnan se encuentran 41 de las 57 unidades totales de países productores de yeso (más del 70% de 12.990.000 toneladas). Semnan abarca 41 unidades activas de producción de yeso y produce más de 9.500 toneladas. Esto significa el 6% del total de producción mundial de yeso y el 80% de la producción total del país.

▪ **Volumen de producción**

La industria del Yeso de Semnan incluye 41 unidades de producción de yeso dedicadas a la producción de yeso de construcción, 12 de las cuales producen también yeso micronizado.

▪ **Valor de ventas nacionales y de exportación**

Año	2015	2014	2013	2012	2011
Volumen de producción	10.997.910	9.563.400	8.316.000	7.560.000	7.200.000
Valor de ventas	14.847.179	11.954.250	997.920	544.320	504.000
Exportaciones (toneladas)	879.833	765.072	665.280	604.800	576000
Consumo interno (toneladas)	10.118.077	8.798.328	7.650.720	6.955.200	6.624.000

▪ **Número de empleos**

La industria del Yeso de Semnan cuenta con de 41 unidades comerciales en el ámbito del procesamiento y 29 minas activas, que representan 1.377 empleos directos y 4.000 indirectos.

▪ **Nombres de las organizaciones, sindicatos, unidades de producción, unidades comerciales y que unidades participan en la producción y venta del producto.**

El Centro de Coordinación de Ciencia e Industria y de los Productos del Yeso de la Universidad de Semnan, la Unión de Fabricantes y Exportadores de Yeso de Semnan, la Mesa de productos básicos a base de yeso de Semnan, el Instituto de Investigación del yeso con sede en la Universidad de Semnan.

▪ **Industrias relacionadas con la producción ascendente y descendente que incluyen a fabricantes y proveedores de materias primas, industrias de transformación de alimentos, industria de la alimentación, etc.**

Exploración, minería, construcción, embalaje, transporte y nuevos productos.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1107

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Italie / Italy / Italia

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Produit / Product / Producto

Vin / Wine / Vino

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Ministero dello Sviluppo Economico
Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
Divisione VIII – Marchi, Disegni e modelli
Via Molise, 19
00187 Roma, Italy

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

Via Valpolicella 57
37029 San Pietro in Cariano (Verona)
Italy

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Conformément à l'article 3 du Règlement de production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Amarone della Valpolicella", l'aire de production comprend tout ou partie du territoire des communes suivantes, situées dans la province de Vérone: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline et Montecchia di Crosara. /
- As per Article 3 of the Regulations for the production of controlled and guaranteed designation of origin "Amarone della Valpolicella" wines, the production zone includes the whole or part of the following municipalities in the Province of Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline and Montecchia di Crosara. /
- De conformidad con el Artículo 3 del Reglamento para la producción de la denominación de origen controlada "Amarone della Valpolicela", la zona de producción incluye todos o parte de los siguientes municipios de la Provincia de Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline y Montecchia di Crosara.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret ministériel du 24 mars 2010 "Reconnaissance des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Amarone della Valpolicella" et approbation du Règlement y relatif concernant la production" (publié au Journal officiel no. 84 du 12 avril 2010) ainsi que les modifications et ajouts ultérieurs visés dans les décrets ministériels suivants: Décret ministériel du 30 novembre 2011 (publié au Journal officiel no. 295 du 20 décembre 2011); Décret ministériel du 7 mars 2014 (publié sur le site Web officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Section qualité et sécurité, vins DOP et IGP). /
- Ministerial Decree dated March 24, 2010 "Recognition of the controlled and guaranteed designation of origin "Amarone della Valpolicella" wines and approval of the related Regulations for the production" (Official Gazette No. 84 of April 12, 2010) and subsequent modification and additions referred to in the following Ministerial Decrees: Ministerial Decree dated November 30, 2011 (Official Gazette No. 295 of

December 20, 2011); Ministerial Decree dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI). /

- Decreto Ministerial con fecha de 24 de marzo de 2010 “Reconocimiento de la denominación de origen controlada y garantizada de los vinos “Amarone della Valpolicella” y aprobación del Reglamento conexo para la producción” (Gaceta Oficial n.º 84 del 12 de abril de 2010) y las enmiendas y apéndices posteriores a que se refieren los siguientes Decretos: Decreto Ministerial con fecha de 30 de noviembre de 2011 (Gaceta Oficial n.º 295 del 20 de diciembre de 2011); Decreto Ministerial con fecha de 7 de marzo de 2014 (publicado en el sitio web oficial del Ministerio de la Política Agrícola, Alimentaria y Forestal, Sección Calidad y Seguridad, (vinos con DOP y IGP).

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1108

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Italie / Italy / Italia

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

VALPOLICELLA RIPASSO

Produit / Product / Producto

Vin / Wine / Vino

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Ministero dello Sviluppo Economico
Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
Divisione VIII – Marchi, Disegni e modelli
Via Molise, 19
00187 Roma, Italy

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

Via Valpolicella 57
37029 San Pietro in Cariano (Verona)
Italy

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Conformément à l'article 3 du Règlement de production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Valpolicella Ripasso", l'aire de production comprend tout ou partie du territoire des communes suivantes, situées dans la province de Vérone : Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline et Montecchia di Crosara. /
- As per Article 3 of the Regulations for the production of controlled designation of origin "Valpolicella Ripasso" wines, the production zone includes the whole or part of the following municipalities in the Province of Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline and Montecchia di Crosara. /
- Según el Artículo 3 del Reglamento para la producción de vinos de la denominación de origen controlada "Valpolicella Ripasso", la zona de producción comprende la totalidad o parte de los siguientes municipios de la provincia de Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline y Montecchia di Crosara.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret ministériel du 24 mars 2010 "Reconnaissance des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Valpolicella Ripasso" et approbation du Règlement correspondant de production" (publié au Journal officiel no. 85 du 13 avril 2010) ainsi que les modifications et ajouts ultérieurs visés dans les décrets ministériels suivants: Décret ministériel du 30 novembre 2011 (publié au Journal officiel no. 295 du 20 décembre 2011) ; Décret ministériel du 7 mars 2014 (publié sur le site Web officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Section qualité et sécurité, vins DOP et IGP). /
- Ministerial Decree dated March 24, 2010 "Recognition of the controlled designation of origin "Valpolicella Ripasso" and approval of the related Regulations for the production" (Official Gazette No. 85 of April 13, 2010) and subsequent modifications and additions referred to in the following Ministerial Decrees: Ministerial Decree dated November 30, 2011, (Official Gazette No. 295 of December 20, 2011); Ministerial Decree dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI). /

- Decreto Ministerial de 24 de marzo de 2010 "Reconocimiento de la denominación de origen controlada "Valpolicella Ripasso" y aprobación del correspondiente Reglamento de producción" (Gaceta Oficial N° 85 de 13 de abril de 2010) y las posteriores modificaciones y adiciones a que se refieren los siguientes Decretos Ministeriales: Decreto Ministerial de 30 de noviembre de 2011, (Gaceta Oficial N° 295 de 20 de diciembre de 2011); Decreto Ministerial de 7 de marzo de 2014 (publicado en la página web oficial del Ministerio de la Política Agrícola y Forestal, Sección Calidad y Seguridad, vinos con DOP e IGP).

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1109*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Italie / Italy / Italia*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****VALPOLICELLA*****Produit / Product / Producto*****Vin / Wine / Vino*****Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)***

Ministero dello Sviluppo Economico
 Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione
 Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
 Divisione VIII – Marchi, Disegni e modelli
 Via Molise, 19
 00187 Roma, Italy

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen**Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella*****Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen***

Via Valpolicella 57
 37029 San Pietro in Cariano (Verona)
 Italy

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Conformément à l'article 3 du Règlement de production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée "Valpolicella", l'aire de production comprend tout ou

partie du territoire des communes suivantes, situées dans la province de Vérone: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline et Montecchia di Crosara. /

- As per Article 3 of the Regulations for the production of controlled designation of origin “Valpolicella” wines, the production zone includes the whole or part of the following municipalities in the Province of Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline and Montecchia di Crosara. /
- De conformidad con el Artículo 3 del Reglamento para la producción de los vinos de la denominación de origen controlada “Valpolicella”, la zona de producción incluye todos o parte de los siguientes municipios de la Provincia de Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline y Montecchia di Crosara.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret présidentiel du 21 août 1968 (publié au Journal officiel no. 268 du 21 octobre 1968) ainsi que les modifications et ajouts ultérieurs visés dans les décrets suivants: Décret présidentiel du 1er mars 1975 (publié au Journal officiel no. 72 du 14 mars 1975); Décret présidentiel du 3 juin 1976 (publié au Journal officiel no. 271 du 11 octobre 1976); Décret présidentiel du 27 décembre 1990 (publié au Journal officiel no. 111 du 14 mai 1991); Décret ministériel du 27 mai 2000 (publié au Journal officiel no. 134 du 10 juin 2000); Décret ministériel du 12 mars 2003 (publié au Journal officiel no. 79 du 4 avril 2003); Décret ministériel du 16 avril 2003 (publié au Journal officiel no. 97 du 28 avril 2003); Décret ministériel du 30 octobre 2003 (publié au Journal officiel no. 258 of 6 novembre 2003); Décret ministériel du 10 novembre 2003 (publié au Journal officiel no. 269 du 19 novembre 2003); Décret ministériel du 14 septembre 2007 (publié au Journal officiel no. 221 of 22 septembre 2007); Décret ministériel du 8 octobre 2007 (publié au Journal officiel no. 242 du 17 octobre 2007); Décret ministériel du 20 octobre 2009 (publié au Journal officiel no. 252 du 29 octobre 2009); Décret ministériel du 24 mars 2010 « Modification du Règlement de la production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée “Valpolicella” (publié au Journal officiel no. 85 du 13 avril 2010); Décret ministériel du 30 novembre 2011 (publié au Journal officiel no. 295 du 20 décembre 2011); Décret ministériel du 7 mars 2014 (publié sur le site Web officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Section qualité et sécurité, vins DOP et IGP). /

-
- Decree of the President of the Italian Republic of August 21, 1968 (Official Gazette No. 268 of October 21, 1968) and subsequent modifications and additions referred to in the following Decrees: Decree of the President of the Italian Republic of March 1, 1975 (Official Gazette No. 72 of March 14, 1975); Decree of the President of the Italian Republic of June 3, 1976 (Official Gazette No. 271 of October 11, 1976); Decree of the President of the Italian Republic of December 27, 1990 (Official Gazette No. 111 of May 14, 1991); Ministerial Decree dated May 27, 2000 (Official Gazette No. 134 of June 10, 2000); Ministerial Decree dated March 12, 2003 (Official Gazette No. 79 of April 4, 2003); Ministerial Decree dated April 16, 2003 (Official Gazette No. 97 of April 28, 2003); Ministerial Decree dated October 30, 2003 (Official Gazette No. 258 of November 6, 2003); Ministerial Decree dated November 10, 2003 (Official Gazette No. 269 of November 19, 2003); Ministerial Decree dated September 14, 2007 (Official Gazette No. 221 of September 22, 2007); Ministerial Decree dated October 8, 2007 (Official Gazette No. 242 of October 17, 2007); Ministerial Decree dated October 20, 2009 (Official Gazette No. 252 of October 29, 2009); Ministerial Decree dated March 24, 2010 “Amendment of the Regulations for the production of the controlled designation of origin “Valpolicella” wines” (Official Gazette No. 85 of April 13, 2010); Ministerial Decree dated November 30, 2011 (Official Gazette No. 295 of December 20, 2011); Ministerial Decree dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI). /
 - Decreto del Presidente de la República italiana del 21 de agosto de 1968 (Gaceta Oficial N.º 268 del 21 de octubre de 1968) y modificaciones y apéndices posteriores a que se refieren los siguientes decretos: Decreto del Presidente de la República italiana del 1 de marzo de 1975 (Gaceta Oficial N.º 72 del 14 de marzo de 1975); Decreto del Presidente de la República italiana del 3 de junio de 1976 (Gaceta Oficial N.º 271 del 11 de octubre de 1976); Decreto del Presidente de la República italiana del 27 de diciembre de 1990 (Gaceta Oficial N.º 111 del 14 de mayo de 1991); Decreto Ministerial con fecha de 27 de mayo de 2000 (Gaceta Oficial N.º 134 del 10 de junio de 2000); Decreto Ministerial con fecha de 12 de marzo de 2003 (Gaceta Oficial N.º 79 del 4 de abril de 2003); Decreto Ministerial con fecha de 16 de abril de 2003 (Gaceta Oficial N.º 97 del 28 de abril de 2003); Decreto Ministerial con fecha de 30 de octubre de 2003 (Gaceta Oficial N.º 258 del 6 de noviembre de 2003); Decreto Ministerial con fecha de 10 de noviembre de 2003 (Gaceta Oficial N.º 269 del 19 de noviembre de 2003); Decreto Ministerial con fecha de 14 de septiembre de 2007 (Gaceta Oficial N.º 221 del 22 de septiembre de 2007); Decreto Ministerial con fecha de 8 de octubre de 2007 (Gaceta Oficial N.º 242 del 17 de octubre de 2007); Decreto Ministerial con fecha de 20 de octubre de 2009 (Gaceta Oficial N.º 252 del 29 de octubre de 2009); Decreto Ministerial con fecha de 24 de marzo de 2010 “Enmienda al Reglamento para la producción de los vinos de la denominación de origen controlada “Valpolicella” (Gaceta Oficial N.º 85 del 13 de abril de 2010); Decreto Ministerial con fecha de 30 de noviembre de 2011 (Gaceta Oficial N.º 295 del 20 de diciembre de 2011); Decreto Ministerial con fecha de 7 de marzo de 2014 (publicado en el sitio web oficial del Ministerio de la Política Agrícola, Alimentaria y Forestal, Sección Calidad y Seguridad, vinos con DOP y IGP).

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1110

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

13 février 2018 / February 13, 2018 / 13 de febrero de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Italie / Italy / Italia

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Produit / Product / Producto

Vin / Wine / Vino

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Ministero dello Sviluppo Economico
Direzione Generale per la Lotta alla Contraffazione
Ufficio Italiano Brevetti e Marchi
Divisione VIII – Marchi, Disegni e modelli
Via Molise, 19
00187 Roma, Italy

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

Via Valpolicella 57
37029 San Pietro in Cariano (Verona)
Italy

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Conformément à l'article 3 du Règlement de production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Recioto della Valpolicella", l'aire de production comprend tout ou partie du territoire des communes suivantes, situées dans la province de Vérone : Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline et Montecchia di Crosara. /
- As per Article 3 of the Regulations for the production of controlled and guaranteed designation of origin "Recioto della Valpolicella" wines, the production zone includes the whole or part of the following municipalities in the Province of Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline and Montecchia di Crosara. /
- Según el Artículo 3 del Reglamento para la producción de vinos de la denominación de origen controlada y garantizada "Recioto della Valpolicella", la zona de producción comprende la totalidad o parte de los siguientes municipios de la provincia de Verona: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline y Montecchia di Crosara.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret présidentiel du 21 août 1968 (publié au Journal officiel no. 268 du 21 octobre 1968);
Décret ministériel du 24 mars 2010 " Reconnaissance des vins bénéficiant du la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Recioto della Valpolicella" et approbation du Règlement correspondant de production" (publié au Journal officiel no. 85 du 13 avril 2010) ainsi que les modifications et ajouts ultérieurs visés dans les décrets ministériels suivants: Décret ministériel du 30 novembre 2011 (publié au Journal officiel no. 295 du 20 décembre 2011) ; Décret ministériel du 7 mars 2014 (publié sur le site Web officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Section qualité et sécurité, vins DOP et IGP). /

- Decree of the President of the Italian Republic of August 21, 1968 (Official Gazette No. 268 of October 21, 1968); Ministerial Decree dated March 24, 2010 “Recognition of the controlled and guaranteed designation of origin “Recioto della Valpolicella” wines and approval of the related Regulations for the production” (Official Gazette No. 85 of April 13, 2010) and subsequent modifications and additions referred to in the following Ministerial Decrees: Ministerial Decree dated November 30, 2011 (Official Gazette No. 295 of December 20, 2011); Ministerial Decree dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI). /
- Decreto del Presidente de la República Italiana de 21 de agosto de 1968 (Gaceta Oficial N.º 268 de 21 de octubre de 1968); Decreto Ministerial de 24 de marzo de 2010 "Reconocimiento de los vinos de la denominación de origen controlada y garantizada "Recioto della Valpolicella" y aprobación del correspondiente Reglamento de producción" (Gaceta Oficial N.º 85 de 13 de abril de 2010) y las posteriores modificaciones y adiciones a que se refieren los siguientes Decretos Ministeriales: Decreto Ministerial de 30 de noviembre de 2011 (Gaceta Oficial N.º 295 de 20 de diciembre de 2011); Decreto Ministerial de 7 de marzo de 2014 (publicado en la página web oficial del Ministerio de la Política Agrícola y Forestal, Sección Calidad y Seguridad, vinos con DOP e IGP).

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1111*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****15 avril 2018 / April 15, 2018 / 15 de abril de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

آبگینه تهران

Produit / Product / Producto

Verrerie / Glassware / Cristalería

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Abgineh Tehran → α bgine tehran

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Tehran Glassware

Français / French / Francés: Verrerie de Téhéran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée : Institut des artistes de l'artisanat (Institute of Crafts Artists) et Association d'artisans. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned: The Institute of Crafts Artists and Craftsmen Association. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Instituto de Artistas de la Artesanía y la Asociación de Artesanos.

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Chahr-e-Rey (Ville de Ray), dans la Province de Téhéran. /
- Shahre Rey (City of Rey) of Tehran Province. /
- Shahre Rey (Ciudad de Rey) en la provincial de Teherán.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Numéro et date d'enregistrement au centre de la propriété intellectuelle : IG 52, 31 juillet 2016. /
- Law on the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 52 GI, July 31, 2016. /
- Ley sobre la protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: 52 GI, 31 de julio de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Description du produit :**

Les types de produits concernés sont les suivants : pots, verres, bols et autres ustensiles élaborés à partir d'une pâte de verre fondu (se composant de silice, "glass jar", ainsi que de composants de fusion, de stabilisation et de décoloration). Les matériaux utilisés dans les

produits de verrerie sont pour 92% de la silice, du carbonate de soude, du nitrate de sodium, du laiton (“*brace*”), de la chaux, de la dolomite, du sélénium, de l’arsenic ainsi qu’un pourcentage de cobalt existant à l’intérieur, et c’est la brique traditionnelle plutôt que le four en briques qui est utilisée.

▪ **Aire de production :**

La région de Shahre Rey, d’une surface totale de 2,293 kilomètres carrés, est limitée au nord par Téhéran, au sud par Qom, à l’est par les villes de Varamin et Pakdasht, et à l’ouest par la ville d’Islamshahr . La ville se situe à une altitude de 1062 mètres au-dessus du niveau de la mer, Rey se trouvant à 14 km du centre-ville de Téhéran. Il y règne un climat doux et sec.

▪ **Lien entre le produit et la région géographique :**

La naissance de cet art remonte à quelques millénaires. Selon les récits historiques, le travail du verre a débuté à l’ère de Salomon. A cette époque, lors de la construction du Palais des Démons, Salomon a fait édifier des grilles de verre dont certaines ont été décorées au moyen des techniques de cet art. La production de verre dans les manufactures de Shahre Rey perpétue les traditions ancestrales. /

▪ **Product Description:**

These types of products include pots, glasses, bowls and other utensils that are made by using glass melting paste (including silica, glass jar, melting, stabilizing and bleaching elements). 92% of the glassware materials are silica, sodium carbonate, sodium nitrate, brace, lime, dolomite, selenium, arsenic and a percentage of cobalt existing in the interior, and traditional brick instead of brick furnace are used.

▪ **Production Area:**

Shahre Rey is a region with a total area of 2,293 square kilometers, limited from the north to Tehran, from the south to Qom, from the east to the cities of Varamin and Pakdasht, and from the west to Islamshahr city. The height of the city is 1062 meters above sea level. Rey distance to Tehran city center is 14 km. The climate is mild and dry.

▪ **Product Association with Geographic Region:**

This art is a few thousand years old. According to the historical narrations, the principle of glass craftsmanship has been formed during Solomon’s time. At that time, for the construction of the Palace of the Demons, Solomon built glass grills and decorated some of it with this art. Glass production in Shahre Rey manufactures is a continuation of previous traditions. /

- **Descripción del producto:**

Se trata de productos tales como ollas, vasos, boles y otros utensilios fabricados utilizando pasta de vidrio fundido (incluidos sílice, “*glass jar*”, elementos fundentes, estabilizadores y blanqueadores). El 92% de los materiales que entran en la composición del vidrio son: sílice, carbonato de sodio, nitrato de sodio, “*brace*”, cal, dolomita, selenio, arsénico, así como cierto porcentaje de cobalto, y se utilizan ladrillos tradicionales en lugar de hornos de ladrillo.

- **Zona de producción:**

Shahre Rey (ciudad de Rey) es una región con una superficie total de 2.293 kilómetros cuadrados, que limita al norte con Teherán, al sur con Qom, al este con las ciudades de Varamin y Pakdasht, y al oeste con la ciudad de Islamshahr. La ciudad se encuentra a una altura de 1.062 metros sobre el nivel del mar. La distancia de Rey al centro de la ciudad de Teherán es de 14 km. El clima es templado y seco.

- **Relación del producto con la zona geográfica:**

Se trata de un arte milenario. Según crónicas históricas, la artesanía del vidrio comenzó en la época de Salomón. En esa época, para la construcción del Palacio de los Demonios, Salomón construyó rejas de vidrio que decoró con piezas de cristalería. La producción de artículos de cristalería en las fábricas de Shahre Rey perpetúa la antigua tradición.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1112*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****18 mai 2018 / May 18, 2018 / 18 de mayo de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Mexique / Mexico / México*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****YAHUALICA*****Produit / Product / Producto***

- Piment (fruit frais et sec de l'espèce correspondant à la classification taxonomique suivante : Règne : *Plantae*, Embranchement: *Magnoliophyta*, Classe: *Magnoliopsida*, Ordre: *Solanaceae*, Famille: *Solanácea*, Genre: *Capsicum L., 1753*, et Espèce: *annum L., 1753*). /
- Chili (fresh and dried fruit of the species corresponding to the following taxonomic classification: Kingdom: *Plantae*, Division: *Magnoliophyta*, Class: *Magnoliopsida*, Order: *Solanaceae*, Family: *Solanácea*, Genus: *Capsicum L., 1753*, and Species: *Annum L., 1753*). /
- Chile (fruto fresco y seco de la especie que corresponde a la siguiente clasificación taxonómica: Reino: *Plantae*, División: *Magnoliophyta*, Clase: *Magnoliopsida*, Orden: *Solanaceae*, Familia: *Solanácea*, Género: *Capsicum L., 1753*, y Especie: *annum L., 1753*).

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
Periférico Sur No. 3106,
Colonia Jardines del Pedregal,
Delegación Álvaro Obregón,
C.P. 01900,
Ciudad de México, México.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- L'Etat mexicain sera titulaire de l'appellation d'origine "YAHUALICA" laquelle ne pourra être utilisée qu'avec l'autorisation accordée par l'Institut mexicain de la propriété industrielle aux personnes physiques ou morales remplissant les conditions énoncées à l'article 169 de la Loi sur la propriété industrielle. /
- The Mexican State shall be the holder of the Appellation of Origin "YAHUALICA" and the latter may only be used by means of authorization issued by the Mexican Institute of Industrial Property to natural or legal persons meeting the requirements established in Article 169 of the Law of Industrial Property. /
- El Estado Mexicano será el titular de la Denominación de Origen "YAHUALICA" y ésta sólo podrá usarse mediante autorización que expida el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial a las personas físicas o morales que reúnan los requisitos establecidos en el artículo 169 de la Ley de la Propiedad Industrial.

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

INSTITUTO MEXICANO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
 Periférico Sur No. 3106,
 Colonia Jardines del Pedregal,
 Delegación Álvaro Obregón,
 C.P. 01900,
 Ciudad de México, México.

Aire de production / Area of production / Área de producción

- La région concernée par l'appellation d'origine Yahualica regroupe onze municipalités dont neuf situées dans la région de Los Altos de Jalisco, à savoir Yahualica de González Gallo, Mexticacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, et deux dans l'État de Zacatecas : Nochistlán de Mejía et Apulco. /
- The region for the Yahualica Appellation of Origin is made up of 11 municipalities, 9 of which are located in the Los Altos region of the State of Jalisco and correspond to Yahualica de González Gallo, Mexticacán, Teocaltiche, Cañadas de Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío and Ixtlahuacán del Río, and 2 municipalities in the State of Zacatecas, Nochistlán de Mejía and Apulco. /
- La región para la Denominación de Origen Yahualica está integrada por 11 municipios, 9 de ellos localizados en la región de Los Altos del Estado de Jalisco y que corresponden a Yahualica de González Gallo, Mexticacán, Teocaltiche, Cañadas de

Obregón, Jalostotitlán, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cuquío e Ixtlahuacán del Río, y 2 municipios en el Estado de Zacatecas, Nochistlán de Mejía y Apulco.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Articles 2 section V, 6 section III, 7 bis I, BIS 2 et Titre Quinze de la Loi relative à la propriété industrielle du Mexique publiée au Journal officiel de la Fédération le 27 juin 1991. Dernière modification publiée le 13 mars 2018. Déclaration générale sur la protection de l'appellation d'origine "YAHUALICA" publiée au journal officiel de la Fédération le vendredi 16 mars 2018. /
- Articles 2, section V, 6 section III, 7 BIS I, 7 BIS 2 and Title Five of the Law of Industrial Property of the United Mexican States published in the Official Gazette of the Federation on June 27, 1991. Last reform published on March 13, 2018. General Declaration of Protection of the Appellation of Origin "YAHUALICA" published in the Official Gazette of the Federation on Friday, March 16, 2018. /
- Artículos 2 fracción V, 6 fracción III, 7 BIS I, 7 BIS 2 y Título Quinto de la Ley de la Propiedad Industrial de los Estados Unidos Mexicanos publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de junio de 1991. Última reforma publicada el 13 de marzo de 2018. Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "YAHUALICA" publicada en el Diario Oficial de la Federación el viernes 16 de marzo de 2018.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Espagnol / Spanish / Español

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

DESCRIPTION DU PRODUIT PROTÉGÉ AVEC L'APPELLATION D'ORIGINE "YAHUALICA"

Le fruit du piment Yahualica se caractérise par une couleur verte lorsqu'il n'est pas encore mûr. A maturité, ce fruit devient rouge vif et contient en moyenne 71 graines par fruit. Les fruits se caractérisent par deux lobes qui renferment les graines.

PROCÉDÉ DE PRODUCTION

La culture du piment Yahualica permettant d'obtenir le fruit commercialisé à l'état sec comprend les différentes étapes de production suivantes: production de la plantule, préparation du sol pour le repiquage, détermination de la densité de population, repiquage, arrosage, fertilisation, travaux de culture durant l'arrosage, désherbage et élimination des mauvaises herbes, gestion phytosanitaire, récolte, sélection des graines pour le cycle suivant, déshydratation ou séchage du fruit, classification et conditionnement.

▪ Conditions de culture du piment Yahualica

Cycle: printemps/automne

Régime hydrique: arrosage par ruissellement et par goutte-à-goutte

Potentiel de rendement: moyen à élevé

Type de plantation et de travail du sol: mécanique et manuel

Sur ces bases, les producteurs de piment Yahualica ont développé une série de techniques qui consiste à utiliser le moins de technologie possible, c'est pourquoi ils classent cette culture comme un processus artisanal.

▪ Production des plantules

Préalablement à la plantation, la culture du piment Yahualica débute par la production de plantules au moyen de la germination de graines dans des pépinières, lesquelles graines seront ensuite introduites dans des parcelles après préparation du sol.

La mise en pépinière est une pratique agronomique utilisée par les agriculteurs pour produire une plantule à partir de la graine, principalement pour des cultures dont l'ensemencement ne peut être réalisé de manière directe sur le sol, comme dans le cas du piment Yahualica.

Cette méthode s'avère utile si l'on envisage de semer avant la saison des pluies ou si le climat de la région tend à être froid en automne et en hiver; pour cette raison et dans le cas particulier du piment Yahualica, les producteurs démarrent la reproduction de la plantule en pépinières durant les mois de décembre ou de janvier, puisque son cycle correspond à la période printemps-été. Par expérience, les producteurs recommandent que cette étape ne soit pas effectuée plus tardivement, car les plantes, bien qu'ayant un bel aspect, pourraient ne pas développer une racine vigoureuse.

Certains producteurs de piment Yahualica, procèdent eux-mêmes, par leurs propres moyens, et avec leur propre expérience à la production de plantules en pépinières alors que d'autres envoient les graines à des centres de recherche ou à des serres particulières pour l'obtention des plantules.

Dans le premier cas, les producteurs choisissent le terrain où seront préparés les pépinières, il s'agit généralement d'un terrain sur lequel rien n'a été semé auparavant pour éviter que les arbustes ne manquent de nutriments naturels nécessaires à leur bon développement.

En général, chaque rigole mesure entre 80 centimètres et un mètre de large, la longueur pouvant varier puisque certains l'allongent jusqu'à 50 mètres. Afin de protéger les semences, le périmètre de la pépinière est délimité par des monticules, tels des sillons. On retire les mottes et les pierres pour ne laisser qu'une terre fine.

Dans le second cas, il existe des institutions qui fournissent des conseils aux producteurs et qui disposent de l'infrastructure et des équipements nécessaires à la production des plantules selon des critères technico-scientifiques, à l'instar de certaines entreprises du secteur agricole qui possèdent des serres pour cela.

Là, on produit des plantules dans des plateaux neufs ou usagés qui sont soumis à un processus de désinfection avec une capacité moyenne de 200 cavités.

Les plateaux sont remplis d'un substrat pour la germination préalablement préparé à base de sphaigne et humidifié; les graines sont semées à la main ou de manière mécanique, le processus consistant à déposer une graine dans chaque cavité à une profondeur de 1 à 2 cm; si la graine est trop enfoncée, la germination sera difficile et si elle est peu enfoncée elle risquera de se déshydrater avant de germer.

Les plantules extraites des pépinières sont transportées dans des bacs ou des caisses en plastiques afin de les protéger; une attention particulière est apportée à la racine pour éviter que celle-ci ne soit exposée aux intempéries, c'est pour cette raison qu'elles sont déplantées avec un peu de terre et que la partie racinaire est soigneusement placée contre les parois de la caisse.

De cette manière, on extrait la quantité de plantules nécessaires qui sont ensuite expédiées sur les sites de plantation en fonction de la superficie.

▪ **Préparation du sol pour le repiquage**

Le sol est bêché suffisamment longtemps avant le repiquage à une profondeur de 30 centimètres, il convient de s'assurer que le sol présente une teneur en humidité appropriée pour permettre la pénétration de la charrue.

Le bêchage est réalisé dans le but de casser, d'assouplir et de retourner la couche végétale du sol, d'enterrer le reste des mauvaises herbes et les résidus de la culture précédente afin de favoriser leur décomposition, ce qui augmente la fertilité du sol et la teneur en matières organiques; l'aération du sol est également favorisée. En outre, le bêchage aide à l'élimination des parasites du sol puisqu'il permet d'exposer les œufs, les larves et les d'insectes au froid, au soleil et à l'air.

En outre, le ratissage doit être réalisé lorsque le sol présente une teneur en humidité appropriée pour permettre de casser les mottes et d'obtenir un sol bien homogène; un autre ratissage perpendiculaire au premier peut être réalisé si nécessaire. Si le terrain présente encore des dénivellations, il est recommandé de le niveler de manière à éviter d'éventuelles saturations en eau qui favoriseraient l'apparition de maladies et la mortalité des plantes dans les zones inondables.

Les sillons sont tracés en suivant les courbes du terrain et en respectant une déclivité de 2% de manière à assurer la répartition uniforme de l'eau d'arrosage et à éviter les saturations en eau.

▪ **Détermination de la densité de population**

En fonction des caractéristiques du sol sur lequel s'effectuera le repiquage, on détermine une densité propice au développement des plantes; si le sol est léger, les sillons seront tracés à 85 centimètres et si le sol est lourd, ils seront tracés à 92 centimètres. Généralement, on place un groupe de trois à cinq plantes, en sélectionnant les plus saines et les plus vigoureuses; on élimine ainsi les moins développées ou celles qui sont trop longues et graciles.

Les plantes sont installées le long de l'une des faces du sillon en observant une distance de 40 centimètres entre les touffes, ce qui équivaut à une densité de population de 27,000 à 29,400 touffes par hectare.

Une fois la plantation mise en place, on procède à l'entretien de la culture jusqu'à obtention du fruit en apportant un soin périodique, en fonction de l'étape de croissance de la plante, en veillant principalement aux conditions d'arrosage et à la fertilisation ainsi qu'à l'état sanitaire de la plante afin de lutter contre les ravageurs naturels qui attaquent les feuilles exposées à l'air libre.

▪ **Repiquage**

Le repiquage doit être réalisé lorsque le risque de gelées est minime, c'est-à-dire du 1^{er} au 20 avril et lorsque la plante a atteint une hauteur de 10 à 15 centimètres, qu'elle présente un bon développement racinaire, une apparence vigoureuse et un feuillage vert foncé.

Il est recommandé de préparer les plantules en vue du repiquage; pour cela, on interrompt les arrosages et on découvre les pépinières durant la nuit, cette étape s'effectue au cours des cinq jours qui précèdent le repiquage.

▪ **Entretien**

La plante est annuelle, sa croissance et son développement dépendent en grande partie des soins apportés et des caractéristiques climatiques de la région.

▪ **Arrosage**

L'observance d'un arrosage périodique est fondamentale pour garantir la survie et le développement des plantes.

Certains agriculteurs procèdent à l'arrosage des plantations par ruissèlement grâce au pompage de l'eau des rivières et des ruisseaux de la région; toutefois, la plupart d'entre eux sont équipés de systèmes plus modernes tels que l'arrosage par goutte-à-goutte au moyen de tuyaux d'arrosage perforés (rubans) disposés au centre de chaque sillon; l'eau provient de puits et de digues; ce système offre de plus grands avantages en termes

d'efficacité et d'utilisation de l'eau, car il évite les pertes par évaporation et la prolifération de mauvaises herbes indésirables.

Le premier arrosage s'effectue au moment du repiquage qui doit être réalisé sur terrain "mouillé"; en outre, il permet également à la personne qui effectue le repiquage de se laver les mains et d'éviter d'endommager les plantes. Deux jours après, on effectue le second arrosage (sur-arrosage) afin de garantir qu'un large pourcentage de plantes « prennent » ou survivent.

Huit jours après le second arrosage, on procède à un troisième arrosage, lequel, dans certaines régions est connu sous le nom de "*riego de ocho*"; par la suite, il est conseillé de "calmer" la plante et d'attendre 20 à 25 jours, en fonction du type de sol et des températures enregistrées dans la région.

L'apaisement est une période de "punition" par sécheresse qui s'applique généralement à la culture afin de déclencher chez la plante le développement d'un système racinaire plus vigoureux. La période d'apaisement terminée, on effectue un quatrième arrosage.

Au fur et à mesure que la plante se développe et que les températures augmentent, les besoins en eau deviennent primordiaux, c'est pourquoi il est nécessaire d'écourter l'intervalle entre les arrosages; aussi, le cinquième arrosage devra être effectué environ 15 jours après la date du quatrième arrosage.

A ce stade de la culture, les pluies peuvent faire leur apparition, aussi il convient d'apporter une attention particulière aux arrosages dans la zone de culture du piment pour éviter un excès d'humidité qui pourrait réduire les rendements.

Il est préférable de procéder à des arrosages légers et fréquents ou d'arroser par sillons alternés (un sur trois). Une autre mesure de prudence pour éviter les excès d'humidité consiste à tracer des sillons plus petits à 100 mètres.

▪ **Fertilisation**

Dans le cas du piment Yahualica, le régime de fertilisation 180-80-80 a permis d'obtenir de bons rendements: un traitement constitué de 50% d'azote, 100% de phosphore et 100% de potassium est appliqué avant le huitième arrosage. Un peu avant le cinquième arrosage, on fertilise avec l'autre moitié de l'azote.

Pour la première application, on peut utiliser 440 kilogrammes de sulfate d'ammonium, 410 kilogrammes de superphosphate de calcium et 160 kilogrammes de sulfate de potassium par hectare. Il est possible d'utiliser tout autre type de fertilisant azoté, phosphaté ou potassique, toutefois, il convient de respecter le traitement préconisé.

Pour la seconde application, on utilise un engrais azoté selon la quantité préconisée.

- **Travaux de culture pendant l'arrosage**

Après le huitième arrosage et dès que la terre se soulève, on procède au premier travail de culture, soit par traction mécanique, soit avec la charrue; le travail est immédiatement suivi du “*pavoneo*” au moyen d’une binette, cette opération consiste à éliminer les mauvaises herbes qui se trouvent dans le sillon et à apporter de la terre aux plantes.

Huit jours avant le quatrième arrosage, on relève le sillon; après cet arrosage, on recommence à travailler la terre et on procède au “*piquage*” (“*pica*”), opération qui consiste à effacer le sillon avec une binette, ce qui permet d’éliminer les mauvaises herbes, d’apporter de la terre aux plantes et de favoriser le maintien de l’humidité.

Avant le cinquième arrosage, il est nécessaire de relever le sillon.

Lorsque ces tâches sont terminées, il convient de prendre soin d’effectuer “un travail de culture et de relevage” après chaque arrosage tant que la taille des plantes le permet.

- **Lutte contre les mauvaises herbes et élimination de celles-ci**

Une fois la saison des pluies installée, lorsque le travail mécanique de la terre n’est plus possible en raison du développement des plantes et de l’humidité du sol due aux pluies, les producteurs de piment Yahualica effectuent des désherbages manuels au moyen d’une faux, ces désherbages sont nécessaires mais ils augmentent les coûts de production.

L’utilisation d’herbicides est une solution alternative pour éliminer les mauvaises herbes lorsqu’on ne dispose pas de la main d’œuvre nécessaire pour effectuer cette tâche manuellement; mais les producteurs prennent des précautions particulières pour les utiliser; toutefois, bien que la plupart d’entre eux préfèrent ne pas employer d’herbicides, ils sont parfois contraints d’utiliser cette méthode.

- **Gestion phytosanitaire**

La culture du piment Yahualica, à l’instar de toute autre variété, est exposée à une série de risques phytosanitaires et climatiques, c’est pour cette raison que l’on utilise une quantité importante d’intrants agricoles (fertilisants, produits agrochimiques, etc.) pour garantir le bon développement et le succès de la production et pour éviter des dégâts provoqués par des maladies ou par des parasites.

- **Récolte du piment Yahualica**

La récolte du piment Yahualica est communément appelée cueillette. Cette opération s’effectue à la main, lorsque le fruit a atteint sa maturité; elle consiste à sélectionner les fruits entiers, sains et exempts de tâches (propres) en les coupant directement à la base de la tige en conservant la queue, il s’agit d’une méthode pour laquelle les cueilleurs ont développé une aptitude particulière et qui consiste à tirer vers le bas puis vers le haut et vice-versa.

Lorsqu'ils effectuent cette manipulation, les cueilleurs doivent faire attention à ne pas abimer les arbustes fragilisés par le poids de la quantité de piments sur les branches et qui peuvent se casser.

Tous les fruits d'une plante ne murissant pas en même temps, lors de la cueillette, les coupes se font en fonction de la maturité du fruit, c'est-à-dire que l'on procède à la coupe à mesure que les fruits changent de coloration et passent du vert au rouge, le rouge étant le principal critère pour décider de la coupe.

En règle générale et d'après le cycle de la plante, la récolte du piment Yahualica démarre entre 110 et 120 jours après le repiquage, période durant laquelle on effectue généralement de trois à quatre coupes (cueillettes) et dans certains cas exceptionnels, jusqu'à cinq coupes; cette opération s'effectue de manière régulière dès la deuxième quinzaine de juillet, pendant tout le mois d'août et peut se prolonger jusqu'à la première quinzaine de septembre.

▪ **Sélection de la semence pour le cycle suivant**

Les producteurs ont adopté une méthode particulière pour produire la semence conformément aux lignes directrices énoncées dans certains manuels techniques élaborés par des institutions telles que l'Institut National de Recherche Forestière, Agricole et sur l'Élevage (INIF AP) ou le Secrétariat de l'Agriculture, du Bétail, du Développement rural, de la Pêche et de l'Alimentation (SAGARPA), ou grâce aux conseils fournis par du personnel qualifié bénéficiant d'une formation ou d'une solide expérience acquise au fil des années.

Pour la sélection de la semence, les manuels recommandent qu'avant de commencer la récolte, les plantes les plus saines et les plus vigoureuses obtenues selon une bonne pratique agronomique durant le développement de la culture soient sélectionnées; elles sont alors identifiées par des piquets, des fils de couleur, du fil de fer ou tout autre matériau voyant qui permet de les identifier; on marque également la tête du sillon où se trouvent les plantes sélectionnées.

Cette technique permet au producteur de s'assurer que les plantes sélectionnées pour l'obtention de la semence destinée au cycle suivant soient similaires et qu'elles réunissent les caractéristiques suivantes:

1. Des plantes saines, vigoureuses, bien développées et sans colorations inhabituelles ni déformations des feuilles et exemptes de parasites.
2. Des plantes bien garnies et avec une bonne répartition des fruits.
3. Des fruits présentant une forme élégante, une taille moyenne et un aspect uniforme.

Pour pouvoir obtenir des plantes similaires à celles qui sont sélectionnées, il convient de choisir, dans le champ, des plantes qui soient "en concurrence" avec d'autres; c'est-à-dire que la plante sélectionnée ait d'autres plantes à côté d'elle.

Lorsque les fruits des plantes sélectionnées sont arrivés à maturité, ils sont récoltés séparément de ceux destinés à la vente.

Pour l'obtention de la semence, il faut écarter les fruits qui présentent des signes de maladie.

Après la récolte de tous les fruits, il convient de sélectionner les fruits les plus sains et ayant la meilleure apparence pour en récupérer la semence; ils sont ensuite séparés puis conditionnés dans des sacs.

Les fruits sélectionnés sont séchés séparément sur des passerelles ou des solariums et doivent être retournés en continu pour permettre un séchage uniforme.

Lorsque les fruits sont secs, on extrait les graines; pour séparer les graines les plus petites et creuses des bonnes graines, les producteurs utilisent parfois un ventilateur.

De la même façon, les producteurs les plus expérimentés, préconisent que la semence sélectionnée soit traitée avec un fongicide du commerce qui n'altère pas ses propriétés, puis, qu'elle soit conservée dans des boîtes ou des flacons en verre bien fermés qui seront stockés dans un endroit frais et sec jusqu'à leur utilisation.

▪ **Déshydratation et séchage du fruit**

Une fois récolté, le fruit frais du piment Yahuallica est soumis à un processus de déshydratation qui permet d'éliminer toute ou partie de l'eau qu'il contient ; ce processus peut être réalisé selon des méthodes naturelles ou artificielles.

Dans la région, pratiquement toute la production est destinée à la déshydratation. Bien qu'il existe, sur le marché, une technologie appropriée pour la mise en œuvre de ce processus, les producteurs sont réticents à réaliser le séchage artificiel dans des déshydrateurs car ils considèrent que le recours à cette technologie entraîne la perte de l'aspect artisanal du produit, aussi, les producteurs de piment Yahuallica, effectuent le séchage des fruits en les exposant directement au soleil sur des "lits" ou "passerelles".

Les passerelles sont installées dans un endroit plat présentant une légère déclivité pour éviter les engorgements en cas de pluies.

Aujourd'hui encore, le séchage du piment Yahuallica s'effectue de manière naturelle ; on expose les fruits tout juste récoltés directement au soleil en les plaçant sur une bâche de plastique de couleur noire sur une surface plane et loin d'éléments pouvant apporter de l'ombre ; on évite la présence de déchets et de poussière qui pourraient les contaminer ; c'est pour ces raisons que le séchage s'effectue dans les solariums ou les arrière-cours des maisons, en fonction des volumes ; en outre, dans certaines communautés les producteurs effectuent le séchage dans la rue et sur les trottoirs à l'extérieur des maisons.

Ce processus permet d'obtenir une déshydratation naturelle puisque le fruit frais perd toute l'humidité qu'il contient.

Les producteurs de piment arbuste Yahuallica affirment que cette méthode de séchage permet au piment d'acquiescer une partie de ses caractéristiques distinctives.

Le processus s'effectue comme suit : Le piment est étalé sur une surface plane et propre sur laquelle on place un élément isolant pour éviter qu'il soit en contact direct avec le sol, ce qui pourrait avoir une incidence sur le processus et conférer au fruit des caractéristiques non souhaitées et également induire l'introduction de certains micro-organismes affectant sa qualité.

▪ **Le retournement**

L'exposition prolongée des piments frais aux rayons du soleil dans une même position peut avoir des effets délétères sur le produit, c'est pour cela qu'il est nécessaire de prendre soin de retourner les piments régulièrement après un certain temps d'exposition, cela favorise leur aération, en permettant l'évaporation de l'eau exsudée, cela permet également de les mélanger afin d'obtenir un séchage plus homogène.

D'après l'expérience acquise par les producteurs, le processus de séchage dure environ 8 à 10 jours, en fonction des conditions climatiques de la saison, parfois, il peut durer jusqu'à 20 jours.

D'après le cycle de culture, la récolte s'effectue durant l'été et coïncide généralement avec le mois d'août et la première semaine de septembre, lorsque on atteint les températures les plus élevées dans la région, cette période est connue des agriculteurs comme une période de canicule durant laquelle on compte les 40 jours les plus chauds de l'année avec des températures enregistrées supérieures à 35°C, cette situation est idéale pour effectuer le séchage du piment Yahualica.

A cette fin, les producteurs de la région ont développé une technique particulière pour la manipulation du piment durant le séchage ou la déshydratation et qui les distingue des autres régions productrices.

La technique consiste à installer les piments frais ou tout juste coupés sur une bâche en plastique de couleur noire sur laquelle ils sont répartis de manière homogène à la main sur toute la surface, ils sont ainsi exposés à la température ambiante.

Durant les heures d'exposition aux rayons du soleil, ils sont remués régulièrement à la main, lorsque la quantité est moindre, on utilise des petites bâches, lorsqu'il s'agit de gros volumes, les bâches utilisées sont immenses et servent également à retourner les piments.

Cette technique permet d'éviter que les piments ne soient exposés trop longtemps dans une seule position et que la chaleur absorbée par la bâche ne provoque des effets délétères. Selon cette technique, le piment est amoncelé de manière à former une pile homogène au centre de la bâche puis il est renvoyé dans sa position de départ pour être de nouveau étalé à la main sur la surface, l'opération étant renouvelée toute la journée.

Ainsi, les producteurs estiment que ce processus est fondamental puisqu'il doit être effectué avec soin pour conserver certaines caractéristiques particulières du fruit, telles que la texture et la couleur brillante, lesquelles ne pourraient être obtenues avec un processus de déshydratation par moyens mécaniques ou physiques qui consiste à utiliser des équipements ou des machines.

- **Classification**

Une fois que les piments sur les passerelles présentent un séchage homogène, ils sont placés à la main dans des sacs en raphia pour être transportés dans une pièce ou une cave où ils seront stockés temporairement pendant deux jours pour pouvoir ensuite être classifiés en fonction de leurs caractéristiques.

- **Sélection**

La sélection du piment Yahualica se fait manuellement sur la base de critères définis par ses caractéristiques ; on sélectionne principalement les fruits entiers indépendamment de leur taille, on sépare ceux qui se sont cassés (brisés) durant le processus de séchage ou lors de leur manipulation ainsi que ceux qui présentent des taches ou des tonalités autres que le rouge caractéristique ainsi que ceux qui ont une texture rugueuse ou non lisse et non brillante.

Pour permettre leur classification, les piments sont installés sur une table ou un plateau; l'opération est réalisée manuellement par une ou plusieurs personnes qui se placent de chaque côté de la table ou du plateau et qui séparent les piments en laissant tomber au sol ceux qui répondent aux critères de qualité indiqués, en fonction de l'apparence physique du produit; ils placent ceux qui ne répondent pas aux spécifications dans des récipients ou des sacs.

- **Critères de sélection**

Les critères de sélection définissent la qualité du produit exigée par les marchés; pour cette raison, les producteurs sélectionnent les piments secs sur la base de leur état et des caractéristiques applicables aux piments secs ou déshydratés obtenus à partir de *Capsicum spp*, en identifiant principalement deux types: piment de premier rang et piment de second rang (*Chile de Primera* et *Chile de Segunda*).

- **Piment de premier rang (*Chile de Primera*)**

C'est celui qui arrive entier à la fin du processus et qui passe avec succès le contrôle de qualité effectué par les producteurs; il présente une taille du corps du fruit (sans le pédoncule) supérieure à 7 cm.

L'une des caractéristiques qui le différencie des autres piments, en particulier des piments d'importation, est le pédoncule; bien que pendant le processus de séchage, certains d'entre eux le perdent, ils sont également inclus dans cette classification.

Un autre critère, probablement le plus important, est que le piment ne doit avoir aucune tache ni une couleur rouge peu intense.

- **Piment de second rang (*Chile de Segunda*)**

Egalement appelé *Pinto* ou “*Pintito*”, c’est celui qui n’a pas la couleur rouge intense requise ou qui présente quelques taches, on range également dans cette catégorie ceux qui ont une taille inférieure à 5 cm, qui sont minces, incomplets ainsi que les fruits brisés.

Il existe une troisième classe que les producteurs nomment “*paloma*” et qui se caractérise par une couleur blanchâtre du piment due au fait que certains piments sont récoltés alors qu’ils n’étaient pas totalement rouges, mais avec des tons jaunes, orange et verts pendant l’étape appelée “*pepena*”, et qui n’obtiennent pas le rouge homogène au cours du processus de séchage, laquelle étape s’effectue à la fin du cycle agricole, avant le ratissage des parcelles en prévision d’une autre culture.

- **Conditionnement**

Une fois que les piments Yahualica sont prêts à être expédiés sur les marchés, les producteurs les placent dans des sacs en raphia tissé qu’ils pèsent pour s’assurer que tous les sacs aient le même poids ou une mesure standard, ce qui facilite leur comptabilité lorsqu’ils sont commercialisés en grande quantité (tonnes).

Le remplissage du sac s’effectue en l’enroulant jusqu’à sa base puis en le déroulant au fur et à mesure qu’il est rempli manuellement (à la main) en s’assurant que les bords soient bien serrés pour éviter que les piments ne se cassent à l’intérieur du sac au moment de leur stockage ou de leur transport.

Une fois le sac pesé, la dernière opération consiste à couvrir l’ouverture du sac avec un morceau de carton ou de papier journal puis à la coudre à l’aide d’une grosse aiguille en passant le fil (Ixtle ou raphia) d’un bord à l’autre plusieurs fois jusqu’à s’assurer que les piments ne puissent pas sortir.

Après cette procédure, on considère que le produit est prêt pour la commercialisation en vrac ou en gros; chaque sac pèse entre 12 et 15 kg et sera vendu à l’unité.

Lorsque le produit est vendu au détail ou directement au producteur (au kilo), il est vendu en vrac, par fractions de kilo (1/4, 1/2, 3/4) et on utilise des sachets plastiques pour les envelopper ou les contenir.

DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES LIENS ENTRE LE NOM, LE PRODUIT ET LE TERRITOIRE.

- **Facteurs Naturels**

Milieu biophysique.

Le piment est constitué d’éléments du milieu biophysique à l’aide desquels les producteurs attribuent les caractéristiques organoleptiques (parfum, saveur, piquant) du piment Yahualica aux facteurs régionaux associés principalement au sol et au climat.

Types de sol.

Le piment Yahualica peut être cultivé sur différents types de sols, toutefois, dans la région de production, les producteurs utilisent deux types de sols en particulier : *Planosol eutriqué* et *Phaezem haplique*, avec une classe de texture sablonneuse (Arenosa) qui, par leurs caractéristiques, sont adaptés et moyennement adaptés à la production de piment Yahualica.

Les terrains sur lesquels on développe la culture du piment Yahualica se caractérisent par des collines et des zones planes où l'on constate la prédominance de ces sols.

Les sols de type Phaezem sont des sols fertiles qui supportent des cultures pluviales et des cultures irriguées, ils sont associés à des régions au climat suffisamment humide mais avec une saison sèche.

Les planosols, sont des sols développés sur des plaines lacustres et alluvio-fluviales ainsi que sur les contreforts formés par des dépôts volcanoclastiques et des dépôts alluvio-colluviaux, ils sont associés à des terrains plats dans des régions tempérées, semi-arides et subhumides.

Types de climat.

Le comportement des variables climatiques telles que les températures et les précipitations au cours de l'année indiquent une variation saisonnière, ces variables sont associées à des facteurs géographiques tels que l'altitude et l'orographie, elles sont déterminantes pour la culture du piment Yahualica dans la région.

Température: Dans la région, on note une variation des températures de 14 à 26°C, avec une prédominance de 20°C.

Précipitations: Les volumes de pluies enregistrés varient entre 500-1000 mm avec une prédominance des valeurs de 600 à 800 mm.

Aucune de ces conditions d'humidité n'est contraignante pour la production de piment Yahualica, même dans des conditions de production en agriculture saisonnière.

Le climat tempéré subhumide est typique des environs de la Sierra Madre occidentale. Dans cette région, il pleut plus et il fait plus chaud que dans le reste de l'État; l'eau de pluie est abondante, il y a de nombreuses rivières et de nombreux ruisseaux, ce qui favorise également la culture du piment Yahualica.

- **Facteur Humain**

Histoire, tradition et culture.

Les habitants de la commune de Yahualica de Gonzalez Gallo, tout comme ceux de la région dont ils dépendent, ont adopté le piment et sa culture comme élément culturel et ils

l'ont introduit dans plusieurs expressions culturelles, renforçant ainsi certaines de leurs traditions, ce qui fait que ce fruit est devenu un symbole ou un élément identitaire qu'ils diffusent avec fierté.

Son importance est telle que les habitants de Yahualica ont introduit une plante de piment dans leurs armoiries pour symboliser et attester de la présence constante de ce fruit dans la culture et les traditions et qui s'impose comme un élément emblématique au regard de tout ce que sa culture implique.

En ce sens, ce fruit, qui est déjà un symbole distinctif, jouit d'une image qui est celle d'un élément d'identité culturelle que l'on transforme en une infinité de produits et d'articles pour diffuser son origine.

Culture du piment Yahualica et son importance dans la région.

Etant donné l'importance historique et culturelle de la culture du piment Yahualica dans la région de Los Altos de Jalisco, le fruit obtenu fait l'objet de célébrations multiples, c'est pourquoi, à la fin de sa récolte, on organise des festivités autour de lui sous forme de manifestations populaires telles que des foires et des festivals qui visent à promouvoir sa vente et sa consommation dans le but d'étendre encore plus son marché.

Dans le cadre de ces événements, diverses activités culturelles, sportives et gastronomiques sont organisées qui mettent le piment à l'honneur.

Toute une culture s'est développée autour de la production du piment Yahualica, dérivée du processus artisanal par lequel le fruit est obtenu, ce qui différencie celui-ci des autres piments produits dans d'autres régions et États du pays, le rend indispensable pour les consommateurs et en fait un ingrédient principal de nombreux plats de la gastronomie de Jalisco. La population le perçoit donc comme un symbole de son identité, ce qui se reflète dans toutes les manifestations culturelles qui perpétuent ses traditions. /

DESCRIPTION OF THE PRODUCT PROTECTED WITH THE APPELLATION OF ORIGIN “YAHUALICA”

The fruit of the Yahualica Chili is characterized by a green color when it is unripe. When ripe, this fruit turns bright red with an overall average of 71 seeds per fruit. These fruits are characterized by two lobes within which the seeds are located.

PRODUCTION PROCESS

The cultivation of the Yahualica Chili, through which the fruit is obtained and sold in its dry state, comprises the following stages: production of seedlings, preparation of soil for transplanting, determination of population density, transplanting, irrigation, fertilization, cultivation work during irrigation, weed control and destruction, phytosanitary management, harvesting, selection of seeds for the following cycle, dehydrating or drying of the fruit, sorting and baling.

- **Conditions for Yahualica Chili Cultivation**

Cycle: Spring/Autumn.

Moisture System: Side-roll or drip irrigation.

Production potential: High and Medium.

Type of Sowing and Tillage: Mechanical and Manual.

On the basis of these conditions, the producers of the Yahualica Chili have developed a series of techniques utilizing as few technological means as possible, which is why they classify their cultivation process as artisanal.

- **Seedling Production**

Prior to planting, Yahualica Chili cultivation begins with the production of seedlings by seed germination in nurseries and then incorporation into the plots after preparation of the soil.

Planting in nurseries is an agronomic practice that farmers use to produce seedlings from seeds, mainly for crops that cannot be sown directly on the soil, as is the case of the Yahualica Chili.

This method is useful if you plan to sow before the rainy season or if the climate of the area tends to be cold during autumn and winter; under this condition, in the particular case of Yahualica Chili, producers begin to grow seedlings in nurseries in the months of December or January because the cycle corresponds to the spring-summer period. Based on their experience, they do not recommend that this be done later, because plants, even if they look good, may not develop strong roots.

Some producers of chili from Yahualica trees use their own means and experience for the production of seedlings in nurseries and other structures, then send their seeds to research centers or private greenhouses which assemble the seedlings.

In the first case, they choose the soil where the seedlings are prepared, which, according to their experience, has not been previously sown, otherwise the plants will be deprived of the natural nutrients necessary for efficient development.

In general, each plot of land is between 80 centimeters and one meter wide; its length varies, as some extend it up to 50 meters. To protect the seeds, the perimeter of the seedbed is delineated with mounds, like furrows. Lumps and stones are removed from the area, leaving only fine soil.

In the second case, there are some institutions that provide advice to producers and have the necessary infrastructure and equipment for the production of seedlings using technical and scientific criteria, as well as some companies in the agricultural sector that have greenhouses for this purpose.

Seedlings are grown here in new trays or used trays that are subjected to a disinfection process with an average capacity of 200 holes.

The trays are filled with a previously prepared germination substrate based on peat moss, which is moistened; the seeds are sown manually or mechanically, planting one seed per hole at a depth of 1 to 2 cm, otherwise, germination becomes difficult if the hole is very deep, or the seed can become dehydrated before germinating if the hole is shallow.

The seedlings extracted from the nursery are transported in plastic crates or boxes so that they are not mishandled, taking care that the root is not exposed to the elements, which is why it is extracted with a little soil, placing the root portion by the side walls of the box.

Thus the necessary quantity of seedlings is extracted to be sent to the planting sites, depending on their surface area.

- **Preparing the soil for transplanting**

The top 30 centimeters of soil are set aside well before planting, ensuring that the soil has an adequate moisture content to facilitate penetration of the plough.

Fallowing is used for breaking, loosening and turning the arable layer of the soil, burying the remains of weeds and the previous harvest to encourage decomposition, which increases soil fertility and organic matter content, also favoring the aeration of the same. It also helps partially eliminate soil pests by exposing insect eggs, larvae and pupae to the cold, sun and surface air.

Harrowing must also be carried out when the soil has the appropriate moisture content to enable it to be broken up and softened; if necessary, another harrowing step must be carried out in a perpendicular direction to the first one. In the event that the ground has become uneven, it is recommended that leveling be carried out in order to avoid future waterlogging that could lead to disease and plant mortality in flood zones.

The furrows are traced following the curves at ground level with a slope of less than 2 percent, to achieve uniform distribution of irrigation water and avoid flooding.

- **Determination of population density**

Depending on the characteristics of the soil where the transplanting is going to be carried out, a density is established for the best development of the plants. If the soil is light, the furrows are traced at 85 centimeters and, if it is heavy, at 92 centimeters. Generally, three to five plants are placed in groups, selecting the healthiest and strongest, eliminating the least developed or excessively long and thin.

The plants are placed along one side of the furrow, at an equidistant space of 40 centimeters, which is equivalent to a population density of 27,000 to 29,400 plants per hectare.

Once the planting is finished, the crop is maintained regularly until the fruit is obtained, depending on the stage of growth of the plants, mainly by ensuring the right conditions of irrigation and fertilization, in addition to the health of the plants, so as to control the natural pests to which the plants are periodically exposed by being outdoors.

- **Transplanting**

Transplanting should be done when there is the least risk of frost, that is, from April 1 to 20 and when the plant has reached a height of 10 to 15 centimeters, has good root development, vigorous appearance and dark green foliage.

It is recommended to prepare the seedlings for the transplant movement; for this purpose, irrigation is suspended and nurseries are uncovered during the night; this is done during the five days prior to transplanting.

- **Maintenance**

The lifespan of a plant is annual and its growth and development depend largely on handling, also taking into account the climatic characteristics of the area.

- **Irrigation**

Periodic irrigation is fundamental to ensure plant survival and development.

Some farmers irrigate the plantations by pumping water from the rivers and streams of the region by means of roll irrigation, however, many of them have more modern systems such as drip irrigation using lines of perforated hoses, which are placed in the center of each furrow, the water coming from wells and embankments; the latter system offers greater advantages in terms of efficiency and water use, avoiding losses by evaporation and proliferation of undesirable weeds.

The first irrigation takes place at the time of transplanting, since it must be done by “soaking”; it is also beneficial if transplanters wash their hands and do not mistreat the plants. The second irrigation takes place two days later to ensure that a higher percentage of plants are able to “take” or survive.

The third irrigation is carried out eight days after the second one; the third irrigation is known in some regions as “*riego de ocho*” and after this, it is advisable to “calm” the plant for a period of 20 to 25 days, depending on the type of soil and the temperatures that are recorded in the area.

The calming period is a period of “punishment” for drought that is usually inflicted on the crop to induce the plants to develop a stronger root system. Once the calming period has gone by, the fourth irrigation takes place.

As the plants develop and temperatures rise, water requirements are higher; therefore, it is necessary to shorten the interval between watering. The fifth irrigation should take place approximately 15 days after the date of the fourth irrigation.

In this stage of the cultivation rain can fall, so special care must be taken with the irrigation so as not to have excessive humidity in the area of chili cultivation that may reduce yield.

It is preferable to water lightly and frequently or to water on alternate furrows. Another prudent measure to avoid excess humidity is to trace furrows of less than 100 meters.

- **Fertilization**

In the case of Yahualica Chili, the fertilization treatment by which good yields have been obtained is 180-80-80. Half of the nitrogen, all of the phosphorus and all of the potassium is applied before the fourth irrigation takes place. Shortly before the fifth irrigation, the other half of the nitrogen is added to fertilize the plants.

440 kilograms of ammonium sulfate, 410 kilograms of simple calcium superphosphate and 160 kilograms of potassium sulfate can be used per hectare for the first application. Any other type of phosphate or potassium nitrogenous fertilizer can be used, provided the suggested treatment is respected.

During the second application, any nitrogen fertilizer can be used in the suggested amount.

- **Cultivation work during irrigation**

After the fourth irrigation and as soon as the soil is firm, the first cultivation is carried out, either using mechanical traction or a yoke; immediately afterwards, the soil is worked with a hoe, to remove any weeds present, bring soil to the plants and better preserve moisture.

Eight days before the fourth irrigation is carried out, the furrow is raised and after said irrigation, it is cultivated again and the “pica” is carried out, which consists of clearing the furrow with a hoe, removing the weeds present, bringing soil to the plants and better preserving moisture.

Before the fifth irrigation is carried out the furrow must be raised.

Once the above tasks have been carried out, care should be taken to ensure “cultivation and raising” after each irrigation, as long as the size of the plants allows this.

- **Weed control and destruction**

Once the rainy season has started, when it is no longer possible to grow mechanical crops due to plant development and soil moisture caused by rainfall, the producers of Yahualica Chili carry out weeding by hand using shears, which is necessary despite increasing production costs.

The use of herbicides is an option for weed control when manpower is not available to remove weeds by hand, which is why producers resort to special treatments; however, although most producers prefer not to use herbicides, they are sometimes forced to do so.

- **Phyosanitary Management**

The cultivation of Yahualica Chili, just like any other variety, undergoes a series of risks of phytosanitary and climatic origin, which is why a large amount of agricultural products (fertilizers, agrochemicals, etc.) is used to ensure good development and production success, and to avoid damage from diseases and harmful insects.

- **Yahualica Chili Harvest**

The activity of harvesting Yahualica Chili is commonly known as “*pizca*”. This activity is carried out when the fruit reaches maturity and it is done manually, by selecting fruits that are whole, healthy and free of stains (clean), which are cut directly from the base of the stem of the plant, which includes the end. The harvesters have developed a skill for this process, pulling it up and down and vice versa.

Harvesters must be careful not to damage the plants during this stage, as the weight of the branches which are heavy-laden with chili makes them vulnerable to breakage.

As all the fruits of a plant do not ripen at the same time, the cuts are made during the harvesting stage according to how ripe the fruit appears to be, that is to say, fruits are cut as they change in color from green to red, considering that the latter is the main criterion that determines when they are cut.

Normally and according to the cycle of the plant, the harvest of Yahualica Chili begins between 110 to 120 days after transplanting, during which time three to four cuts are usually carried out and in exceptional cases up to five cuts, starting regularly from the second half of July, throughout August, and can be extended until the first half of September.

- **Selection of the seed for the next cycle**

Producers have adopted a particular method for producing seed, according to the guidelines set out in technical manuals, prepared by institutions such as the National Institute of Forestry, Agricultural and Livestock Research (INIFAP) or the Secretariat of Agriculture, Cattle, Rural Development, Fisheries and Food (SAGARPA), or using advice from qualified personnel, based on training or experiences acquired over the years.

Concerning seed selection, the manuals recommend that, before the beginning of the harvest, the healthiest and strongest plants be selected as a result of good agronomic practice during the development of the crop; for this purpose they are identified with stakes, colored threads, wire or any other colorful material that enables them to be identified; likewise, the head of the furrow where there are selected plants is marked.

Using this technique, the producer ensures that the selected plants from which the seed will be obtained for the next cycle are similar and have the following characteristics:

1. Plants are healthy, strong, well developed and have no strange coloring or deformed leaves and are free from pests.
2. Plants with good fruit distribution and load.
3. Fruits are pleasing in appearance, of medium size and are uniform.

In order to obtain plants similar to those selected, it is best to choose plants in the field that are in “competition” with other plants; that is to say, the selected plant has other plants next to it.

When the fruits of the selected plants have ripened, they are harvested separately from those intended for sale.

To obtain the best seeds, fruits presenting any indication of disease must be discarded.

After harvesting all the fruits, it is advisable to select the healthiest and best looking fruits to obtain their seeds, separating them and placing them in sacks.

The selected fruits are dried separately in drying racks or sunning areas and must be turned over continuously to ensure that they are uniformly dried.

Once dry, the seeds are extracted; sometimes the producers use a fan to separate the smallest and empty seeds from the good ones.

Similarly, more experienced producers suggest that the selected seeds should be treated with a commercial fungicide that does not affect their properties and then stored in tightly closed cans or jars, stored in a dry and cool place until the time of use.

▪ **Dehydration or drying of fruits**

Once harvested, the fresh fruits of Yahualica Chili are subjected to a dehydration process through which the water contained therein is totally or partially eliminated. This process can be carried out using natural or artificial methods.

Almost the whole production in the region is intended for dehydration. Although the appropriate technology for this process exists on the market, producers are reluctant to carry out artificial drying in dehydrators, considering that, if they resort to it, the artisanal condition of the product is lost; thus, the producers of Yahualica Chili dry the fruits by exposing them directly to the sun in “beds” or “drying racks”.

The drying racks are set up in a flat area with a slight incline to avoid puddles in the event of rain.

The drying of Yahualica Chili is done naturally, exposing the recently harvested fruits directly to the sun, placing them on a black plastic canvas on a flat surface and away from elements that could cast shadows, avoiding the presence of garbage and dust that could contaminate them. Drying is carried out in lots or backyards of homes, depending on volume. In some communities the producers even do it on the streets and sidewalks close to their homes.

By means of this process, natural dehydration is carried out when the fresh fruit loses the humidity contained in its body.

Yahualica tree chili producers state that by drying the chili in this way, it acquires some of its distinctive characteristics.

The process is carried out as follows:

The chili is spread on a flat and clean surface, on which an insulating element is placed so that it does not have direct contact with the ground, which could influence the process as the product could acquire some undesirable characteristic as well as some microorganism affecting its quality.

- **Turning**

Prolonged exposure of fresh chili to sun rays in the same position, can have negative effects for the product; for this reason it is necessary to periodically monitor the product, requiring that the chilies be turned over after a certain time of exposure, which also favors their aeration by evaporating the exuded water and simultaneously be mixed to obtain a more homogeneous drying.

According to the experience developed by producers, the drying process lasts approximately between 8 and 10 days depending on the climatic conditions during the period, sometimes extending up to 20 days.

According to the crop cycle, the harvest is carried out in the summer and generally coincides with the month of August and the first fortnight of September, when the maximum temperatures in the region are reached, a period traditionally known by farmers as the heat wave, and which includes the 40 hottest days of the year with temperatures above 35°C, a situation that is favorable for drying Yahualica Chili

The producers of the region have developed a particular technique for chili handling during drying or dehydration, which distinguishes them from other producing regions.

The technique is based on placing fresh or recently cut chilies on a black plastic canvas where they are dispersed uniformly by hand over the entire surface, exposing them to ambient temperature.

During the hours of sun exposure, small quantities are periodically removed by hand using small canvases, and, for greater volumes, the canvases are of considerable size and the turning is done using the same canvas.

This method prevents the chilies from remaining exposed in the same position and the heat absorbed by the canvas from generating any characteristic that might affect them.

Using this technique, the chili is stacked in a homogeneous pile in the middle of the canvas, and then returned to its original position, spread again by hand over the surface, this operation being repeated during the day.

The process is deemed fundamental and must therefore be carried out carefully in order to maintain some of the particular characteristics of the fruit, such as its bright color and texture, which is not achieved if it is subjected to a process of dehydration by mechanical or physical means, using equipment or machinery for this purpose.

- **Sorting**

Once the chilies have been dried homogeneously in drying racks, they are placed by hand in raffia sacks to be taken to a room or storeroom where they remain in storage temporarily for two days and subsequently they are sorted based on their characteristics.

- **Selection**

The selection of Yahuallica Chili is done manually, based on criteria defined by its characteristics, selecting mainly whole fruits regardless of their size, separating those that were broken during the drying process or due to handling, as well as those that have spots or shades other than the red that characterizes it, in addition to a rough or unsmooth and lusterless texture.

The chilies are placed on a table or pallet for sorting, which is done manually by one or more people on each side of the table or pallet, who separate them by dropping on the ground the ones which meet the aforesaid quality criteria based on the physical appearance of the product and placing in containers or sacks the ones that do not meet these specifications.

- **Selection criteria**

The selection criteria define product quality according to market demand. Therefore, producers select dry chilies based on their condition and characteristics, applicable to dry or dehydrated chilies obtained from *Capsicum spp*, mainly identifying two types: First-class and Second-class.

- **First-class Chili**

First-class chili reaches the end of the process intact and is subject to a visual quality check by producers, having a variable size of the fruit body (without tip) greater than 7 cm.

One of the characteristics that differentiates it from other chilies, mainly from the imported ones, is the tip; even if during the drying process some of the chilies may lose it, they are also included in this class.

Another criterion, and perhaps the most important one, is that chilies should not have any stains or a low-intensity red color.

- **Second-class Chili**

Also called dappled or “*Pintito*”, it is chili that does not have the typical intense red color, or that has stains, also including in this class chilies of a smaller size than 5 centimeters, thin, unfinished, also including broken fruits..

There is a third class which producers call “dove” and which is characterized by the fact that the chilies have a whitish color because some of them are harvested when not completely red but having yellow, orange and green shades, during the stage called “*pepena*”, and which, during drying, do not develop a homogeneous red color appearing at the end of the agricultural cycle, before dredging the plots to prepare for another crop.

- **Packaging**

Once the Yahuallica chili is ready to be sent to market, the producers place it in woven raffia sacks and weigh it so that they all have the same weight or standard size, which facilitates accounting when chili is sold in large quantities (tons).

The filling of the sack is done by rolling it to its base and unrolling it as it is filled by hand (by fistfuls), ensuring that the edges are tight, preventing the chilies inside the sack from breaking when storing or transporting them.

Once the sack is weighed, the last step is to cover the mouth of the sack with a piece of cardboard or newspaper and sew it together with a needle, passing the thread (ixtle or raffia) from edge to edge several times until sure that the chilies will not spill out.

As a result of this procedure, it is considered that the product is ready to be sold in bulk or wholesale, as each bag weighs between 12 and 15 kg and is sold per unit.

When the product is sold at retail or directly to the producer (by kilo), this is done in bulk, in fractions of kilograms (1/4, 1/2, 3/4), using plastic bags as wrappers or containers.

DETAILED DESCRIPTION OF THE LINKS BETWEEN APPELATION, PRODUCT AND TERRITORY

- **Natural Factors**

Biophysical Environment

It consists of the elements of the biophysical environment through which the producers attribute the organoleptic characteristics (smell, flavor, spiciness) of Yahuallica Chili to regional factors associated mainly with the soil and climate.

Soil Types

Yahuallica Chili can be cultivated in different types of soils; however, in the producing region two types are recognized as particularly used by producers: *Planosol éútrico* and

Feozem háplico, with a sandy texture that because of their characteristics are suitable and moderately suitable for the production of Yahualica Chili.

The characteristics of the terrains where the cultivation of Yahualica Chili takes place are hills and flat areas, where these soils predominate.

The Feozem types are fertile soils and support unirrigated and irrigated crops, associated with regions with a sufficiently humid climate but with a dry season..

The planosols are soils developed on marshy plains and floodplains as well as on foothills formed by volcanoclastic deposits and alluvial-colluvial deposits, associated with flat terrains in temperate, semi-arid and sub-humid regions.

Climate Types.

The behavior of climatic variables such as temperature and precipitation throughout the year show a seasonal variation, associated with geographical factors such as altitude and orography, and are determining factors for the cultivation of Yahualica Chili in the region.

Temperature: there is a thermal oscillation of 14 - 26°C in the region, with a predominant temperature of 20°C.

Precipitation: Rain volume records range between 500 - 1000 mm, predominantly within the 600 - 800 mm range.

None of these humidity conditions create limitations for the production of Yahualica Chili, even under production conditions in rainfed agriculture.

The temperate sub-humid climate is typical of the surrounding areas of the Sierra Madre Occidental. In this region, it rains more and it is warmer than in the rest of the State; rainwater, rivers and streams abound, which also favors the development of the cultivation of Yahualica Chili.

▪ **Human Factor**

History, Tradition and Culture.

The inhabitants of the municipality of Yahualica de Gonzalez Gallo as well as those of its region of influence have adopted chili and its cultivation as part of their culture and have incorporated it into various cultural expressions, consolidating some of their traditions, hence its fruit has become a symbol or element of identity, which they proudly disseminate.

Its importance has been such that the Yahualicences have included a chili plant in their coat of arms as a symbol and proof that the fruit has become part of their culture and traditions, consolidating itself as an emblematic element for all that its cultivation involves.

Thus, the image of the fruit, in addition to being a representative symbol, has been consolidated as an element of cultural identity that is reflected in an infinite number of articles and products that enable its origin to be disseminated.

The cultivation of Yahuallica Chili and its importance in the region.

Given the historical and cultural importance that the cultivation of Yahuallica Chili has had in the region of Los Altos de Jalisco, the fruit obtained is the main reason for holding various events, which is why, once the harvest is over, festivities associated with it are held promoting its sale and consumption, seeking to further expand its market through popular events such as fairs and festivals.

Within the framework of these events, various cultural, sporting and gastronomic activities are also organized with chili as the leading figure.

An entire culture has developed focused on the cultivation of Yahuallica Chili, derived from the artisanal process through which the dried fruit is obtained differentiating it from others produced in other regions and states of the country, making its consumption indispensable and the main component of numerous dishes of Jalisco gastronomy; as a result the population has adopted it as a symbol of identity reflected in all the cultural manifestations that consolidate its traditions. /

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AMPARADO CON LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “YAHUALICA”

El fruto del Chile Yahuallica se caracteriza por un color verde cuando es inmaduro. En la madurez, este fruto se torna rojo brillante y con promedio general de 71 semillas por fruto. Estos frutos se caracterizan por estar constituidos por dos lóculos dentro de los cuales están localizadas las semillas.

PROCESO DE PRODUCCIÓN

El cultivo del Chile Yahuallica, a través del cual se obtiene el fruto que se comercializa en estado seco, tiene las siguientes etapas: producción de plántula, preparación de terreno para el trasplante, determinación de la densidad de población, trasplante, riego, fertilización, labores de cultivo durante el riego, combate y control de malezas, manejo fitosanitario, cosecha, selección de semilla para el siguiente ciclo, deshidratado o secado del fruto, clasificación y empaçado.

- **Condiciones de cultivo del Chile Yahuallica**

Ciclo: Primavera/Otoño.

Régimen de Humedad: Riego rodado y por goteo.

Potencial de producción: Alto y Mediano.

Tipo de Siembra y Labranza: Mecánica y Manual.

Con base en estas condiciones, los productores de Chile Yahuallica han desarrollado una serie de técnicas en las que se utiliza la menor tecnología posible, por lo que catalogan su cultivo como un proceso artesanal.

- **Producción de Plántula**

Previo a la plantación, el cultivo de Chile Yahuallica se inicia con la producción de plántulas mediante la germinación por semilla en almácigos para posteriormente ser incorporada a las parcelas previa preparación del terreno.

Almacigar es una práctica agronómica que los agricultores utilizan con la finalidad de producir plántula a partir de la semilla, principalmente para cultivos cuya siembra no se puede realizar de forma directa sobre el suelo, como es el caso del Chile Yahuallica.

Este método resulta útil si se planea sembrar antes del temporal de lluvias o si el clima de la zona tiende a ser frío durante el otoño y el invierno, bajo esta condición, en el caso particular del Chile Yahuallica, los productores inician la reproducción de plántula en almácigos en los meses de diciembre o enero debido a que su ciclo corresponde al periodo primavera-verano. Con base en su experiencia, no recomiendan se realice más tarde, porque las plantas, aunque presenten buena apariencia, pueden no desarrollar una raíz vigorosa.

Algunos productores de chile de árbol Yahuallica, realizan bajo sus propios medios y experiencia la producción de plántula en almácigos y otros, envían su semilla a centros de investigación o invernaderos particulares para que les realicen la maquila de plántulas.

En el primero de los casos, ellos eligen el terreno donde se preparan los almácigos que, de acuerdo a su experiencia, es uno donde no se ha sembrado previamente, pues de lo contrario las matas carecerán de los nutrientes naturales necesarios para su eficiente desarrollo.

Por lo general, cada melga mide de ancho entre 80 centímetros y un metro; de largo la medida es variable, pues hay quienes la extienden hasta 50 metros. Para proteger las semillas, el perímetro del almácigo es delineado con montículos, a manera de surcos. Del área son retirados terrones y piedras, quedando solamente tierra fina.

En el segundo caso, existen algunas instituciones que brindan asesoría a los productores y cuentan con la infraestructura y equipamiento necesario para la producción de plántula bajo criterios técnico-científicos, al igual que en algunas empresas del ramo agrícola que cuentan con invernaderos para ello.

Aquí se reproducen plántulas en charolas nuevas o usadas que son sometidas a un proceso de desinfección con una capacidad promedio de 200 cavidades.

Las charolas se llenan con un sustrato para germinación previamente preparado a base de Peat moss, el cual se humedece, las semillas se siembran de forma manual o mecanizada, depositando una semilla por cavidad a una profundidad de 1 a 2 cm, de lo contrario, se dificulta la germinación si está muy profunda o puede deshidratarse antes de germinar si está poco profunda.

Las plántulas extraídas del almacigo son transportadas en jabas o cajas de plástico para que éstas no se maltraten, cuidando que la raíz no quede expuesta a la intemperie, para lo cual se extrae con un poco de tierra, colocándose la porción radicular hacia las paredes laterales de la caja.

De esta manera se extrae la cantidad de plántulas necesarias que son enviadas a los sitios de plantación, dependiendo de su superficie.

- **Preparación de terreno para el trasplante**

Con suficiente anterioridad al trasplante, se barbecha el terreno a una profundidad de 30 centímetros, procurando que el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita la penetración del arado.

El barbecho se hace con el fin de romper, aflojar y voltear la capa arable del suelo, enterrando los restos de malas hierbas y de la cosecha anterior para propiciar su descomposición, con lo cual aumenta la fertilidad del suelo y el contenido de materia orgánica; asimismo, se favorece la aireación del mismo. También ayuda a eliminar parcialmente las plagas del suelo al exponer los huevecillos, larvas y pupas de insectos al frío, al sol y al aire de la superficie.

El rastreo se debe efectuar también cuando el suelo tenga un contenido de humedad adecuado que permita desbaratar los terrones y dejarlo bien mullido; de ser necesario se realiza otro paso de rastra en sentido perpendicular al primero. En caso de que el terreno haya quedado desnivelado, se recomienda realizar la nivelación para evitar encharcamientos futuros que propicien el ataque de enfermedades y la mortandad de plantas en zonas de anegamiento.

Los surcos se trazan siguiendo las curvas a nivel de terreno con una pendiente menor de 2 por ciento, para lograr la distribución uniforme del agua de riego y evitar encharcamientos.

- **Determinación de la densidad de población**

Dependiendo de las características del suelo donde se va a realizar el trasplante, se establece una densidad que permita el desarrollo de las plantas, si el suelo es ligero, los surcos se trazan a 85 centímetros y si es pesado, se realiza a 92 centímetros. Por lo general

se colocan de tres plantas a cinco plantas de manera grupal, seleccionando las más sanas y vigorosas; eliminando las menos desarrolladas o excesivamente largas y delgadas.

Las plantas se colocan a lo largo de una de las caras del surco, a una equidistancia entre matas de 40 centímetros, lo que equivale a una densidad de población de 27,000 a 29,400 matas por hectárea.

Una vez establecida la plantación, se procede al cuidado de] cultivo hasta la obtención del fruto dándole un mantenimiento periódico. Según la etapa de crecimiento de la planta, cuidando principalmente las condiciones de riego y fertilización, además de la sanidad de! mismo para controlar las plagas naturales a olas que se expone estando al aire libre.

▪ **Trasplante**

El trasplante se debe hacer cuando exista el menor riesgo de heladas, es decir, del 1 al 20 de abril y cuando la planta haya alcanzado una altura de 10 a 15 centímetros, tenga buen desarrollo radicular, apariencia vigorosa y color verde oscuro en el follaje.

Es recomendable preparar las plántulas para el movimiento del trasplante; para ello se suspenden los riegos y se descubren los almácigos durante la noche, esto se hace durante los cinco días anteriores al trasplante.

▪ **Mantenimiento**

El periodo de vida de una planta es anual y su crecimiento y desarrollo dependen en gran medida del manejo, considerando además las características climáticas de la zona.

▪ **Riego**

La aplicación de riegos periódicos es fundamental para asegurar la sobrevivencia y desarrollo de las plantas.

Algunos agricultores realizan el riego de las plantaciones mediante el bombeo de agua de los ríos y arroyos de la región de forma rodada, sin embargo, muchos de ellos ya cuentan con sistemas más modernos como el riego por goteo a través de líneas de manguera perforada (cintilla), que son colocadas al centro de cada surco, el agua proviene de pozos y bordos; este último sistema ofrece mayores ventajas en cuanto a eficiencia y uso del agua, evitando pérdidas por evaporación y proliferación de malezas indeseables.

El primer riego se aplica al momento del trasplante, ya que éste se debe realizar sobre “mojado”; además, sirve para que el trasplantador se lave las manos y no maltrate las plantas. Dos días después aplica el segundo riego (sobre riego) con la finalidad de asegurar que un mayor porcentaje de plantas logren “prender” o sobrevivir.

Ocho días después del segundo riego, se aplica el tercero, el cual en algunas regiones es conocido como “riego de ocho” y después de éste, es aconsejable “calmear” la planta por un espacio de 20 a 25 días, dependiendo del tipo de suelo y de las temperaturas que se registren en la zona.

El calmeo es un periodo de “castigo” por sequía que generalmente se aplica al cultivo para inducir a que la planta desarrolle un sistema radicular más vigoroso. Una vez transcurrido el periodo de calmeo, se aplica el cuarto riego.

A medida que la planta se desarrolla y se elevan las temperaturas, los requerimientos de agua son mayores, por lo que es necesario acortar el intervalo entre riegos, es por ello que el quinto riego se deberá aplicar aproximadamente 15 días después de la fecha de aplicación del cuarto riego.

En esta etapa del cultivo se pueden presentar lluvias, por lo que se debe tener especial cuidado con los riegos para no provocar excesos de humedad en el área de cultivo de Chile que puedan reducir sus rendimientos.

Es preferible efectuar riegos ligeros y frecuentes o regar en surcos alternos (terciado). Otra medida prudente para evitar excesos de humedad, es trazar surcos menores a 1 00 metros.

▪ **Fertilización**

En el caso del Chile Yachalica, el tratamiento de fertilización con el cual se han obtenido buenos rendimientos es el 180-80-80. La mitad del nitrógeno, todo el fósforo y todo el potasio se aplica antes de efectuar el riego de ocho. Poco antes del quinto riego se fertiliza con la otra mitad del nitrógeno.

Para la primera aplicación se puede usar 440 kilogramos de sulfato de amonio; 410 kilogramos de superfosfato de calcio simple y 160 kilogramos de sulfato de potasio por hectárea. Se puede usar cualquier otro tipo de fertilizante nitrogenado fosfatado o potásico, pero respetando el tratamiento sugerido.

Para la segunda aplicación se utiliza cualquier fertilizante nitrogenado en la cantidad sugerida.

▪ **Labores de cultivo durante el riego**

Después del riego de ocho y en cuanto la tierra de punto, se realiza el primer cultivo, ya sea con tracción mecánica o con la yunta; inmediatamente después se efectúa el “pavoneo” con azadón, el cual consiste en eliminar la maleza presente en el lomo del surco y arrimar tierra a las plantas.

Ocho días antes de aplicar el cuarto riego, se levanta el surco y después de dicho riego, se vuelve a cultivar y se realiza la “pica” que consiste en borrar el surco con azadón, con lo cual, se consigue eliminar la maleza presente, arrimar tierra a las plantas y conservar mejor la humedad.

Antes de aplicar el quinto riego es necesario levantar el surco.

Una vez efectuadas las labores anteriores, se debe procurar dar un “cultivo y levante” después de cada riego, mientras el tamaño de las plantas lo permitan.

- **Combate y control de malezas**

Una vez que se establece el temporal de lluvias, cuando ya no es posible efectuar cultivos mecánicos debido al desarrollo de las plantas y por la humedad del suelo provocada por las lluvias, los productores de Chile Yahualica realizan deshierbes manuales con rozadera, los cuales, son necesarios, aunque elevan los costos de producción.

El uso de herbicidas es una opción para controlar la maleza cuando no se cuenta con mano de obra disponible para realizar esta práctica de forma manual, por lo que los productores procuran tener cuidados especiales; sin embargo, pese a que la mayoría de ellos prefieren no recurrir a ella, en ocasiones se ven obligados a realizarla.

- **Manejo Fitosanitario**

El cultivo del Chile Yahualica, al igual que cualquier otra variedad, está expuesta a una serie de riesgos de origen fitosanitario y climático, por lo que se utiliza una gran cantidad de insumos agrícolas (fertilizantes, agroquímicos, etc.) para asegurar el buen desarrollo y -el éxito en producción, y para evitar daños de enfermedades e insectos plaga.

- **Cosecha del Chile Yahualica**

A la actividad de cosechar el Chile Yahualica se le conoce comúnmente como pizca. Esta actividad se realiza cuando el fruto alcanza su estado de madurez y se realiza de forma manual, seleccionando aquellos que están enteros, sanos y libres de manchas (limpios), los cuales se cortan de manera directa desde la base del tallo de la planta, que incluye el cabo, para lo cual, los recolectores han desarrollado una habilidad para dicho proceso, jalándolo hacia arriba y hacia abajo y viceversa.

Los pizcadores deben tener cuidado al realizar este procedimiento de no estropear las matas, pues el peso de las ramas por la cantidad de chiles, las hace vulnerables de quebrarse.

Como todos los frutos de una planta no maduran al mismo tiempo, durante la etapa de pizado, los cortes se van realizando de acuerdo a la maduración que el fruto va presentando, es decir se corta a medida que los frutos cambian de coloración de verde a rojo, considerando que este último es el principal criterio que determina su corte.

Normalmente y de acuerdo al ciclo de la planta, la cosecha de Chile Yahualica se inicia entre los 110 a 120 días después del trasplante, periodo durante el cual se realizan por lo general de tres a cuatro cortes (pizcas) y en casos excepcionales hasta cinco cortes, iniciándose regularmente a partir de la segunda quincena del mes de julio, durante todo agosto, pudiéndose prolongar hasta la primer quincena del mes de septiembre.

▪ **Selección de la semilla para el siguiente ciclo**

Los productores han adoptado un método particular para producir sernilla, de acuerdo a los lineamientos planteados en algunos manuales técnicos, elaborados por instituciones como el Instituto Nacional de investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) o la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), o mediante asesorías por parte de personal calificado, con base a capacitación o por experiencias adquiridas a través de los años.

Para la selección de la semilla, los manuales recomiendan que, antes de iniciar la cosecha, las plantas más sanas y vigorosas sean seleccionadas producto de una buena práctica agronómica durante el desarrollo del cultivo, para ello son identificadas con estacas, hilos de color, alambre o cualquier otro material vistoso que permita identificarlas; asimismo, se marca la cabecera del surco donde hay plantas seleccionadas.

Mediante esta técnica, el productor procura que las plantas seleccionadas de las cuales se obtendrá la semilla para el siguiente ciclo sean similares y que reúnan las siguientes características:

1. Que las plantas estén sanas, vigorosas, bien desarrolladas y que no tengan coloraciones extrañas o deformaciones en las hojas y libres de plagas.
2. Plantas con buena carga y distribución de frutos.
3. Que los frutos tengan forma atractiva, tamaño mediano y sean uniformes.

Para lograr plantas similares a las seleccionadas, conviene elegir en el campo plantas que estén en “competencia” con otras; o sea, que la planta seleccionada tenga otras junto a ella.

Cuando los frutos de las plantas seleccionadas han madurado, se cosechan por separado de las destinadas para la venta.

Para la obtención de la semilla, se deben desechar los frutos que presenten algún indicio de enfermedad.

Después de cosechar todos los frutos, es conveniente seleccionar los frutos más sanos y con mejor apariencia para obtener su semilla, separándolos, colocándolos en costales.

Los frutos seleccionados se ponen a secar por separado en paseras o asoleaderos y deben voltearse continuamente para que su secado sea uniforme.

Una vez secos se extraen las sernillas; para separar la sernilla más chica y vana de la buena, en ocasiones los productores utilizan un ventilador para tal fin.

De igual manera, los productores de más experiencia, sugieren que la semilla seleccionada debe ser tratada con un fungicida comercial que no afecte sus propiedades y

posteriormente, se guardan en latas o frascos de vidrio bien cerrados, almacenándose en un sitio seco y fresco, hasta el momento de su utilización.

▪ **Deshidratado o secado del fruto**

Una vez cosechado, el fruto fresco del Chile Yahualica es sometido a un proceso de deshidratado a través del cual se elimina de manera total o parcial, el agua contenida en el mismo, dicho proceso puede realizarse a través de métodos naturales o artificiales.

En la región, prácticamente toda la producción se destina para deshidratado. Aunque existe en el mercado la tecnología apropiada para realizar dicho proceso, los productores son renuentes a realizar el secado artificial en deshidratadoras, considerando que de recurrir a ello se pierde la condición artesanal del producto, en este sentido, los productores de Chile Yahualica, secan los frutos exponiéndolos directamente al sol en “camas” o “paseras”.

Las paseras se establecen en un lugar plano con un ligero declive para evitar encharcamientos en caso de lluvias.

El secado del Chile Yahualica se sigue realizando de manera natural, exponiendo al sol de manera directa el fruto recién cosechado, colocándolo sobre una lona plástica de color negro sobre una superficie plana y alejada de elementos que pudieran proyectar sombra, evitando la presencia de basura y polvo que puedan contaminarlo, por lo que se realiza en solares o traspatio de las viviendas, según el volumen, incluso en algunas comunidades los productores lo realizan en la calle y aceras fuera de sus viviendas.

Mediante este proceso, se realiza una deshidratación natural al perder el fruto fresco la humedad contenida en su cuerpo.

Los productores de chile de árbol Yahualica manifiestan que al realizar de esta manera el secado, el chile adquiere parte de sus características distintivas.

El proceso se realiza de la siguiente manera:

El chile es extendido sobre una superficie plana y limpia, sobre la cual se coloca un elemento aislante para que no se tenga contacto directo con el suelo, lo que pudiera tener influencia sobre el proceso y que el producto pueda adquirir alguna característica no deseada así como la incorporación de algún microorganismo que afecte su calidad.

▪ **Volteo**

La exposición de los chiles frescos de manera prolongada a la radiación solar y en una misma posición, puede tener efectos negativos para el producto, por lo que es necesario que periódicamente, se esté vigilando, requiriendo que los chiles sean volteados después de cierto tiempo de exposición, lo que de igual manera favorece su aireación, evaporando el agua exudada y que a la vez sean mezclados para obtener un secado más homogéneo.

De acuerdo a la experiencia desarrollada por los productores, el proceso de secado dura aproximadamente entre 8 y 10 días, dependiendo de las condiciones climáticas durante el periodo, pudiéndose extender en algunas ocasiones hasta 20 días.

De acuerdo al ciclo del cultivo, la cosecha se realiza en el verano y generalmente coincide en el mes de agosto y la primera quincena del mes de septiembre, cuando se alcanzan las máximas temperaturas en la región, periodo que los agricultores conocen tradicionalmente como canícula, y durante el cual se presentan los 40 días más calurosos del año, registrándose temperaturas por arriba de los 35°C, situación que es favorable para realizar el secado del Chile Yahualica.

En este sentido, los productores de la región, han desarrollado una técnica particular para el manejo del chile durante el secado o deshidratado, que los distingue de otras regiones productoras.

La técnica se basa en la colocación de los chiles frescos o recién cortados sobre una lona plástica de color negro donde se dispersan de manera homogénea en forma manual sobre toda su superficie, exponiéndolos a la temperatura ambiente.

Durante las horas de exposición a la radiación solar, son removidos periódicamente de forma manual, cuando la cantidad es poca, utilizando lonas pequeñas y cuando el volumen es mayor, las lonas son de tamaño considerable y el volteo se realiza utilizando la misma lona.

De esta manera evitan que los chiles permanezcan expuestos en una sola posición y que el calor absorbido por la lona genere alguna característica que los afecte.

Mediante esta técnica, el chile se amontona formando una pila homogénea en la parte central de la lona, y posteriormente se regresa a su posición original, extendiéndose nuevamente de forma manual sobre la superficie, repitiendo esta operación durante el día.

Asimismo, consideran que el proceso es fundamental, por lo que debe realizarse de manera cuidadosa para mantener algunas de las características particulares del fruto como la textura y color brillante, lo cual no se logra si se sometiera a un proceso de deshidratado por medios mecánicos o físicos, empleando equipos o maquinaria para ello.

▪ **Clasificación**

Una vez que los chiles han logrado un secado homogéneo en las paseras, son colocados manualmente en costales de rafia para ser llevados a un cuarto o bodega donde permanecen almacenados temporalmente por espacio de dos días para posteriormente proceder a realizar su clasificación en base a sus características.

▪ **Selección**

La selección del Chile Yahualica se realiza de manera manual, con base a criterios definidos por sus características, seleccionando principalmente los frutos enteros, independientemente de su tamaño, separando los que se fraccionaron (quebrados), durante

el proceso de secado o debido al manejo, así como los que presentan manchas o tonalidades distintas al rojo que lo caracteriza, además de una textura rugosa o no tersa y brillante.

Los chiles se colocan sobre una mesa o tarima para proceder a su clasificación, acción que se realiza de manera manual por una o varias personas, que se colocan a cada lado de la mesa o tarima, quienes los separan dejando caer al piso los que cumplen con los criterios de calidad referidos, en base a la apariencia física del producto y colocando en recipientes o costales los que no cumplen dichas especificaciones.

- **Criterios de selección**

Los criterios de selección definen la calidad del producto que demanda el mercado, en este sentido, los productores seleccionan los chiles secos basándose en su condición y características, aplicables a los chiles secos o deshidratados obtenidos de *Capsicum* spp, identificando principalmente dos tipos: Primera y Segunda.

- **Chile de Primera**

Es aquel que llega entero al final del proceso y que pasa un control de calidad visual por parte de los productores, teniendo un tamaño variable del cuerpo del fruto (sin cabo), mayor a 7 cm.

Una de las características que lo diferencia de otros chiles, principalmente de los importados, es el cabo, aunque durante el proceso de secado algunos de ellos pueden perderlo, también se incluyen en esta clasificación.

Otro criterio y tal vez el más importante es que el chile no debe presentar mancha alguna o un color rojo bajo en intensidad.

- **Chile de Segunda**

También llamado pinto o “Pintito”, es aquel que no tiene el color rojo intenso, o que presentan alguna mancha, también se incluye en esta clasificación los que son de un tamaño menor de 5 centímetros, delgados, descabados, además de los frutos quebrados.

Existe una tercera clasificación que los productores denominan “paloma” y que se caracteriza porque el chile adquiere un color blancuzco que se debe a que algunos de los chiles son pizcados no rojos totalmente, sino con tonalidades amarilla, naranja y verde, durante la etapa denominada “pepena”, y que durante el secado no logran el rojo homogéneo, la cual se realiza al final del ciclo agrícola, antes de aplicar un rastreo en las parcelas para inducir algún otro cultivo.

- **Empaque**

Una vez que el Chile Yahuallica ha quedado listo para enviarse al mercado, los productores lo colocan en costales de rafia tejida y lo pesan para que todos tengan el mismo peso o

medida estándar, lo que facilita su contabilidad cuando se comercializa en grandes cantidades (toneladas).

El llenado del costal se realiza enrollándolo hasta su base y se va desenrollando conforme se va llenando de forma manual (a puños), cuidando que las orillas queden apretadas, evitando que los chiles se quiebren dentro del costal a la hora de almacenarlos o transportarlos.

Una vez pesado el costal, el último paso es cubrir la boca del costal con un pedazo de cartón o papel periódico y coserla con una aguja arriera, pasando el hilo (Ixtle o Rafia) de orilla a orilla varias veces hasta asegurarse de que los chiles no se saldrán.

Bajo este procedimiento, se considera que el producto está listo para comercializarse a granel o al por mayor, ya que cada costal tiene un peso de entre 12 y 15 kgs. y se comercializa por unidad.

Cuando la venta del producto se realiza al menudeo o directamente al productor (kileado), se realiza a granel, en fracciones de kilogramos (1/4, 1/2, 3/4), empleando bolsas plásticas como envoltura o contenedor.

SEÑALAMIENTO DETALLADO DE LOS VÍNCULOS ENTRE DENOMINACIÓN, PRODUCTO Y TERRITORIO

▪ Factores Naturales

Medio Biofísico

Constituido por los elementos del medio biofísico a través de los cuales, los productores atribuyen

las características organolépticas (Olor, Sabor, Picor) del Chile Yahualica a factores regionales asociados principalmente al suelo y el clima.

Tipos de suelo

El cultivo del Chile Yahualica se puede realizar en diferentes tipos de suelos, sin embargo, en la región productora se reconocen dos tipos que en particular utilizan los productores: Planosol eútrico y Feozem háplico, con una clase textural Arenosa que por sus características son aptos y medianamente aptos para la producción de Chile Yahualica.

Las características de los terrenos donde se desarrolla el cultivo del Chile Yahualica son lomeríos y zonas planas, donde predominan estos suelos.

Los tipo Feozem, son suelos fértiles y soportan cultivos de secano y regadío, se asocian a regiones con un clima suficientemente húmedo pero con una estación seca.

Los planosoles, son suelos desarrollados sobre las planicies lacustres y fluvio-aluviales así como sobre los piedemontes formados por depósitos volcánico-clásticos y depósitos aluvio-coluviales se asocian a terrenos llanos en regiones templadas, semiáridas y subhúmedas.

Tipos de climas

El comportamiento de las variables climáticas como la temperatura y precipitación a través del año manifiestan una variación estacional, asociadas a factores geográficos como la altitud y la orografía, y son determinantes para el cultivo del Chile Yahualica en la región.

Temperatura: En la región se manifiesta una oscilación térmica de 14-26°C, predominando una temperatura de 20°C.

Precipitación: Los registros del volumen de lluvia oscilan entre los 500-1000 mm, predominando el rango de 600-800 mm.

Ninguna de estas condiciones de humedad es limitante para la producción de Chile Yahualica, aún bajo condiciones de producción en agricultura de temporal.

El clima templado subhúmedo, es propio de las cercanías de la Sierra Madre Occidental. En esta región llueve más y hace más calor que en el resto del Estado; abundan el agua de lluvia, los ríos y los arroyos, lo que de igual manera favorece el desarrollo del cultivo de Chile Yahualica.

▪ **Factor Humano**

Historia, Tradición y Cultura

Tanto los habitantes del municipio de Yahualica de Gonzalez Gallo, como los de su región de influencia, han adoptado al chile y su cultivo como parte de su cultura y lo han incorporado a diversas expresiones culturales consolidando algunas de sus tradiciones, de ahí que su fruto se ha convertido en un símbolo o elemento de identidad, que orgullosamente difunden.

Su importancia ha sido tal, que los Yahualicenses han incluido en su escudo de armas una planta del chile como símbolo y constancia de que el fruto ha pasado a formar parte de su cultura y tradiciones consolidándose como un elemento emblemático por todo lo que su cultivo implica.

En este sentido la imagen del fruto, además de ser un símbolo representativo, se ha consolidado como un elemento de identidad cultural que se plasma en infinidad de artículos y productos que permiten difundir su origen.

El cultivo del Chile Yahualica y su importancia en la región

Dada la importancia histórica y cultural que el cultivo de Chile Yahualica ha tenido en la región de Los Altos de Jalisco, el fruto obtenido es el motivo principal en la celebración de varios eventos, por lo que, una vez concluida su cosecha, se realizan festividades asociadas al mismo, en las que es promovido para su venta y consumo, buscando expandir aún más su mercado, a través de manifestaciones populares como ferias y festivales.

En el marco de dichos eventos, se realizan además diversas actividades de tipo cultural, deportivo y gastronómico en los que el chile es el principal protagonista.

En torno al cultivo del Chile Yahuahualica se ha desarrollado toda una cultura, derivado del proceso artesanal a través del cual se obtiene el fruto seco, lo que lo diferencia de otros producidos en otras regiones y Estados del país, hacienda indispensable su consumo y componente principal de numerosos platillos de la gastronomía Jalisciense, lo que hace que la población lo asuma como un símbolo de identidad que se ve reflejado en todas las manifestaciones culturales que consolidan sus tradiciones.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1113*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

گز اصفهان ایران

Produit / Product / Producto

Gaz (nougat persan) / Gaz (Persian Nougat) / Gaz (confitería persa)

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Gazz e Isfahan e Iran → Gæzz ð əsfæhʌn ð i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Gaz of Isfahan of Iran (Persian Nougat)

Français / French / Francés: Gaz d'Ispahan de l'Iran (nougat persan)

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée : Institut du syndicat pour la production et la vente de Gaz et de confiseries à Ispahan. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned. Institute of the Union for the production and sale of Gaz and confectionery in Isfahan. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Instituto de la asociación para la producción y venta de Gaz y productos de confitería de Isfahan.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la ville d'Ispahan / Region of Isfahan city / Región de la ciudad de Isfahan.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005;
Office de propriété intellectuelle, 113 GI, 22 avril 2018 /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 113 GI, April 22, 2018 /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Oficina de la Propiedad Intelectual, 113 GI, 22 de abril de 2018.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Depuis que le rôle du maintien des ressources originales et précieuses de l'Iran a été confié à des fonctionnaires et spécialistes dans divers domaines de production et qu'une attention particulière a été accordée aux capacités de chaque région dans les domaines de la culture, des arts, de l'artisanat et des industries alimentaires, un produit précieux mérite une attention toute particulière, le Gaz, une confiserie unique et l'une des plus connues au monde, dont la composition ne comporte ni farine, ni fécule, ni huile, ni ingrédients non conventionnels, ni

produits chimiques, ni arômes, ni colorants artificiels ; il était donc important de mettre en avant la qualité et la valeur nutritionnelle de ce produit.

- **Histoire du produit (Gaz)**

Le Gaz représente le symbole le plus significatif de l'art de la confiserie dans la ville d'Ispahan. Les débuts de la production de Gaz à Ispahan remontent à 450 ans. Actuellement, plus de 2400 organismes commerciaux et industriels sont actifs dans la production, la distribution et la vente de ce produit stratégique dans la province d'Ispahan.

- **Définition, caractéristiques et applications du produit**

Le Gaz est riche en protéines, en matières organiques, en vitamines et minéraux et son processus de production est très long (environ 8 heures). Les ingrédients utilisés sont le sucre, le sirop de glucose, divers fruits à coque (pistaches et amandes), des blancs d'œufs, une plante de l'espèce *Alhagi maurorum*, de l'eau de rose et parfois du miel et du nectar de tamaris, aux valeurs nutritionnelles intéressantes et dont les effets sont bénéfiques sur la fatigue.

- **Zone géographique de production du Gaz**

Selon des documents existants, le Gaz a été inventé sous la Dynastie des Séfévides, au moment de la renaissance de la culture et de l'art iraniens à Ispahan, et il est considéré comme l'un des souvenirs les plus typiques de cette ville. Par ailleurs, la plupart des pays européens connaissent Ispahan grâce au Gaz.

- **Volumes de production**

Environ 500 milles tonnes par an.

- **Volumes des ventes annuelles intérieures et à l'exportation**

60% ventes intérieures: un milliard de dollars
40% ventes à l'exportation: 700 millions de dollars

Ces volumes s'expliquent par le fait que chaque touriste emporte du Gaz en souvenir lorsqu'il quitte le pays.

- **Nombre d'employés**

Environ vingt-quatre milles personnes, dont 17000 dans le secteur de la fabrication and 7000 dans le secteur du commerce.

- **Noms des organisations, syndicats, organismes de fabrication**

1. Isfahan Gaz & Confectionery Union [syndicat d'Ispahan du Gaz et de la confiserie]
2. University of Applied Science and Technology [université des sciences et techniques appliquées] (Atiq)
- 3- Isfahan Cooking and Confectionery Cooperative [coopérative d'Ispahan pour la cuisine et la confiserie]
4. Tous les fabricants industriels membres de la Isfahan Confectionery Association [association des confiseurs d'Ispahan] (1200 en tout)

- **Industries liées au Gaz, y compris producteurs et fournisseurs de matières premières, industries de la transformation (Gaz) etc.**

- 1- Industries en entreprises produisant des cartons et des boîtes (industrie de l'emballage)
2. Industries de production de glucose
3. Industrie sucrière
4. Industries de production et de transformation des œufs (blancs d'œufs)
5. Produits agricoles: fruits à coque (pistaches et amandes) et tamaris sauvage poussant dans les pâturages
6. Industries de production de miel
7. Producteurs d'eau de rose
8. Industries de la fabrication & industrie de la fabrication de machines /

- **Introduction**

Since maintaining the original and valuable resources of the Iran and paying special attention to the capabilities of each area in the fields of culture, arts, crafts and food industries are the duties of officials and practitioners in various fields of production, so pay attention to a valuable product ,Gaz, which is one of the famous and unique world sweets that are not used in flour, starch, oil, abnormal materials, chemicals, artificial colors and flavors are very important, and it was important to know nutritious and quality of this product.

- **Product History (GAZ)**

Gaz is the most unique symbol of confectionery art in the city of Isfahan. The production of Gas in Isfahan dates back to 450 years ago. Currently, more than 2400 trade and industrial units are active in the production, distribution and sales of this strategic product in Isfahan province.

- **Product Definition, Features and Applications**

Gaz is rich in protein sources, organic materials, vitamins and minerals, and has the longest production process (about 8 hours). Its ingredients include: sugar, liquid glucose, a variety of nuts (pistachios and almonds), egg whites, Alhagi maurorum, rosewater, and sometimes honey and tamarisk nectar which has a great effect on tiredness and nutrition.

- **Geography of production (GAZ)**

According to existing documents, Gaz has been created from the Safavid dynasty and at the same time as the reappearance of Iranian art and culture in Isfahan and is considered as one of the most famous souvenirs of this city. Meanwhile, most European countries know Isfahan by its Gaz.

- **Amount of production**

About 500 thousand tons annually.

- **Amount and annual sales value by domestic and export sales**

60% domestic sales: One billion dollars

40% export sales: 700 million dollars

The explanation which is necessary here is that every traveler, when leaving the country, has the product of Gaz as a souvenir.

- **Number of employees**

About twenty four thousand people, which includes 17,000 people in the manufacturing sector and 7,000 people in the trade sector.

- **The names of the organizations, unions, manufacturing units**

1. Isfahan Gaz & Confectionery Union
2. University of Applied Science and Technology (Atiq)
- 3- Isfahan Cooking and Confectionery Cooperative
4. All industrial manufacturers which under coverage of Isfahan Confectionery Association (1200 units)

- **GAZ-related industries include raw material producers and suppliers, processing industries (Gaz) and**

- 1- Industries and companies producing cartons and boxes (packaging industry)
2. Glucose producing industries
3. Sugar industry
4. Egg production and processing industries (Egg white)
5. Agricultural products: nuts (pistachios and almonds) and natural tamarisk which is grow naturally in pasture
6. Honey production industries
7. Rosewater producers
8. Manufacturing industries & machinery industry /

▪ **Introducción**

Los funcionarios y profesionales de distintos sectores de producción tienen por misión mantener los recursos originales y valiosos de Irán, así como prestar especial atención a la excelencia de cada zona en términos de cultura, artes, artesanía e industrias alimentarias. Esta es la razón por la que se pone de relieve el gaz, dulce reputado y uno de los pocos dulces del mundo en los que no se utiliza harina, almidón, aceite, sustancias artificiales, productos químicos, colorantes o saborizantes artificiales. Todo ello confiere un carácter exclusivo al gaz, de ahí la importancia de conocer los nutrientes y la calidad de este producto.

▪ **Historia del producto (GAZ)**

El gaz es un emblema único del arte de la confitería en la ciudad de Isfahán. La producción de gaz en Isfahán data de 450 años. Actualmente, más de 2.400 establecimientos comerciales e industriales se ocupan de la producción, distribución y venta de este producto estratégico en la provincia de Isfahán.

▪ **Definición, características y aplicaciones del producto**

El gaz es rico en proteínas, materias orgánicas, vitaminas y minerales. Su proceso de producción es largo (unas 8 horas) y entre sus ingredientes se encuentran el azúcar, la glucosa líquida, distintos frutos secos (pistachos y almendras), clara de huevo, maná de Persia (Alhagi maurorum), agua de rosas, y en ocasiones miel y néctar de tamarindo que tiene grandes propiedades nutritivas y ayuda a luchar contra el cansancio.

▪ **Repartición geográfica de la producción del gaz**

Según documentos históricos, el gaz fue creado durante la dinastía safawi, y gracias a la promoción del arte y la cultura iraníes en Isfahán, es considerado uno de los símbolos más significativos de esta ciudad. Es más, la mayor parte de los países europeos conocen Isfahán gracias a su gaz.

▪ **La producción en cifras**

Anualmente se producen unas 500.000 toneladas de gaz.

▪ **Importe y valor anual de las ventas en el mercado nacional e internacional**

El 60% de las ventas se lleva a cabo en el mercado nacional, lo que equivale a 1.000 millones de dólares.

El 40% de las ventas se lleva a cabo en el mercado internacional, lo que equivale a 700 millones de dólares.

A modo de explicación, cada viajero que se marcha del país se lleva gaz de recuerdo.

▪ **Número de empleados**

Unas 24.000 personas, lo que incluye 17.000 personas en el sector de la fabricación y 7.000 personas en el sector comercial.

▪ **Nombres de las organizaciones, sindicatos y unidades de fabricación**

1. Sindicato de productores de gaz y productos de confitería de Isfahán
2. Universidad de Ciencias Aplicadas y Tecnología (Atiq)
- 3- Cooperativa de cocina y confitería de Isfahán
4. Todos los fabricantes industriales afiliados a la Asociación de Confiteros de Isfahán (1.200 establecimientos).

▪ **Entre las industrias relacionadas con el gaz se cuentan productores y proveedores de materias primas, industrias de procesamiento de gaz, así como**

- 1- Industrias y empresas que producen cartones y cajas (industria del embalaje)
 2. Industria de producción de glucosa
 3. Industria azucarera
 4. Industria de producción y transformación de huevos (clara de huevo)
 5. Productos agrícolas: frutos secos (pistachos y almendras) y tamarindo natural que crece de forma natural en los pastos
 6. Industria de producción de miel
 7. Productores de agua de rosa
 8. Industria manufacturera e industria de la maquinaria
-

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1114

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

تراورتن محلات

Produit / Product / Producto

Travertin / Travertine / Travertino

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Teravertan e Mahallat → terAvɔrtæn ə məhællAt

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Mahallat Travertine

Français / French / Francés: Travertin de Mahallat

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

**Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street,
Khayam Street, Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.**

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- **Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée : Industrial Estates Corporation (Société des domaines industriels) de la Province de Markazi. /**
- **Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned. Industrial Estates Corporation of Markazi Province /**

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Industrial Estates Corporation de la provincia de Markazi.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région du Comté de Mahallat / Region of Mahallat County / Región del Condado de Mahallat.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Centre de propriété intellectuelle, IG 83, 6 juin 2017. /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 83 GI, June 6, 2017. /
- Ley de Protección de las Indicaciones Geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, IG 83, 6 de junio de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Description du produit**

La roche fut l'un des premiers matériaux de construction employé par l'homme pour construire des abris et répondre à ses besoins. Au Paléolithique, l'utilisation de pierre sur des métaux et autres matériaux de construction était privilégiée, comme en atteste la présence de maisons en pierre datant de 7000 ans dans le nord de l'Iran. De nos jours, l'Iran se classe aux troisième et quatrième rangs mondiaux pour ce qui est de ses carrières de pierre et de ses méthodes d'extraction.

Des moellons associés à du gypse et de la chaux étaient utilisés dans les constructions en pierre, qui, en raison de contraintes de poids et de difficultés de transport et d'extraction, furent remplacés par d'autres matériaux tels que la brique, mais sont cependant toujours utilisés pour la construction de gros œuvre tels la construction de ponts et de tunnels. Les propriétés des roches et leurs applications du point de vue de leur origine sont habituellement classées en trois groupes que sont les roches d'origine ignée, d'origine sédimentaire et d'origine métamorphique.

Dans le cadre de l'étude des propriétés des roches, il convient de considérer les critères suivants :

- Résistance à la traction
- Contrainte à la pression
- Perméabilité
- Propagation des ondes
- Durabilité et prise en compte de la stratification et du risque de faible possibilité d'exploitation

Ces caractéristiques peuvent se révéler décisives dans l'exploration de gisements de roche. Il est généralement admis qu'une pierre de construction, exempte de sillon, de veine, de fissure, de pourrissement et de couche meuble doit être aussi uniforme que possible. La pierre naturelle présentant une couleur et une résistance adéquates aux conditions atmosphériques peut s'utiliser dans des opérations de construction et sous forme de moellons, de roche, d'ardoise de pierre, de plaques de pierre ou encore de dalles (dishes) ou de grès. Elle ne doit pas être découpée à la lame dans la mine, mais préparée pour être travaillée par opération mécanique, en fonction du type de matériau et ses applications à l'atelier. D'autres types de pierre se travaillent au marteau, les pierres décoratives sont d'abord découpées puis lavées au cours de la phase de coupe afin d'en retirer la terre, puis, selon leur volume et leur qualité, elles sont polies. Les principaux types de pierre utilisés dans le secteur du bâtiment en Iran sont le granit, le quartzite, le travertin, le marbre, la serpentine, le grès et le schiste. Le travertin de Mahallat est un label de qualité, l'un des meilleurs types de travertin et réputé pour être un type de travertin unique pour ses couleurs vives.

La roche de travertin se forme par sédimentation de lits d'eau souterraine, Dans la plupart des cas, on la trouve dans des teintes de couleur blanche, crème et grise. Cette pierre s'utilise principalement pour la décoration intérieure et extérieure de bâtiments, La formule chimique de cette roche est Ca_3Co . En raison de son abondance, elle s'utilise pour les façades de bâtiments en Iran. Les différents types de cette roche sont désignés en fonction de leur teinte, travertin rouge, travertin blanc, travertin crème.... Des phénomènes physiques, chimiques et biochimiques sont directement impliqués dans les gisements de travertin.

▪ Aires de production

La ville de Mahallat est considérée comme l'une des villes les plus riches du point de vue des mines de roche. La ville de Mahallat fournit en effet 60% des besoins en pierre de travertin de l'Iran, et par l'extraction de 2.5 millions de tonnes de roche par an, elle figure parmi les principaux centres d'Iran et du monde entier. 12% de la production mondiale de travertin et 2% de la production mondiale de pierre ornementale proviennent de Mahallat. Des pays tels que les Emirats, l'Azerbaïdjan, la Turquie, le Turkménistan et l'Irak ont également bénéficié des roches brutes ou transformées en provenance de cette ville.

Les mines de travertin toujours en activité dans cette ville sont au nombre de 102, les principales étant celles d'Hajjiabad, celles de la vallée d'Abbasabad Bokhari, celles d'Ateshkuh. Les données montrent qu'à elles seules ces quatre sites fournissent 80% de l'extraction totale de travertin à Mahallat.

Les sites de la vallée d'Hajjiabad et de Bokhari se situent à l'ouest, celui d'Abbasabad au sud, et celui d'Ateshkuh au sud-est de Mahallat.

Il convient également de citer quelques 280 sites de transformation du travertin d'une capacité annuelle de production de pierre décorative de 8 millions de mètres carrés, occupant 6000 employés dans ce secteur. /

▪ Product descriptions

Rock is one of the first building materials used by the human to build shelters and meet their needs. In the Paleolithic age, the use of stone on metals and other building materials has been prioritized. Stone houses in northern Iran about 7000 years ago represent this issue. Today, with regard to the existence of stone quarries and its extraction methods; Iran is ranked third and fourth in the world.

Rubble used with gypsum and lime in stone buildings, it should also be noted that although due to the heavy load and difficulty of transportation and extraction it replace with other materials such as bricks but still use it in heavy buildings such as bridges and Tunnels. Generally, the general properties and the use of rock in terms of origin are divided into three groups of igneous, sedimentary and metamorphic rocks.

In the study of the general properties of rocks, the following should be considered:

-Tensile strength

-Pressure bearing

-Permeability

-Wave propagation

-Sustainability and considering the layering and poor level of operation

These items can be of great importance in rock exploration. In general, it should be said that a building stone without a groove, vein, crack, decay and loose layer should be as uniform as possible. Natural stone with adequate resistance to atmospheric conditions and color can be used in construction operations and in the form of rubble, rock, stone slate, stone plaque, or dishes and stoneware. It should not be cut off from the mine under the blade and it must be ready to be operated by mechanical operation, depending on the type of material and its application in the workshop. Other stones prepared with a hammer, the decorative stones first cut and then wash them during the cut so that the soil can be removed and then, depending on its importance and quality, it is polished. The major stones used in building in Iran are Granite, Quartzite, Travertine, Marble, Serpentine, Sandstone, and Schist. Mahallat Travertine in terms of quality is one of the best travertine types and is known as a unique type of travertine in bright colors.

Travertine stone is created by sedimentation of underground water flows. This stone is found in most cases in white, cream and gray. This stone is most used to decorate the inside and outside of the building. The chemical composition of this rock is $CaCO_3$. Because of its abundance, it is used as a building's frontage in Iran. Types of these rocks are named based on their color, for example red travertine, white, cream... Physical, chemical and biochemical phenomena are directly involved in the deposition of travertine.

▪ **Introducing production area**

Mahallat city is considered one of the richest cities in Iran in terms of travertine rock mines. Mahallat city provides 60% of the need for travertine stone in Iran and by extracting 2.5 million tons of rock per year is one of the travertine hubs of Iran and the world. 12% of travertine and 2% of the world's building ornamental stone are produced in Mahallat. Countries like the Emirates, Azerbaijan, Turkey, Turkmenistan and Iraq have also benefited from the processed and raw rocks of this city.

The active mines of travertine in this city include 102 mines, most of which are Hajjiabad, Abbasabad Bokhari valley, Ateshkuh. Studies show that these four mines provide 80% of the total travertine in Mahallat.

Hajjiabad and Bokhari valley in west, Abbasabad in south and Ateshkuh in Southeast of Mahallat are located.

There are also 280 travertine processing units with the annual production capacity of 8 million square meters of decorative stone and 6 thousand people employed in this area. /

▪ **Descripciones del producto**

La roca es uno de los primeros materiales de construcción utilizados por los humanos para construir refugios y cubrir sus necesidades cotidianas. En el paleolítico se prefería la piedra a otros metales y materiales de construcción. Las casas de piedra en el norte de Irán, hace unos 7.000 años, eran un buen ejemplo de ello. En la actualidad, en cuanto a existencia de canteras

de piedra y métodos de extracción, Irán ocupa el tercer y cuarto lugar en el mundo, respectivamente.

En los edificios de piedra se utilizaban escombros con yeso y cal, aunque al ser materiales pesados que dificultaban su transporte y extracción, se sustituían por otros, como el ladrillo, si bien se sigue utilizando en construcciones pesadas como puentes y túneles. En general, estas rocas, según sus propiedades y uso, se dividen en tres grupos: ígneas, sedimentarias y metamórficas.

En el estudio de las propiedades generales de las rocas, se debe considerar lo siguiente:

- Resistencia a la tracción
- Rodamiento a presión
- Permeabilidad
- Propagación de ondas
- Sostenibilidad y estratificación y bajo nivel de explotación

Estos elementos pueden ser de gran importancia en cuanto a la exploración de la roca. En general, debe decirse que una piedra de construcción sin ranura, vena, grieta, descomposición y capa suelta debe ser lo más uniforme posible. La piedra natural, con la resistencia a las condiciones atmosféricas y el color adecuados, puede utilizarse en actividades de construcción y como escombro, roca, piedra pizarra, placa de piedra, placa y gres. No debe ser cortada en la mina con cuchilla y debe poder ser explotada mecánicamente, dependiendo del tipo de material y su aplicación en el taller. Otras piedras se preparan a martillo, como las piedras decorativas, que primero se cortan y luego se lavan durante el corte para que la tierra pueda ser extraída y, dependiendo de su importancia y calidad, pulirse. Las principales piedras utilizadas en la construcción en Irán son el granito, la cuarcita, el travertino, el mármol, la serpentina, la arenisca y el esquisto. El Travertino Mahallat es sinónimo de calidad, uno de los mejores Travertino es conocido por sus colores brillantes únicos.

La piedra de Travertino se forma mediante sedimentación de flujos de agua subterránea. Este tipo de piedra se encuentra en la mayoría de los casos en blanco, crema y gris. Es la más utilizada para decorar interiores y exteriores de edificios. La composición química de esta roca es $CaCO_3$. Debido a su abundancia, se utiliza para fachadas de edificios en Irán. Los tipos de estas rocas se clasifican según su color, por ejemplo Travertino rojo, blanco, crema... Los fenómenos físicos, químicos y bioquímicos están directamente relacionados con la deposición del Travertino.

▪ **Presentación de la zona de producción**

La ciudad de Mahallat es una de las ciudades más ricas de Irán en términos de minas de travertino. La ciudad de Mahallat suministra el 60% de la producción de piedra de travertino y registra un volumen de extracción de 2,5 millones de toneladas de roca por año, lo que la

convierte es uno de los centros de producción de travertino más importantes de Irán y del mundo. El 12% de travertino y el 2% de piedra ornamental de construcción mundiales se producen en Mahallat. Países como Emiratos Árabes, Azerbaiyán, Turquía, Turkmenistán e Irak se han beneficiado también de las rocas procesadas y en bruto que se producen en esta ciudad.

Las minas activas de travertino de Mahallat comprenden 102 minas, la mayoría de las cuales están en Hajjiabad, el valle de Abbasabad, Bokhari y Ateshkuh. Los estudios demuestran que estas cuatro minas proporcionan el 80% de travertino de Mahallat.

Las minas están situadas en el valle de Hajjiabad y Bokhari en el oeste, Abbasabad en el sur y Ateshkuh en el sureste de Mahallat.

También en estas zonas existen 280 unidades de procesamiento de travertino, con una capacidad de producción anual de 8 millones de metros cuadrados de piedra decorativa y 6.000 personas empleadas.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1115

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

مرواريد خليج فارس

Produit / Product / Producto

Perle / Pearl / Perla

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Morvarid e Khalij e Fars → Məʊrvʌri:d ə khæli:j ə Fʌrs

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Persian Gulf Pearl

Français / French / Francés: Perle du golfe Persique

*Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)*Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.*Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen*

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Coopérative de pêche Bandar-e Kong. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Bandar-e Kong Fishing cooperative. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Cooperativa pesquera Bandar-e Kong.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la ville de Bandar-e Kong / Region of Bandar-e Kong city / Región de la ciudad de Bandar-e Kong.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques adoptée le 27 janvier 2005 par le Parlement islamique;
Centre de propriété intellectuelle, IG 115, 22 avril 2018. /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 115 GI, April 22, 2018. /
- Ley de Protección de las Indicaciones Geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005 por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, IG 115, 22 de abril de 2018.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Les perles sont connues depuis la nuit des temps, mais le principe avait disparu depuis longtemps. Plusieurs livres mentionnent qu'elles étaient connues sous le nom de larmes des anges et larmes de Vénus, et qu'en raison de leur éclat particulier, elles étaient considérées comme un produit exceptionnel, Pline l'Ancien écrivit d'ailleurs dans son livre d'histoire naturelle : « les plus belles perles du monde sont pêchées dans le Golfe persique ». Selon une croyance populaire répandue dans la littérature perse, c'est la pluie qui, en tombant sur l'huître ouverte, introduit les perles qui se développent ensuite à l'intérieur du coquillage.

- **Histoire du produit**

Avant les années 1960, les perles naturelles représentaient 80% des perles naturelles dans le monde ; elles se distinguaient par leur qualité et leur forme exceptionnelles. L'espèce *pinctada margaritifera* est l'une des huîtres perlières les plus précieuses pour la région du Golfe persique, mais sa présence s'est considérablement réduite depuis des années. Pour cette raison, un projet de recherche développé par l'Institut iranien de recherche sur les pêches a été mis en œuvre dans le but de réintroduire l'huître perlière *pinctada margaritifera*. L'enregistrement au niveau national et au niveau international des perles du Golfe persique constitue également une tentative de préserver le nom de ce produit iranien d'une grande valeur, ainsi que de reconstituer les réserves ; il sera ainsi possible de protéger les droits de possession des perles dans la région du Golfe.

- **Définition du produit, caractéristiques et applications**

La perle (ou joyau) est généralement de couleur blanche et brillante, on la trouve au centre de certains mollusques ; elle se développe lorsqu'un corps étranger, tel qu'un grain de sable se place entre les deux coquilles, le mollusque sécrète alors une matière organique et de l'aragonite autour du corps étranger. Petit à petit, la perle se forme. La matière de la perle est la même que celle de la paroi interne du coquillage. La perle présente une forme généralement sphérique, mais on en trouve qui présentent des formes différentes, par exemple, en forme de poire ou en forme de bouton, d'autres peuvent présenter une forme irrégulière. Elles peuvent parfois avoir la forme des graines de pavot ou des œufs de pigeon. Les perles sont généralement blanches mais elles peuvent également être roses, jaunes, vertes, bleues, marron et noires. On les pêche dans le Golfe persique, dans l'Océan Indien et en Australie. Au vingtième siècle, la culture des perles s'est également répandue. Pour obtenir une perle de culture (également, parfois, appelée perle de synthèse), on pratique un trou dans le coquillage puis on dispose un petit morceau de perle à l'intérieur du coquillage de manière à déclencher la création de couches.

- **Aire de production (zones, provinces, villes, villages, etc.)**

Les zones de production les plus importantes en Iran sont : Kharg Island, Kish, Lavan, Hendurabi, Nakhil, Shibkuh, Bostaneh, Chiruye, Michail, Lengeh port.

- **Volumes de production**

Les perles naturelles pêchées dans le Golfe persique ont longtemps été l'apanage des colons de Hormozgan. L'immense valeur économique, la création d'emplois et l'utilisation des coquillages en bijouterie ainsi que dans l'artisanat marin comptaient parmi les plus gros avantages de la pêche aux huîtres perlières. *Pinctada Fucata* et *Pinctada Margaritifera* sont les espèces d'huîtres perlières cultivées dans le Golfe persique, elles sont célèbres dans le monde entier. Dans la seconde moitié du 13^{ème} siècle, la valeur moyenne des exportations de perles et de coquilles d'huîtres perlières provenant de Bandarlengeh et de l'Île de Kish atteignait environ un million cinq cent mille roupies. Lorsque le marché des perles du Golfe persique était un marché florissant à l'échelle mondiale, et que les perles se vendaient au prix fort sur les marchés des États du sud du Golfe, environ 80% des perles naturelles et des perles les plus qualitatives étaient pêchées dans le Golfe persique, l'activité bénéficiant des

meilleures conditions naturelles de la région. À cet égard, la ville de Bandarlengeh était connue sous le nom de Port des perles, et en 1997, après Bahreïn, c'était le deuxième centre de pêche et d'exportation d'huîtres perlières et de coquillages dans le Golfe Persique. Mais de nos jours, ces coquillages précieux sont en danger d'extinction. Selon les pêcheurs d'huîtres perlières, il y a 20 ans, on récoltait 300 huîtres par jour et la plupart d'entre elles contenaient de 4 à 5 perles. Dans le passé, après une heure de plongée on obtenait un grand sac de coquillages, mais aujourd'hui, on récolte uniquement 30 huîtres en 10 jours de plongée à 12 mètres dans les Îles Honduran. Les causes de l'extinction de ces coquillages sont la pollution de l'environnement due au développement des activités pétrolières et gazières dans la région, aux excavations, à la pêche en eaux profondes et à la fermeture des habitats avec du sable pour lutter contre l'apparition de tempêtes. Certains experts notent également que la pollution croissante du Golfe persique par le pétrole et les produits chimiques liée au développement de l'industrie pétrolière et pétrochimique et du non-respect des normes environnementales ainsi que au rejet des eaux usées et des eaux usées des industries pétrolières et urbaines dans la mer, est considérée comme le principal facteur de réduction des réserves d'huîtres perlières dans le Golfe persique. Pour cette raison, la pêche des huîtres perlières est interdite depuis 2006. En outre, un projet de recherche sur la prolifération des huîtres perlières a été mis en œuvre en 2004. Depuis lors, 80 000 unités d'huîtres *Pinctada margaritifera* ont été produites, 15 000 d'entre elles ont été libérées dans les zones de Lavan et de Honduran ces deux dernières années.

- **Noms des formations, unions, unités de fabrication, commerces, etc.**

Coopérative de pêche Bandar Kong /

- **Introduction**

Pearls have been known since ancient times, but the principle was long gone. As it mentioned in different books, it was known for a long time as the tears of the angels and the tears of Venus, and because of the particular glitter they considered it as the material particles of Fajr. Plini, the famous naturalist of the Ancients, writes in his natural history book: The most beautiful pearls in the world are caught in the Persian Gulf. The popular belief, which is reflected in Persian literature, is that the rain is dripping in the shell which has been opened its mouth, and pearls are grown inside the shell.

- **Product history**

Natural pearls in the Persian Gulf before the 1960s provided 80 percent of the natural pearls of the world, with the highest rank in terms of quality and form. One of the most valuable shells in the Persian Gulf region is *Pinctada margaritifera*, which has fallen dramatically due to unnecessary impressions in the past. Based on this issue, recently a research project of the Iranian Fisheries Research Institute has been used to replenish *Pinctada margaritifera*. The national and international registration of Persian Gulf pearls is also an attempt to preserve the name of this valuable Iranian product, so as to restore its reserves; it will be possible to protect the rights of pearl ownership in the Gulf region.

- **Definition of the product, its features and its applications**

Pearl or jewel is usually white and shining in the midst of some mollusks, when an external thing, like sand located between shells, it secrete organic matter and Aragonite around its outer body. Little by little pearl is shaped. The pearl material is the same with the wall of the inside of it. The shape of the pearl is often close to the sphere, although it can be seen in other shapes, such as pears and buttons, and even irregular shapes. It is coarse like to poppy seeds or to pigeon seeds. Pearl color is often white, but it may also be pink, yellow, green, blue, brown and black. It Caught in the Persian Gulf and the Indian Ocean and Australia. In the twentieth century, pearl breeding also became common. To make a cultured pearl (also sometimes called synthetic pearl), they make a hole in the shell, and then a small piece of pearl is placed inside the shell to create layers.

- **Geography of production (including areas, provinces, cities, villages, etc.)**

We can named important Habitants of pearl in Iran are: Kharg Island, Kish, Lavan, Hendurabi, Nakhil, Shibkuh, Bostaneh, Chiruye, Michail, Lengeh port.

During the history, Kish Island had a great reputation for catching pearls, and Bandarlengeh is the most important center for fishing and exporting pearl oysters on the Persian Gulf.

- **Production amount**

Oyster pearl catches in the Persian Gulf have long been the background of the Hormozgani settlers. The high value of economic, job creation and shellfish usage in the jewelery industry and marine handicrafts is one of the most important advantages of fishing for pearl oysters. Pearl oyster species that are famous in the world and nurtured in the Persian Gulf include: *Pinctada fucata* and *Pinctada margaritifera*. The average value of exports of pearls and shells of pearl oyster in the second half of the 13th century was from Bandarlengeh and Kish Island about one million five hundred thousand rupees. At the time when the Persian Gulf pearl flourished in global markets and Pearl was sold at the highest prices to the markets of the southern Gulf states, about 80 percent of the world's natural and world-class pearls were hunted in the Persian Gulf and benefited from the most profitable natural wealth Persian Gulf. In this regard, the city of Bandarlengeh was known as the Pearl Harbor, and by 1997, after Bahrain, it was the second hunting and exporting center of pearl and shellfish pearl oysters in the Persian Gulf. But now these valuable shells are in danger of being destroyed. One of the swarmer's of pearl shells says: 20 years ago, we caught 300 oysters a day, most of which were had 4 to 5 pearls. In the past, within one hour of diving, there was a sack of shellfish, but now there are only 30 oysters in 10 days of diving in the Honduran islands at a depth of 12 meters. The causes of the extinction of these shells are environmental pollution caused by the development of oil and gas activities in the region, excavation, fishing trips at the bottom of the sea and the closure of habitats with sand due to the occurrence of storms. Some experts also note that the increasing pollution of the Persian Gulf with petroleum and chemical products due to the development of oil and petrochemical industries and the non-observance of environmental standards and the discharge of wastewater and sewage from oil and urban industries to the sea is considered as the main factor in reducing the reserves of pearl oysters in the Persian Gulf. For this reason, the fishing of pearl shells has been prohibited since the year 2006. The pearl shells' proliferation research project has also begun

since the year 2004. Since then, 80,000 pieces of *Pinctada margaritifera* shellfish have been produced, of which 15,000 pieces of the past two years have been released in the Lavan and Honduran areas.

- **Names of formations, unions, manufacturing units - commerce, etc.**

Bandar Kong Fishing cooperative /

- **Introducción**

Las perlas son conocidas desde la antigüedad, pero el origen va mucho más allá. Como se menciona en diferentes libros, desde hace mucho tiempo se hace referencia a ellas como las lágrimas de los ángeles y las lágrimas de Venus y, por su brillo particular, se las considera como partículas materiales de Fajr. Plini, el famoso naturalista de los Antiguos, que las describe así en su libro de historia natural: “las perlas más hermosas del mundo se encuentran en el Golfo Pérsico”. Según la creencia popular, que se refleja en la literatura persa, la lluvia cae en la concha que ha abierto su boca para que las perlas se cultiven en su interior.

- **Historia del producto**

Antes de 1960 las perlas naturales en el Golfo Pérsico representaban el 80 por ciento de las perlas naturales mundiales, con el índice más alto en términos de calidad y forma. Una de las conchas más valiosas de la región del Golfo Pérsico es la *Pinctada Margaritifera*, cuyo valor ha disminuido considerablemente debido a impresiones innecesarias realizadas en el pasado. Sobre esta cuestión se ha realizado recientemente un proyecto de investigación del Instituto Iraní de Investigación Pesquera con el fin de reponer la *Pinctada Margaritifera*. La creación del Registro Nacional e Internacional de Perlas del Golfo Pérsico es también un intento por preservar el nombre de este valioso producto iraní y para restaurar sus reservas, de manera que sea posible proteger los derechos de propiedad de las perlas en la región del Golfo.

- **Definición del producto, características y aplicaciones**

La perla o joya, normalmente blanca y brillante, se encuentra entre algunos moluscos hasta que, por la acción de un agente externo, como la arena situada entre las conchas, comienza a segregar materia orgánica y Aragonita alrededor de su zona exterior. Poco a poco se va formando la perla. El material de la perla es el mismo que el de su pared interior. La forma de la perla suele ser esférica, aunque se dan otras formas, como forma de pera y de botón, o incluso irregulares. Es tosca, como las semillas de amapola o las semillas de paloma. Su color es a menudo blanco, pero también puede ser rosa, amarillo, verde, azul, marrón y negro. Se puede encontrar en el Golfo Pérsico, el Océano Índico y Australia. En el siglo XX, la cría de perlas era también una práctica común. Para crear una perla cultivada (también llamada a veces perla sintética), se hace un agujero en la concha y luego se coloca un pequeño trozo de perla dentro de la concha para crear capas.

- **Geografía de producción (incluidas áreas, provincias, ciudades, pueblos, etc.)**

Entre las poblaciones más importantes en las que se cultiva la perla en Irán cabe señalar: Kharg Island, Kish, Lavan, Hendurabi, Nakhil, Shibkuh, Bostaneh, Chiruye, Michail, Lengeh Port.

A lo largo de la historia Kish Island ha gozado de una gran reputación en la captura de perlas, y Bandarlengeh es el centro más importante para la pesca y exportación de ostras perleras del Golfo Pérsico.

- **Cantidad de producción**

La captura de ostras perleras en el Golfo Pérsico ha sido durante mucho tiempo el modo de vida de los colonos Hormozgani. El alto valor para la economía, la creación de empleo y su uso en la industria joyera y artesanal son algunas de las ventajas más importantes de la pesca de ostras perleras. Las especies de ostras perleras más famosas del mundo, y que se cultivan en el Golfo Pérsico son: *Pinctada Fucata* y *Pinctada Margaritifera*. El valor medio de las exportaciones de perlas y conchas de ostra perlera en la segunda mitad del siglo XIII en Bandarlengeh y la Kish Island era de alrededor de un millón quinientas mil rupias. En la época en que la perla del Golfo Pérsico florecía en los mercados mundiales, y se vendía a los precios más altos en los mercados de los estados del sur del Golfo, alrededor del 80 por ciento de las perlas naturales, y de prestigio mundial, se recolectaban en el Golfo Pérsico, beneficiándose así de la riqueza natural más rentable de la zona. En este sentido, la ciudad de Bandarlengeh era conocida como Pearl Harbor y, en 1997, después de Bahreín, era el segundo centro de recolección y exportación de perlas y ostras perleras del Golfo Pérsico. Sin embargo, estas valiosas conchas están ahora en peligro de desaparecer. En palabras de una cultivadora de perlas “hace 20 años recogíamos unas 300 ostras al día, la mayoría de las cuales tenían entre 4 y 5 perlas. Antes, tras una hora de buceo conseguíamos un saco de conchas, pero hoy en las Honduran Islands, a una profundidad de 12 metros, sólo logramos 30 ostras tras 10 días de buceo”. Las causas de la extinción de estas conchas son la contaminación ambiental causada por el desarrollo de actividades petroleras y gasíferas en la región, las excavaciones, las actividades de buceo en el fondo del mar y el cierre de hábitats con arena debido a las tormentas. Algunos expertos señalan también que la creciente contaminación del Golfo Pérsico, con petróleo y productos químicos generados por el desarrollo de industrias petrolíferas y petroquímicas, el incumplimiento de las normas ambientales, así como los vertidos al mar de aguas residuales y aguas residuales procedentes de las industrias petrolíferas y urbanas, son el principal factor de reducción de las reservas de ostras perleras en la zona. Por esta razón, la pesca de conchas perleras está prohibida desde el año 2006. Desde 2004 está en marcha un proyecto de investigación sobre la proliferación de conchas perleras. Desde entonces, se han producido 80.000 piezas de *Pinctada Margaritifera*, 15.000 en los últimos dos años, que han sido liberadas en las zonas de Lavan y Honduran.

- **Nombres de formaciones, uniones, unidades de fabricación - comercio, etc.**

Cooperativa de pesca de Bandar Kong

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1116

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

گز بلداجی ایران

Produit / Product / Producto

Gaz (nougat persan) / Gaz (Persian Nougat) / Gaz (confitería persa)

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Gaz e boldaji e Iran → gæz ə bouldʌdʒi: ə i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Boldaji gaz

Français / French / Francés: Gaz de Boldaji de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Syndicat des fabricants de Gaz de Boldaji./
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Union of gaz manufacturers of Boldaji./
- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Asociación de fabricantes de gaz de Boldaji.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de la ville de Boldaji / Region of Boldaji city / Región de la ciudad de Boldaji.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Centre de propriété intellectuelle, 106 GI, 11 décembre 2017. /
- "Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 106 GI, December 11, 2017. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, 106 GI, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le Gaz, qui est l'une des confiseries traditionnelles persanes les plus connues, est produit dans la province de Chahar Mahaal et Bakhtiari. Cette profession de confiseur était également très répandue dans la ville d'Ispahan, où le Gaz était considéré comme un souvenir de la ville. Aujourd'hui, le Gaz porte le nom de la ville de Boldaji et a acquis une renommée mondiale. Le tamaris, une délicieuse substance sucrée qui constitue l'ingrédient principal du Gaz, est issu de la plante d'Astragale, qui pousse dans les montagnes de Chahar Mahaal et Bakhtiari, y compris les montagnes entourant Boldaji. Le tamaris est un ingrédient sucré qui se forme naturellement sur ces arbustes épineux. Ce produit nutritif, sain et source de bien-être a longtemps été utilisé à des fins curatives et pour prolonger la durée de vie. De nos jours, remplaçant le sucre et les édulcorants artificiels, le tamaris entre dans la composition du Gaz original. Le miellat et le miellat purgatif sont tous issus d'insectes [crabs], présents en abondance dans la province de Chahar Mahaal et Bakhtiari. Le tamaris

peut être remplacé par du miel, le tamaris naturel étant en fait une sorte de miel d'abeilles de très haute qualité.

▪ **Histoire du produit**

Concernant la manière dont la ville de Boldaji est devenue la capitale du Gaz, on raconte qu'il y a de nombreuses années (sous la dynastie Kadjar), dans les environs de la ville de Boldaji, maintenant appelés Route du Halva, se tenait un marché traditionnel sur lequel se vendait à l'origine du halva pur. Avec le temps et après ajout d'autres ingrédients (y compris des pistaches, des amandes etc.), ce produit a été rebaptisé « Gaz ». Le nom Gaz de Boldaji est considéré comme une marque dans de nombreuses villes du pays et l'entreprise spécialisée Boldaji possède une grande renommée. Cependant, malgré la renommée du nom Boldaji dans le secteur de la confiserie, il est à noter qu'il s'agit d'une ville dans la province de Chahar Mahaal et Bakhtiari. Le Gaz de cette ville a gagné de nombreux prix au niveau international, 30% de sa production étant destinée à l'exportation. L'augmentation du nombre d'installations de production de Gaz à Boldaji a entraîné le développement d'infrastructures dans la banlieue industrielle afin de pouvoir les accueillir, certaines de ces installations ayant été localisées dans des villes spécialisées, créant ainsi des pôles de production et d'exploitation du Gaz.

▪ **Définition, caractéristiques et applications du produit**

Le Gaz, qui est l'une des confiseries traditionnelles iraniennes les plus connues, est produit à partir de plusieurs ingrédients importants, notamment du miel, des blancs d'œufs, des pistaches, des amandes et du glucose. Ce produit nutritif, sain et source de bien-être a longtemps été utilisé à des fins curatives et pour prolonger la durée de vie. De nos jours, remplaçant le sucre et les édulcorants artificiels, le tamaris entre dans la composition du Gaz original. Ce type de confiseries est également considéré comme une confiserie santé. Le Gaz se présente sous une forme farineuse et est commercialisé en portions sous divers conditionnements.

▪ **Zone géographique de production**

Province de Chahar Mahaal et Bakhtiari, commune de Borujen, ville de Boldaji

▪ **Volumes de production**

- Chaque année 20,000 tonnes of Gaz sont produites.
- La valeur de la production annuelle de Gaz s'élève à 80.000.000 USD.

▪ **Volumes et valeurs des ventes annuelles intérieures et à l'exportation**

- 70% des ventes de ce produit ont lieu sur le marché national, ce qui équivaut à 56.000.000 USD.
- 30% des ventes de ce produit se font à l'exportation, ce qui équivaut à 24.000.000 USD.

▪ **Nombre d'employés dans ce secteur**

Il existe 90 usines employant 500 personnes. Pendant la période du Norouz (Nouvel An persan), ce secteur emploie plus de 3000 personnes, directement ou indirectement.

▪ **Noms des formations, syndicats, unités de production, commerces etc. impliqués dans la production et la vente de ce produit**

- Boldaji Gaz Association [association du Gaz de Boldaji]
- Pôle industriel du Gaz de Boldaji

▪ **Industries liées au produit en amont et en aval, y compris fabricants, fournisseurs de matières premières, industries de transformation des produits etc.**

L'agriculture et l'élevage d'animaux font partie des industries en amont en lien avec la production de Gaz. /

▪ **Introduction**

Gaz is one of the famous and traditional Persian sweets that is produced in Chaharmahal and Bakhtiari province. This profession was also prevalent in Isfahan city and was considered as a souvenir of this city. But today Gaz is called Boldaji and has become famous worldwide. The tamarix is a sweet and delicious substance and it forms the main ingredient of gaz that is obtained from the milkvetch plant that is found in the mountains of Chaharmahal and Bakhtiari, including the mountains around Boladji. Tamarixes are sweet ingredients that naturally form on the spiny shrubs. This material has long been used as a healing and for a long life and nutritious food for health and well-being. Today, instead of sugar and artificial sugar, tamarixes are used in original gaz. Manna and purgative manna is all gain from the group of crabs, which are abundant in Chaharmahal and Bakhtiari province. Instead of tamarix, natural honey can be used, because natural tamarix is actually a kind of high quality honey that the honeybee produces.

▪ **Product history**

About how the city of Boldaji turned into Gaz capital, it has been said many years ago (the Qajar era), near the city of Boldaji, which is now called the Halvai ghaut, there was a traditional marketplace that was originally sold pure Halva. Over time and adding usable materials (including pistachios, almonds, etc.), this product was renamed "Gaz". The name of Boldaji Gaz has been described as a brand in many cities of the country, and many people known Boldaji a special company. But although Boldaji is a well-known brand in sweet and everyone knows it, but it must be mention it is a city in the Chaharmahal and Bakhtiari province. This city's gaz has gained many international standards, where 30% of it is exported to foreign countries. Due to the increase of gas production factories in Boldaji, industrial townships have developed infrastructures for industrial factories, and some of these factories have been located in specialized towns and also created cluster gases that are in production and operation.

- **Definition of the product, its features and its applications**

Gaz is one of the famous and traditional Iranian sweets that is made up of several important ingredients, most notably honey, egg whites, pistachios and almonds, glucose and honey. This material has long been used as a healing and for a long life and nutritious food for health and well-being. Today, instead of sugar and artificial sugar, tamarix are used in original gaz. This type of sweets is used as healthy sweets. Gaz is presented as farinaceous and morsel in various packaging in the market.

- **Geography of production**

Chaharmahal and Bakhtiari province, Borujen County, Boldaji city

- **Production amount**

- each year 20,000 tons of gas is produced.
- The annual production value of Gaz is 80.000.000 US dollars.

- **The amount and value of annual sales, broken down by domestic and export sales**

- 70% of this product is sold in the country, whose sales value is equivalent to 56.000.000 US dollars.
- 30% of this product is exported from the country and its sales value is 24.000.000 US dollars.

- **Number of employees in this sector**

There are 90 factories producing 500 jobs. During the days of Nowruz, more than 3,000 people are directly and indirectly employed in this sector.

- **Names of formations, unions, manufacturing units, commerce, etc., involved in the production and sale of products**

- Boldaji Gaz Association
- cluster of Boldaji Gaz

- **Industries related to product at upstream and downstream levels including manufacturers Raw material suppliers, product processing industries and**

Agriculture and animal husbandry is one of the upstream industries related to Gaz production. /

- **Introducción**

El gaz es uno de los emblemáticos y tradicionales dulces persas fabricados en la provincia de Chaharmahal y Bakhtiari. También se fabrica en la ciudad de Isfahan donde es vendido como

recuerdo. Actualmente el gaz de Boldaji se ha hecho famoso en todo el mundo. El tamarix es una sustancia dulce y deliciosa que constituye el ingrediente principal del gaz y se obtiene de la planta *Astrágalus*, que crece en las montañas de Chaharmahal y Bakhtiari, así como en las montañas alrededor de Boladji. El tamarix es un ingrediente dulce natural que se extrae de arbustos espinosos. Es un alimento nutritivo, saludable y fuente de bienestar que ha sido utilizado desde tiempo inmemorial como cicatrizante, así como para prolongar la vida. Hoy en día, en la elaboración del gaz original se utiliza tamarix en lugar de azúcar o azúcar sintético. El maná y el maná purgante se obtienen de un insecto que abunda en las plantas de *Atragalus* de la provincia de Chaharmahal y Bakhtiari. En lugar de tamarix, se puede utilizar miel natural, ya que el tamarix natural es equiparable a una miel de alta calidad producido por abejas.

▪ **Historia del producto**

Se dice, acerca del modo en que la ciudad de Boldaji se convirtió en la capital del gaz, que hace muchos años (en la dinastía Qajar), cerca de la ciudad de Boldaji, calificada de camino del halva, había un mercado tradicional donde se vendía halva pura. Con el paso del tiempo y la adición de otros productos (incluidos pistachos, almendras etc.), el halva original se convirtió en gaz. El nombre de Boldaji Gaz es considerado como marca en numerosas ciudades del país y Boldaji es una empresa sumamente conocida. Aunque se trate de una marca de renombre, cabe mencionar que Boldaji es asimismo una ciudad de la provincial de Chaharmahal y Bakhtiari. El gaz de esta ciudad ha ganado numerosos premios internacionales y el 30% de su producción está destinada a la exportación. El aumento del número de fábricas de gaz en Boldaji ha provocado la creación de infraestructuras en la zona industrial para acogerlas. Se han creado asimismo gremios y algunas de estas fábricas se han establecido en pueblos cuya actividad comercial gira entorno a la producción de gaz.

▪ **Definición, características y aplicaciones el producto**

El gaz es uno de emblemáticos y tradicionales dulces iraníes, compuesto de varios ingredientes importantes, entre los que destacan la miel, la clara de huevo, los pistachos y las almendras, la glucosa y la miel. Es un alimento nutritivo, saludable y fuente de bienestar y ha sido utilizado desde tiempo inmemorial como cicatrizante, así como para prolongar la vida. Hoy en día, en la elaboración del gaz original se utiliza tamarix en lugar de azúcar o azúcar sintético. El gaz es un dulce saludable que se ofrece a la venta envasado en porciones.

▪ **Repartición geográfica de la producción del gaz:**

La provincia de Chaharmahal y Bakhtiari, el condado de Borujen y la ciudad de Boldaji

▪ **La producción en cifras**

- Anualmente se producen unas 20.000 toneladas de gaz.
- El valor de la producción anual de gaz es de 80.000.000 dólares de los EE.UU.

▪ **Importe y valor anual de las ventas en el mercado nacional e internacional**

- El 70% de las ventas se lleva a cabo en el mercado nacional, lo que equivale a 56.000.000 de dólares de los EE.UU.
- El 30% de las ventas se lleva a cabo en el mercado internacional, lo que equivale a 24.000.000 de dólares de los EE.UU.

▪ **Número de empleados en este sector**

Las 90 fábricas existentes emplean a 500 personas. Durante la época de Nowruz (Año Nuevo persa), el sector emplea directa o indirectamente a más de 3.000 personas.

▪ **Nombres de las organizaciones, sindicatos y unidades de fabricación, comercio etc encargados de la producción y la venta del producto:**

- Asociación de Gaz de Boldaji
- Gremio de Gaz de Boldaji

▪ **Industrias relacionadas con fases anteriores y posteriores a la producción, incluidos fabricantes, proveedores de materias primas, industrias de transformación de productos**

La agricultura y la ganadería son los sectores proveedores más importantes relacionados con la producción de gas.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1117*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

انجير استهبان ايران

Produit / Product / Producto

Figue / Fig / Higo

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Anjeer e estahban e Iran → ændʒi:r ð æstæhbʌn ð i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Estahban fig

Français / French / Francés: Figue de Estahban de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Association des producteurs de figes du département d'Estabahn. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Estahban county fig association. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Asociación de productores de higos del condado de Estahban. /

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région du département d'Estabahn / Region of Estahban county / Región del condado de Estahban.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Centre de propriété intellectuelle, 112 GI, 11 décembre 2017. /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 112 GI, December 11, 2017. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, 112 GI, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le figuier est une plante tropicale à feuilles caduques qui préfère des hivers aux températures modérées et aux précipitations faibles et des étés chauds. Les caractéristiques du figuier ainsi que sa résistance à des conditions environnementales défavorables, notamment la salinité du sol, permettent à cet arbre précieux de s'adapter à un large éventail de conditions climatiques et de sols. Le figuier peut vivre jusqu'à 300 ans et pousser jusqu'à 15 mètres de hauteur. La figue, dont il est fait référence dans des livres anciens, est cultivée depuis. Le figuier est mentionné dans la Bible et son fruit porte le nom de fruit du Paradis. Les religions confèrent

à ce produit des significations spéciales, tout comme les nations du monde, dont les athlètes olympiques recevaient des figues, symbole olympique, en offrande.

▪ **Définition du produit**

Le *Ficus carica* est une plante de la famille des Moraceae, dont les fleurs mâles et femelles sont séparées et disposées de façon compacte à l'intérieur de l'inflorescence. En termes de botanique, la figue est composée d'un ensemble de petits fruits séchés disposés sur la surface interne de l'enveloppe du fruit. Ceci est scientifiquement prouvé par la médecine : la figue est un fruit précieux, essentiel à la santé de tous, grâce à sa richesse en magnésium, potassium, calcium et phosphore ; elle soulage également les maux de tête, les douleurs dentaires, les nausées, la fièvre, les brûlures, les maux d'estomac et les maladies respiratoires. Les figues favorisent la transpiration corporelle, ce qui en fait un fruit diurétique qui contribue à abaisser la température corporelle. La figue ne contient ni sodium, ni matières grasses, ni cholestérol, comme tous les fruits. Sa teneur en potassium contribue également à abaisser la tension artérielle. La figue, qui constitue une bonne source de fibres alimentaires, présente une teneur élevée en sucre et est riche en potassium, magnésium, calcium, phosphore et vitamines A, B et C. La figue prévient la faiblesse musculaire ; en effet, les études montrent que les personnes qui consomment au moins 3 figues par jour souffrent moins de dégénérescence et de faiblesse musculaire. Par ailleurs, la figue, très riche en magnésium, favorise la digestion alimentaire et peut contribuer à lutter contre l'anémie. Elle est également recommandée aux personnes dont le taux de cholestérol et le taux d'acide urique sont élevés. Une autre des propriétés étonnantes de la figue est son rôle dans le renforcement des cheveux.

▪ **Histoire du produit**

Le figuier est un arbre très ancien, dont des traces d'exploitation datent de la fin de l'Antiquité et dont la culture occupait tout le pourtour de la mer Méditerranée. En Egypte, la culture du figuier remonte à 4.000 avant J.C. Des documents font référence à la culture du figuier dès 3000 av. J. C. dans la région de Canaan. En Grèce, les figues sont précieuses de par leurs vertus médicinales et alimentaires et sont considérées comme un aliment d'hiver. Ce produit existait également il y a 1500 ans dans l'Égypte ancienne, en Grèce, en Espagne, au Portugal, en Arabie Saoudite et en Syrie. Les Hébreux connaissaient eux aussi le figuier, mentionné dans la Torah sous le nom de *Ficus Sikorus*. Les Grecs anciens connaissaient une variété différente sous le nom d'Attique et les Romains, pour qui cet arbre était signe de bonheur et de progrès, l'avaient intégré à leurs croyances religieuses. Le Coran mentionne et bénit également le figuier. Malgré l'existence de différentes variétés de figues en Iran, les preuves de la culture du figuier ne remontent pas plus loin que le 14^e siècle. Bien que la région d'Estahban soit propice à la culture du figuier et que des figuiers sauvages poussent dans certaines de ses montagnes, les études montrent que les figues y sont cultivées depuis plus de 250 ans.

▪ **Zone géographique de la figue**

Dans l'Antiquité, la zone principale de culture du figuier en Europe et en Asie se trouvait dans la région méditerranéenne, et dans le village de Samangan ou Samghan en ce qui concerne l'Iran, ce qui explique que la figue soit considérée comme un fruit des régions

semi-chaudes. Le figuier est un arbre très ancien, notamment en ce qui concerne les espèces montagneuses produisant les figues dites « de montagne ». Parmi les habitats des figues de montagne figurent la région du Ghahistan et le sud du Khorassan, ainsi que la région de Zibad. L'exploitation de cet arbre remonte à la fin du 2^e siècle (Crétacé) et sa culture sur le pourtour de la mer Méditerranée date du 4^e siècle. Des traces de plantations de figuiers datant de 2800 av. J.-C. ont été retrouvées en Egypte. La figue est maintenant cultivée sur cinq continents pour la consommation intérieure ou pour l'exportation. Les Etats-Unis représentent la seule région de culture à grande échelle de la figue en dehors de la zone méditerranéenne. Actuellement, la plus grande ferme de figue sèche du monde est située dans la province de Fars, dans la ville d'Estahban. La ville d'Estahban, située à 175 kilomètres au sud-est de Chiraz, est considérée, avec plus de 2,5 millions de figuiers, comme la première et la plus importante région de production mondiale de figues. La production de plus de 10 000 tonnes de figues biologiques sans égales a contribué à faire d'Estahban l'une des régions exportatrices de figues les plus importantes au monde, plus de 80 % des figues sèches d'Estahban étant exportées vers des pays tels que Hong Kong, la Chine, la Malaisie, Singapour, la Corée du Sud, le Japon, la France, l'Allemagne et la Libye. Lors des années où les précipitations dépassent 350 mm, 17 000 tonnes de figues sont produites à Estahban. Pour être plus précis, il faut dire que si Estahban s'impose comme la capitale du figuier dans le monde, c'est grâce à ses 23 000 hectares de figuiers, qui ont fait de cette ville le plus grand jardin du monde. Dans la ville, environ 11 000 tonnes de figues sont produites, ce qui représente environ 50 pour cent de la production totale de figues persanes et place la ville au rang de principal producteur de ce produit dans le pays. La ville d'Estahban, avec ses deux millions deux cent mille arbres répartis sur 20 000 hectares, est la première et la plus importante ville productrice de figues en Iran et dans le monde. Aujourd'hui, la production de figues dans cette région atteint 20 000 tonnes, ce qui représente la plus grande culture mondiale pour ce type de figuier. En termes de variété et de qualité, les figues d'Estahban sont uniques au monde et représentent, par conséquent, l'un des produits d'exportation les plus importants dans le domaine des figues sèches d'Estahban. Les autres pays producteurs de figues dans le monde sont l'Espagne, la Turquie, le Portugal, l'Italie, la Grèce, l'Iran, la Tunisie, l'Algérie, le Maroc, la Syrie, l'Australie, la Russie, l'Egypte, la Palestine, la France, Chypre, la Libye et les Etats-Unis.

▪ **Volumes de production de figues**

La quantité des récoltes de figues à Estahban varie en fonction des précipitations, atteignant environ 20 000 tonnes dans les années pluvieuses. Les sécheresses durables, une chaleur intense, des orages et des vents lors des périodes de pollinisation, en réduisant l'efficacité des abeilles pollinisatrices, ont compté parmi les facteurs expliquant la baisse de production de figues l'an passé.

▪ **Volumes des ventes annuelles de la figue d'Estahban**

Les figues d'Estahban sont commercialisées sur le marché national et international. Une partie est exportée à partir de la ville et le reste est vendu dans la province et dans tout le pays, avec un tonnage total de 6 000 à 8 000 tonnes de figues exportées, le reste étant consommé sur le marché intérieur. 75% des figues séchées sont exportées vers la Chine, l'Inde, l'Arménie, le Tadjikistan, ainsi que vers les pays du Golfe, le Japon, l'Europe et le Royaume-Uni, le reste étant consommé à l'intérieur du pays.

- **Nombre d'emplois dans ce secteur**

Ce secteur emploie 35 000 personnes, y compris des jardiniers, des employés et des personnes pour la récolte, des acheteurs, des acheteurs principaux et des employés dans des installations de production et des commerces.

- **Noms des organismes et syndicats des producteurs de figes**

- Community of fig [communauté de la figue]
- The Union of Buying and Selling Figs [syndicat pour l'achat et la vente de figes]
- Union of Fruit Gardeners Cooperative [syndicat de la coopérative des arboriculteurs fruitiers]

- **Industries en lien avec la figue**

- Conditionnement de figes sèches et fraîches
- Transformation de fruits, production de confiture, marmelade, sirop, musc, céréales, muffins, biscuits, farine de figue, chocolat aux céréales, vinaigre, fourrage, café et alcool /

- **Introduction**

The fig tree is a tropical deciduous plant that prefers mid temperate winter with spatial rainfall and warm summers. Specific features of the fig tree and its resistance to some unfavorable environmental conditions, especially the salinity of the soil, have made this valuable tree suitable for a wide range of climatic and earthy conditions. The fig tree has grown to 300 years and grows up to 15 meters. . Fig has been cultivated for a long time, and old books have been referred to this product. Fig tree is mentioned in the bible and has been named as the paradise fruit. This product has been given special significance in the religions, and nations of the world, in which Olympic athletes were praised by fig or used as Olympic symbol.

- **Product definition**

Ficus carica is a plant of the Moraceae family whose male and female flowers are separated and compactly placed on the inside of the inflorescence. In terms of botany, the fruit fig is composed of a group of small dried fruits that are placed on the inner surface of receptacle. Medical science confirms this fact scientifically, which is a valuable fruit and it is essential for everyone to provide health, because the fruits are rich in magnesium, potassium, calcium and phosphorus, and to improve headaches, toothache, nausea, fever, burn, stomach pain and respiratory diseases. The figs increase the body's transpiration, which is why it is diuretic and can reduce body heat. The fig has no sodium and fat, and like all fruits, it's free of cholesterol. It also lowers blood pressure because it is a good source of potassium. Fig is a good source of dietary fiber and has high sugar content and is rich in potassium, magnesium, calcium, phosphorus and vitamins A, B, and C. Figs prevent muscle weakness. Because, according to studies, people consuming 3 or more figs daily have less muscle weakness and degeneration. Figs are full of magnesium and are useful for digestion of food and anemia. It

is also recommended for people with high cholesterol and high uric acid. Another amazing figural property is the strengthening of the hair.

▪ **Product History**

The fig tree is very old. The work of this tree was seen at the end of the second period and cultivated in the fourth quarter around the Mediterranean Sea. The cultivation of fig tree reaches to 4,000 BC in the Egypt. There are documents that refer to fig tree cultivation at 3000 BC in CANANAN. The figs in Greece are valuable both for medicinal and edible purposes and are considered as a source of food for the winter season. This product also existed from 1500 years ago in ancient Egypt, Greece, Spain, Portugal, Saudi Arabia and Syria. The ancient Jews also knew the fig trees and are mentioned in the Torah and called it Ficus Sikorus. Old Greeks have known the modified breed under the name of the Attic, and the Romans have mixed this tree with their religious beliefs as a sign of increasing happiness and progress. Also it mention and sworn in the Qur'an. Despite the fact that in Iran there are different varieties of figs, yet the evidence of fig tree cultivation has not yet been obtained until the 14th century. Although the Estahban area is suitable for fig trees and some of the mountains of the wild figs, the studies show that figs have been cultivated for more than 250 years.

▪ **Geography of Fig**

The main land of the fig tree in the ancient world, Europe-Asia, is in the Mediterranean region and in Iran is the village of Samangan or Samghan, which is why it is classified as a part of the fruits of semi-warm regions. The fig tree, is very old, especially the mountainous species called mountain fig. One of the habitats of mountain figs in Ghahistan region and south of Khorasan and the region of Zibad. The works of this tree were seen at the end of the second century (Cretaceous) and cultivated in the fourth century around the Mediterranean Sea. In Egypt, from the year 2800 BC, fig tree planting was found. Fig is now cultivated in five continents for domestic consumption or as an export product. The United States is the only area outside the Mediterranean where large-scale of fig cultivation takes place. Currently, the world's largest dry farm is located in Fars Province and in the city of Estahban. The city of Estahban, located 175 kilometers south-east of Shiraz with more than 2.5 million fig trees, is considered to be the first and most important region of the world's fig production. The production of over 10,000 tons of unrivaled organic figs has made Estahban one of the most important export figs in the world, with more than 80 percent of the dried figs from Estahban to countries such as Hong Kong, China, Malaysia, Singapore, South Korea, Japan, France, Germany and Libya. In the years when rainfall is more than 350 mm, 17,000 tons of figs are produced in Estahban. To be more precise, we must say that Estahban is the capital of the fig tree in the world because the city of Estahban has 23 thousand hectares of fig tree. This area has made Estahban as the largest garden in the world. In the city, about 11,000 tons of figs are produced; accounting for about 50 percent of the total production of Persian figs, which itself is the main producer of this product in the country. The city of Estahban, with its two million and two hundred thousand trees, and 20,000 hectares, is the first and most important city in production of fig in Iran and the world. Now, fig production in this region is 20,000 tons, which is the world's largest cultivar of this kind of fig tree. In terms of the type and quality of figs, Estahban figs are unique in the world and, therefore, are one of the most important items of export in the field of dried figs of Estahban fig. Fig producing countries in

the world are Spain, Turkey, Portugal, Italy, Greece, Iran, Tunisia, Algeria, Morocco, Syria, Australia, Russia, Egypt, Palestine, France, Cyprus, Libya and the United States.

▪ **The amount of fig production**

The amount of fig harvest in Estahban is variable due to the amount of rainfall, as it is between 20,000 tons in years of rainy. Permanent droughts, intense heat, storms and winds during pollination, which reduce the yield of pollen bees, were among the factors that caused the decline of fig production last year.

▪ **The annual sales volume of Estahban fig**

Estahban figs are sale inside and outside the country. Part of it is exported from the city, and the remainder is sale in province and all over the country, with a total tonnage of 6,000 and 8,000 tons of exports and the remainder being consumed by the domestic market.

75% of the dried figs are exported to China, India, Armenia, Tajikistan and the Gulf States, Japan, Europe and the United Kingdom, and the rest are consumed inside the country.

▪ **Employed in this section**

The job creation rate is 35,000 people, including gardeners, workers and harvesters, buyers, major buyers and workers in manufacturing units and businesses.

▪ **The names of the formations and trade unions of fig producers**

- Community of fig
- The Union of Buying and Selling Figs
- Union of Fruit Gardeners Cooperative

▪ **Figs related industries**

- Packing dry and wet fig
- Fruit processing, production of jam, marmalade, syrup, musk, cereal, muffins, biscuits, flour fig, cereal chocolate, vinegar, forage, coffee and alcohol /

▪ **Introducción**

La higuera es una planta caducifolia tropical que prefiere inviernos templados con lluvias espaciadas y veranos cálidos. Las características específicas de la higuera y su resistencia a determinadas condiciones ambientales desfavorables, en particular la salinidad del suelo, hacen que este valioso árbol se adapte a una amplia gama de condiciones climáticas y del suelo. Las higueras pueden vivir hasta 300 años y crecer hasta alcanzar los 15 metros. . Los higos son cultivados desde tiempo inmemorial y se encuentran referencias a los mismos en libros antiguos. La higuera es mencionada en la Biblia donde el higo fue calificado de fruta del paraíso. Este producto reviste un significado especial en distintas religiones y naciones

del mundo, habiendo sido utilizado el higo como dieta para los atletas olímpicos , y como símbolo olímpico.

▪ **Definición del producto**

El Ficus carica es una planta de la familia de las moráceas cuyas flores macho y hembra están separadas y dispuestas de forma compacta en el interior de la inflorescencia. En términos botánicos, el higo se compone de un grupo de pequeños frutos secos situados en la superficie interna del receptáculo. Está demostrado científicamente que, por su alto contenido en magnesio, potasio, calcio y fósforo, el higo es una fruta valiosa que contribuye a la buena salud. Contribuye asimismo a aliviar los dolores de cabeza o de muelas, las náuseas, la fiebre, las quemaduras, el dolor de estómago y las enfermedades respiratorias. Los higos son diuréticos y contribuyen a reducir el calor corporal. El higo no contiene sodio ni grasas y, al igual que las demás frutas, no contiene colesterol. Al ser una buena fuente de potasio contribuye asimismo a reducir la presión arterial. El higo es una buena fuente de fibras alimenticias y tiene un alto contenido en azúcar, así como en potasio, magnesio, calcio, fósforo y vitaminas A, B y C. Los higos previenen la debilidad muscular ya que, según ciertos estudios, las personas que consumen al menos tres higos al día presentan una debilidad y degeneración muscular menor. Los higos tienen un alto contenido en magnesio y son útiles para la digestión de los alimentos y contra la anemia. También se recomiendan a personas con niveles elevados de colesterol y ácido úrico. Otra característica sorprendente del higo son sus propiedades fortalecedoras del cabello

▪ **Historia del producto**

La higuera es un árbol antiguo. Fue una de las primeras plantas cultivadas por el hombre en la edad antigua alrededor del mar Mediterráneo. El cultivo de la higuera remonta al año 4.000 a.c. en Egipto. Existen documentos que hacen referencia al cultivo de la higuera en el año 3000 a.c. en Canaan. Los higos en Grecia eran considerados valiosos tanto por sus propiedades medicinales como comestibles, y constituían una importante reserva de alimento para la temporada de invierno. Este producto existía también hace 1500 años en el antiguo Egipto, Grecia, España, Portugal, Arabia Saudita y Siria. Los antiguos judíos también conocían la higuera, mencionada en la Torá con el nombre de Ficus Sikorus. Los antiguos griegos conocían una variedad modificada con el nombre de Ática, y los romanos incorporaron este árbol en sus creencias religiosas como signo de felicidad y progreso. El higo es mencionado asimismo en el Corán. Si bien en Irán hay distintas variedades de higos, no hay pruebas del cultivo de la higuera antes del siglo XIV. Los estudios demuestran que en la zona de Estahban, propicia al cultivo de higueras y en cuyas montañas crecen higueras silvestres, se han cultivado higueras desde hace más de 250 años.

▪ **Repartición geográfica de las higueras**

En el mundo antiguo, la zona principal de cultivo de la higuera en Europa y Asia es la región mediterránea y en Irán el pueblo de Samangan o Samghan, que forma parte de las regiones semicálidas. Las higueras pertenecen a variedades antiguas, en particular la variedad que crece en las zonas montañosas, llamada higo de montaña. Uno de los hábitats del higo de montaña es la región de Ghahistan, al sur de Khorasan y la región de Zibad. Los frutos de este árbol fueron descubiertos a finales del siglo II (Cretácico) y fueron cultivados en el siglo

IV alrededor del Mediterráneo. En Egipto, hay pruebas del cultivo de higueras desde el año 2800 a.c. El higo se cultiva actualmente en los cinco continentes, para consumo interno o como producto de exportación. Los Estados Unidos es la única zona no mediterránea donde se cultiva la higuera a gran escala. Actualmente, la granja de secano más grande del mundo se encuentra en la provincia de Fars, en la ciudad de Estahban. La ciudad de Estahban, situada a 175 kilómetros al sudeste de Shiraz, con más de 2,5 millones de higueras, es considerada la principal región productora de higos del mundo. La producción de más de 10.000 toneladas de higos orgánicos inigualables ha convertido a Estahban en el exportador de higos más importante del mundo, con más del 80 por ciento de su producción de higos secos de destinada a países como Hong Kong, China, Malasia, Singapur, Corea del Sur, Japón, Francia, Alemania y Libia. En los años en que las precipitaciones superan los 350 mm, Estahban produce 17.000 toneladas de higos. Más precisamente, Estahban es la capital mundial del higo, con 23 mil hectáreas de higueras. Esta zona de higueras convierte a Estahban en el jardín más grande del mundo. En la ciudad se producen unas 11.000 toneladas de higos, lo que representa alrededor del 50 por ciento de la producción total de higos persas, lo que hace de Estahban el principal productor de higos del país. La ciudad de Estahban, con sus dos millones y doscientos mil árboles repartidos en 20.000 hectáreas, es la principal ciudad productora de higos de Irán y del mundo. Actualmente, la producción de higos en esta región es de 20.000 toneladas, la mayor producción mundial de este tipo de higuera. En términos de tipo y calidad, los higos de Estahban son únicos en el mundo, así como el primer producto de exportación de Estahban. Los principales países productores de higos son: España, Turquía, Portugal, Italia, Grecia, Irán, Túnez, Argelia, Marruecos, Siria, Australia, Rusia, Egipto, Palestina, Francia, Chipre, Libia y Estados Unidos.

▪ **Producción de higos**

La cantidad de higos cosechados en Estahban varía en función de las precipitaciones, siendo de unas 20.000 toneladas los años lluviosos. La sequía pertinaz, el calor intenso, las tormentas y los vientos durante la polinización, que redujeron el rendimiento de las abejas polinizadoras, se cuentan entre los factores que explican la disminución de la producción de higos el pasado año.

▪ **Volumen anual de ventas de los higos de Estahban**

Los higos de Estahban se venden dentro y fuera del país. Una parte que asciende a entre 6.000 y 8.000 toneladas está destinada a la exportación y el resto se consume en el mercado interno, a saber, la provincia y el resto del país.

El 75% de los higos secos se exporta a China, India, Armenia, Tayikistán y los Estados del Golfo, Japón, Europa y el Reino Unido, siendo consumido el resto dentro del país.

▪ **Empleo**

El sector emplea a 35.000 personas, incluidos jardineros, trabajadores y cosechadores, compradores, compradores importantes y trabajadores de unidades manufactureras y empresas.

- **Nombres de las asociaciones y sindicatos de productores de higos**

- Asociación de productores de higos
- Sindicato de compradores y vendedores de higos
- Sindicato de la Cooperativa de Productores de Fruta

- **Industrias relacionadas con los higos**

- Embalaje de higos secos y húmedos
 - Procesado de frutas, producción de confitura, mermelada, jarabe, almizcle, cereales, magdalenas, galletas, harina de higo, chocolate de cereales, vinagre, forraje, café y alcohol.
-

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1118*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

زعفران قاینات ایران

Produit / Product / Producto

Safran / Saffron / Azafrán

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Zaferan e ghayenat e Iran → Zæfðrʌn ð ghʌjnʌt ð i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Ghayenat saffron

Français / French / Francés: Safran de Ghayenat de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
 - 1-Tarvand saffron ghaen company
 - 2-Union des coopératives agricoles des producteurs d'épine-vinette, cultivateurs et producteurs de safran du Khorassan du Sud. /

- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
1-Tarvand saffron ghaen company
2-Union of Agricultural Cooperatives of barberry growers, gardeners and saffron growers of South Khorasan. /
- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
1-Empresa Tarvand Saffron Ghaen
2-Sindicato de Cooperativas Agrícolas de cultivadores de berberis, horticultores y cultivadores de azafrán de Jorasán del Sur.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région du Comté de Ghayenat / Region of Ghayenat County / Región del condado de Ghayenat.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Centre de propriété intellectuelle, IG 42, 27 juillet 2016. /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 42 GI, July 27, 2016. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, 42 GI, 27 de julio de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

Le comté de Ghayenat, dont la capitale est la ville de Qaen, est situé dans le sud de l'Iran et au nord du Khorasan méridional ; cette région est connue comme la capitale mondiale du safran. Les experts en agriculture estiment que le département de Ghayenat est le meilleur endroit pour la production et la récolte car il regroupe toutes les conditions environnementales. Ce comté se situe entre 33°6' et 34°5' nord et la ville de Qaen se trouve à 59°11' de longitude et 43' de latitude nord. La ville est située dans une plaine à une altitude de 1432 mètres au-dessus du niveau de la mer. La ville de Qaen est une zone froide où la saison des pluies s'étend de novembre à juin avec une moyenne annuelle des pluies de 175 mm dans les années sans sécheresse.

▪ **Histoire du produit**

L'histoire du safran dans cette région remonte à 3500 ans. Historiquement, le safran est considéré comme le produit le plus cher du monde et il est utilisé comme épice, colorant, aromatisant et médicament ; à l'origine il était endémique de la région de l'Asie du sud-ouest.

Des documents historiques indiquent que le safran est connu en Iran et dans le reste du monde depuis l'an 700 de l'hégire.

▪ **Définition, propriétés et applications du produits**

Le safran dont le nom scientifique est *Crocus Sativus* provient de la famille des iridacées ; c'est une plante de petite taille qui mesure de 10 à 30 cm. Des feuilles étroites sortent du bulbe, puis au milieu des feuilles apparaissent les tiges qui, à leur tour, laisseront apparaître de une à trois fleurs. Les fleurs comprennent six pétales violets, trois étamines et un pistil composé de trois stigmates de couleur rouge.

▪ **Caractéristiques du safran de Ghayenat**

La cueillette des fleurs de safran s'effectue très tôt le matin avant le lever du soleil, dans les exploitations, de nombreuses personnes utilisent des lampes pour cueillir les fleurs afin de conserver tous les arômes du safran ; le ramassage des fleurs en bouquets est plus rapide et plus pratique pour le transport, la fleur dont la tête n'est pas coupée et que l'on récolte avec sa tige est appelée Najeh.

- L'irrigation s'effectue avec de l'eau fraîche provenant de canaux, ce qui permet de conserver la qualité et le bulbe de la fleur. La zone de Ghayenat est riche en minéraux et en matières organiques nécessaires à la culture du safran.

- Après séchage, les stigmates du safran prennent une couleur rouge foncé que l'on nomme Black Heart (cœur noir), c'est le meilleur safran.
- La safranière est composée de tranchées (rangs) ; pour obtenir un safran de bonne qualité, on sélectionne des bulbes de 8 grammes.
- Le safran de Ghayenat est enrichi avec du fumier animal, on n'utilise aucun fertilisant.
- Le safran de Ghayenat est séché naturellement sur des étoffes de dentelle blanches dans un environnement éloigné des rayons du soleil. Ainsi, ni la chaleur, ni d'autres facteurs environnementaux ne peuvent altérer sa qualité.
- Le pouvoir colorant du safran de Ghayenat est élevé. Son parfum est puissant et agréable, il a un goût amer.

▪ **Caractéristiques du safran de Ghayenat transformé**

- Safran Neguine de Ghayenat: stigmates lisses, uniquement la partie supérieure du stigmate, peu fragile, fleur en forme de corne complète, exempt de style et de partie blanche, couleur rouge cerise profond, concentration en crocine supérieure. Le safran Neguine présente une concentration en crocine d'environ 300 à 320 unités.
- Safran Neguine Flimsy : stigmates lisses dont 2 ou 3 stigmates reliés à deux styles de couleur blanche, safran épais, couleur rouge cerise, concentration en crocine entre 280 et 300 unités, taux de picrocrocine de 85 à 100 unités et taux de safranal de 35 à 50 unités.
- Safran Cope de Ghayenat : obtenu en séparant le style, stigmate sans style, uniforme et plein, ne contient aucun stigmate cassé, couleur rouge, concentration en crocine comprise entre 250 et 290 unités, taux de picrocrocine de 85 à 95 unités, taux de safranal de 35 à 50 unités.
- Safran Flimsy de Ghayenat : stigmates bouclés comprenant de 3 à 4% de styles, généralement 2 ou 3 stigmates reliés à un style, couleur rouge cerise, concentration en crocine entre 240 et 290 unités, taux de picrocrocine d'environ 85 à 95 unités, taux de safranal d'environ 35 à 50 unités.
- Safran Clump de Ghayenat : stigmates de safran comprenant un maximum de 20% en poids de style, généralement avec des stigmates blancs et sans agglomération de cils, style blanc non enveloppé (nu), se présente sous forme de petits amas pesant chacun de 5 à 20 grammes, couleur rouge cerise, concentration en crocine de 180 à 210 unités, taux de picrocrocine de 75 à 85 unités et taux de safranal de 20 à 40 unités.
- Le safran de Ghayenat contient de 5 à 7% d'humidité.

▪ **Applications**

- Industrie alimentaire : avec la tendance actuelle qui consiste à employer des additifs naturels, le safran est utilisé pour remplacer les additifs chimiques et les colorants de synthèse dans les aliments. Il est utilisé comme aromatisant, colorant et additif alimentaire dans les bonbons et dans les boissons ainsi que pour la production de gommes au safran.
- Utilisation médicinale : le safran est utilisé comme substance médicamenteuse depuis des millénaires dans la médecine ancienne et dans la médecine contemporaine en tant qu'anti-âge pour le contour des yeux, dans le traitement contre la dépression, contre la maladie d'Alzheimer, contre la sclérose en plaque, contre les tumeurs ainsi que pour traiter d'autres maladies.
- Industrie de la peinture : les pigments de safran sont utilisés pour certains textiles, tels que les tapis et les fils de soie mais également sur des bâtiments anciens.

▪ Aire de production

Les comtés de Qaen et de Zirkouh constituent l'aire de production de ce produit.

Le comté de Qaen se compose de trois zones :

- La partie centrale qui regroupe : la commune rurale de Pishkouh, le village de Ghayen, le village de Mahyar, les villes de Qaen et d'Esfadan
- Le secteur de Nimboluk qui regroupe : le village de Korghond, le village de Nimboluk, les villes de Khezri, Dasht Beyaz et Nimboluk
- Le secteur de Sade qui regroupe le village d'Afariz, le village de Saddeh, la ville de Arian Shahr

Le comté de Zirkouh se compose des villages de Zirkouh, Petergan, Shaskouh, Bahman Abad, Zahan et Afin.

▪ Volumes de production

Année	Superficie cultivée (hectares)	Rendement (Kg/hectare)	Production (tonnes)	Valeur de production (millions de rials)
2010	5243	3/18	17	680000
2011	4287	3/38	15/5	580000
2012	4287	3/5	15	600000
2013	4287	3/38	14/5	580000
2014	4300	3/2	13/8	552000

▪ Répartition des ventes annuelles (valeur et volumes) pour les ventes domestiques et pour les ventes à l'exportation

Ventes domestiques		
Année	Poids	Valeur (rials)
2012	4,206	109,355,000,000
2013	3,963	160,702,000,000
2013	3,509	215,450,000,000

Ventes à l'exportation		
Année	Poids	Valeur (rials)
2012	7,952	240,355,000,000
2013	10,623	640,577,206,240
2013	8,241	620,056,000,000

- Le secteur emploie 12 860 personnes
- **Organisations et associations syndicales impliquées dans la production et la vente**
 - Les fermiers de la coopérative du safran de Qaen
 - La coopérative rurale
 - Les Guildes du Safran
 - Tarvand Qaen saffron company
 - Qohestan saffron company

▪ **Industries intervenant en amont et en aval de la production, y compris producteurs et fournisseurs de matières premières ainsi qu'industries agro-alimentaires**

- Centres commerciaux de vente directe, centres commerciaux agricoles
- Unités de production pour compléter la chaîne, artisans réunis en groupements (pour le conditionnement), industries de l'imprimerie et du conditionnement
- Centres de distribution, les magasins et les réseaux de vente /

▪ **Introduction**

Ghaenat county known as capital of world's saffron, with Cain city center located in the south of Iran and the North of South Khorasan. Agricultural experts believe that Qahenat district is the best place from the environmental condition for planting and harvesting. This county is located between 33 and 6 minute up to 34 and 5 min northern latitude and Cain is located in position of 59 and 11 min of East longitude and 43 min Northern latitude. This city is located on the plain at an altitude of 1432 meters above sea level. Cain is the cold regions and rainy season lasts from November to June. The annual average of rainfall is 175 mm in non-drought years.

▪ **Product history**

The history and benefit of it for people was lasted more than 3500 years old. Historically its consider among the world's most expensive material and used as a spice, color, aroma and drug and originally its belong to the south west Asia endemic.

From historical document we can understood that saffron was famous from 700 Hijri(SH) in Iran and the world.

▪ **Product definition, properties and applications**

Saffron with the scientific name (*crocus sativus*) from Iridaceae family is a small plant with 10 to 30cm high. From the middle of bulb, some narrow leaves exit, from the middle of leaves, flowering stems exit which lead to one or three flowers, flowers have six violet petal three Anther and one pistal lead to trifold stigma with red color.

▪ **Qaenat saffron characteristics**

Saffron flower harvesting is done early in the morning before sunrise ,most people uses light to collect the flowers from the farms to fully maintain the flavors of saffron, picking flowers in bud is faster and more convenient to carry, the flower which is not cutting its head and come out with root is called Najeh.

- Irrigation performed by fresh water of canals which has important role on keeping quality and flower bulb. Qhayenat area is rich in mineral and necessary material for cultivation saffron.

- Saffrans sigma after drying change to dark red which named Black Heart, is known as the best saffron.
- Saffrans ground is cultivated in neat rows and called raws and good saffron is selected with 8 gram bulbs weight.
- Qaenat saffron is fed by animal manure and is not use fertilizers.
- Qaeat saffaran is dried naturally on white lace cloth in an environment far from the sun. For this reason the heat and other environmental factors can't reduce its quality.
- Amount of coloring Qaenat saffron is high. Its smell is pungent and pleasant and quickly cover environment. It has bitter taste.

▪ **Qaenat processed saffron characteristics**

- Qaenat Negin saffron: smooth strings, pulled part, very low fragility, completely horny form, without style and withness, all-red cherry color, with the highest amount of crocin. Crocins amount is mostly near 300 to 320 units in Negin saffron.
- Flimsy Negin saffron: smooth strings which each 2 or 3 strings connected to 2 mill white style and its made thick saffron, color is red cherry, amount of crocin between 280 up to 300 unit; amount of picroretine is 85 up to 100 unit and amount of safranal is 35 up to 50 unit.
- Qaenat Cope saffron: which come from the separation of style, separated string, without style, uniform and solid, without broken strings, all-red color, amount of Cerocin is between 250 up to 290 unit; amount of Picrocrocin is 85 up to 95 units; amount of safranal is 35 up to 50 units.
- Qaenat filmsy saffron: curly strings with 3 or 4 percentage weight of style usually each 2 or 3 strings connected to one style, red cherry color, amount of Cerocin is between 240 up to 290 unit; amount of Picrocrocin is about 85 up to 95 unit; amount of Sarenal is about 35 up to 50 unit.
- Qaenat Clump saffron: saffaron stigma with maximum 20 percent weight of style which regularly with white string and without hair/cilia wrapped together, white style is not wrap and is free, common form is small clump, the weight of each clump is 5 to 20 gram, color is red cherry, amount of Crocin is 180 up to 210 unit, amount of Picrocrocin is 75 up to 85 unit and amount of safranal is 20 up to 40 unit.
- The moisture of Qaenat saffron is between 5 to 7 percent.

▪ **Applications**

- Food industry: With increasing social trend to use natural additives, saffron is used instead of chemical additives and synthetic colors in food. It used as seasoned flavors, color and aromatic foods, using in sweets and beverages and in producing saffron Gums.
- Medicinal usage: saffron is a very common drug used as a medicine from B.C up to now, it used in ancient medicine and modern medicine as anti- aging eyes, treatment of depression, Alzheimer's diseases, multiple sclerosis, tumors and other diseases.
- Paint industry: saffron color is used in textiles such as carpets and silk yarn also in some old buildings.

▪ **The geography of production**

Cain and Zirkouh County are considered as geographical range of this product.

Cain County has three parts:

- Center parts include: Pishkouh rural district, Ghayen village, Mahyar village, Cites: Qaen, Esfadan.
- Nimboluk section include: Korghond village, Nimboluk village, Cites Khezri, Dasht Beyaz and Nimboluk
- Sade section: Afariz village, Saddeh village, Cities: Arian shahr
- Zirkouh county include: Zirkouh, Petergan, Shaskouh, Bahman Abad, Zahan, Afín villages.

▪ **Production amount**

Year	Area under cultivation(Hectare)	Proceeds (Kilo in each Hectare)	Product (Ton)	Production value (Million Rials)
2010	5243	3/18	17	680000
2011	4287	3/38	15/5	580000
2012	4287	3/5	15	600000
2013	4287	3/38	14/5	580000
2014	4300	3/2	13/8	552000

▪ **The value and amount of yearly sale breakdown to domestic sales and export sales**

Domestic		
Year	Weight	Value (Rials)
2012	4,206	109,355,000,000
2013	3,963	160,702,000,000
2013	3,509	215,450,000,000

Exports		
Year	Weight	Value (Rials)
2012	7,952	240,355,000,000
2013	10,623	640,577,206,240
2013	8,241	620,056,000,000

- Number of employees: 12860 persons
- **Organization and Trade unions, involved in production and sales units**
 - Qaen saffron cooperative farmers
 - Rural cooperative
 - Saffron Guilds
 - Tarvand Qaen saffron company
 - Qohestan saffron company

▪ **Production at the upstream and downstream related industries includes manufacturers and suppliers of raw materials, and food processing industries**

- Agricultural, direct shopping center
- Production units for completing the chain, Handicrafts in form of cluster (for packaging), printing and packaging industry
- Distribution centers and capillary sale, stores /

▪ **Introducción**

El condado de Ghayenat, cuya capital es la ciudad de Qaen, situado en la provincia iraní de Khorasan del Sur, es considerado la capital mundial del azafrán. Los peritos agrícolas consideran que el distrito de Ghayenat reúne las mejores condiciones ambientales para la siembra y la cosecha de este producto. El condado se encuentra situado entre 33 grados y 6 minutos y 34 grados y 5 minutos de latitud norte y Qaen se encuentra entre 59 grados y 11 minutos de longitud este y 43 minutos de latitud norte. Esta ciudad se encuentra en una llanura a una altitud de 1.432 metros sobre el nivel del mar. Qaen es una región fría, donde la temporada de lluvias dura de noviembre a junio.

▪ **Historia del producto**

La historia del azafrán y sus propiedades remonta a más de 3500 años. Históricamente se cuenta entre los materiales más caros del mundo y es utilizado como especia, tinte, aroma y droga. El azafrán es endémico del suroeste de Asia.

Gracias a documentos históricos sabemos que el azafrán es conocido desde el año 700 del calendario persa, tanto en Irán como en el resto del mundo.

▪ **Definición, propiedades y aplicaciones del producto**

El azafrán, cuyo nombre científico es *Crocus-Sativa L.*, pertenece a la familia de las iridáceas y es una planta pequeña de 10 a 30 cm de altura. Del centro del bulbo parten varias hojas estrechas, de cuyo centro salen tallos floridos con una o tres flores. Las flores tienen seis pétalos violetas, tres anteras y un pistilo con estigmas trilobulados de color rojo.

▪ **Características del azafrán de Ghayenat**

La cosecha de la flor del azafrán se hace temprano por la mañana, antes del amanecer, para que las flores conserven todo su aroma. Los capullos de las flores se recogen enteros, proceso más rápido y cómodo. Las flores que salen con raíz se llaman Najeh.

- Riego realizado mediante canales de agua dulce, lo que contribuye a mantener la calidad y el bulbo floral. La zona de Ghayenat es rica en minerales y otros elementos necesarios para el cultivo del azafrán.
- El azafrán cuyos estigmas se vuelven de color rojo oscuro al secarse se llama corazón negro y es considerado el mejor azafrán del mercado.

- El azafrán se cultiva en filas rectas y regulares y el buen azafrán es seleccionado entre bulbos que pesan 8 gramos.
- El azafrán de Ghayenat es abonado con estiércol animal y no con fertilizantes.
- El azafrán de Ghayenat es secado de forma natural sobre una tela de encaje blanco en un lugar protegido del sol, ya que el calor y otros factores ambientales pueden afectar su calidad.
- El azafrán de Ghayenat es muy colorante. Su olor es acre y fuerte pero agradable y tiene sabor amargo.

▪ **Características del azafrán de Ghayenat procesado:**

- Azafrán Negin de Ghayenat: estambres lisos y gruesos, poca fragilidad, de un profundo color rojo cereza, es el azafrán con mayor cantidad de crocina. En el azafrán de Negin la crocina puede alcanzar entre 300 a 320 unidades.
- Azafrán Flimsy de Ghayenat: estambres lisos con 2 o 3 estambres unidos a dos rabillos blancos, es un azafrán espeso de color rojo cereza, cuyo contenido en crocina oscila entre 280 y 300 unidades, el contenido en picocrocina entre 85 y 100 unidades y el contenido en safranal entre 35 y 50 unidades.
- Azafrán Cope de Ghayenat: obtenido tras separar el estilo del estambre, sin estilo, uniforme y sólido, sin estambres rotos. Es de color rojo y su contenido en crocina oscila entre 250 y 290 unidades, el contenido en picocrocina entre 85 y 95 unidades y el contenido en safranal entre 35 y 50 unidades.
- Azafrán Filmsy de Ghayenat: estambres rizados con un porcentaje de peso del estilo del 3 o 4 por ciento. Por lo general hay 2 o 3 estambres unidos a un estilo. Es de color rojo cereza y el contenido en crocina oscila entre 240 y 290 unidades, el contenido en picocrocina entre 85 y 95 unidades y el contenido en safranal entre 35 y 50 unidades.
- Azafrán Clump de Ghayenat: estigmas del azafrán con un porcentaje máximo de peso del estilo del 20 por ciento, con pistilos blancos y sin cilios agrupados, el estilo blanco no está agrupado y queda libre, la forma habitual de presentación es en pequeños grupos, cada uno de los cuales pesa entre 5 y 20 gramos. Es de color rojo cereza y el contenido en crocina oscila entre 180 y 210 unidades, el contenido en picocrocina entre 75 y 85 unidades y el contenido en safranal entre 20 y 40 unidades
- El nivel de humedad del azafrán de Ghayenat oscila entre el 5 y el 7 por ciento.

▪ **Aplicaciones**

- **Industria alimentaria:** Con la creciente tendencia a utilizar aditivos naturales, el azafrán reemplaza numerosos aditivos químicos y colorantes sintéticos en los alimentos, Se utiliza como saborizante, colorante y aromatizante en alimentos dulces, salados y bebidas y en la producción de gominolas de azafrán.
- **Uso medicinal:** el azafrán ha sido utilizado como medicamento desde antes de Cristo hasta nuestros días, tanto en la medicina antigua como en la moderna contra el envejecimiento de los ojos, la depresión, el Alzheimer, la esclerosis múltiple, tumores y otras enfermedades.
- **Industria de la pintura:** el azafrán es utilizado en la industria textil para teñir alfombras e hilados de seda, así como en ciertas obras antiguas.

▪ **Distribución geográfica de la producción**

Los condados de Qaen y Zirkouh County son la principal zona de producción de este producto.

El condado de Qaen está dividido en tres partes:

- El distrito central comprende el distrito rural de Pishkou, los pueblos de Ghayen y Mahyar y las ciudades de Qaen y Esfadan.
- El distrito de Nimboluk comprende los pueblos de Korghond y Nimboluk y las ciudades de Khezri ,Dasht Beyaz y Nimboluk.
- El distrito de Sade comprende los pueblos de Afariz y Saddeh y la ciudad de Arian shahr.
- El condado de Zirkouh comprende los pueblos de Zirkouh, Petergan, Shaskouh, Bahman Abad, Zahan y Afin.

▪ **La producción en cifras**

Año	Zona cultivada (en hectáreas)	Producto (Kilos por hectárea)	Producto (Toneladas)	Valor de la producción (en millones de riales)
2010	5243	3/18	17	680000
2011	4287	3/38	15/5	580000
2012	4287	3/5	15	600000
2013	4287	3/38	14/5	580000
2014	4300	3/2	13/8	552000

▪ **Valor e importe del desglose anual de ventas en el mercado interior y exterior**

Interior		
Año	Peso	Valor(en riales)
2012	4,206	109,355,000,000
2013	3,963	160,702,000,000
2013	3,509	215,450,000,000

Exterior		
Año	Peso	Valor(en riales)
2012	7,952	240,355,000,000
2013	10,623	640,577,206,240
2013	8,241	620,056,000,000

- Número de empleados: 12.860 personas
- **Organizaciones y sindicatos implicados en unidades de producción y ventas**
 - Cooperativa de cultivadores de azafrán de Qaen
 - Cooperativa rural
 - Gremios del azafrán
 - Compañía azafranera Tarvand Qaen
 - Compañía azafranera Qohestan

▪ **La producción en las fases previas y posteriores de la cadena de producción incluye a fabricantes y proveedores de materias primas, así como a la industria de la transformación de alimentos**

- Centro commercial agrícola directo
 - Unidades de producción para completar la cadena de producción, elaboración artesanal en grupo de embalajes, productos gráficos y envases
 - Centros de distribución y venta en redes de tiendas
-

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1119

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

19 juin 2018 / June 19, 2018 / 19 de junio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

کشمش ملایر ایران

Produit / Product / Producto

Raisin sec / Raisin / Uvas pasas

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Keshmesh e malayer e Iran → kəʃməʃ ə məlʌjər ə i:rʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Iran's Malayer raisin

Français / French / Francés: Raisin sec de Malayer de l'Iran

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street, Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Association des producteurs et exportateurs de raisins secs de Malayer. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Association of Malayer Raisin Producers and Exporters. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Asociación de productores y exportadores de uvas pasas de Malayer.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région du Comté de Malayer / Region of Malayer County / Región del condado de Malayer.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Centre de propriété intellectuelle, IG 108, 11 décembre 2017. /
- Law of the protection of Geographical Indications" approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Intellectual Property Center, 108 GI, December 11, 2017. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Centro de Propiedad Intelectual, 108 GI, 11 de diciembre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Introduction**

La région de Malayer jouit d'une solide réputation s'agissant de la production de raisins, et notamment de raisin sans pépins, principalement de raisins secs, qui en fait l'une des régions les plus connues pour la production de ce produit dans la province et le pays. En conséquence, les produits de raisin tels que sap, Basselq et ... sont très réputés dans le pays. Par ailleurs, l'histoire et la notoriété de la production de raisins secs de Malayer à l'exportation vers différents pays est telle qu'elle est considérée comme l'une des activités économiques les plus prospères du pays dans ce secteur d'activité. Pour cette raison, l'activité principale de cette ville est la culture du raisin. Un climat favorable, l'engouement

et l'intérêt des agriculteurs dans ce secteur ont contribué à la production et à l'expansion des zones de culture de ce produit.

▪ **Histoire du produit**

Depuis l'antiquité, le raisin figure parmi les fruits les plus prisés. Il existe deux théories sur l'histoire du raisin. Selon certaines théories, les vignes auraient été présentes bien avant l'émergence des céréales, sous une forme sauvage et abondante dans les forêts, permettant ainsi aux premiers humains d'utiliser ses feuilles et ses fruits. Selon d'autres, l'histoire de la vigne remonterait à 6 ou 7 siècles. Dans des ouvrages d'Inde et de Chine, la vigne est présente et selon les récits de Noé, il aurait été le premier homme à cultiver la vigne. Au cours des périodes phénicienne et assyrienne, la vigne était cultivée en Egypte, et lors du règne de Babur (1670 AV. J.-C) il existait un nombre important de vignobles dans la région entre les fleuves Tigre et Euphrate. D'après les théories historiennes, la semence de vigne provient de régions inconnues, par une personne nommée Sibuleh au sud d'Ararat et à l'est du Tigre (approximativement les régions de l'Azerbaïdjan et du Kurdistan). Les arabes ont également largement contribué à la culture de la vigne. Le peuple juif a importé la vigne en Grèce et plus tard en Italie, puis elle a été cultivée dans les pays d'Europe et notamment en France. La culture de la vigne est un art ancien, et depuis une période ancestrale une grande partie des terres de Malayer sont dédiées à sa production, pour en faire l'un des premiers produits d'exportation à destination de divers pays d'Europe, d'Amérique et d'Asie, etc. Un produit de qualité a toujours été exigé.

▪ **Définition du produit, ses caractéristiques et ses utilisations**

Les raisins sont de la famille des Vitaceae, dont le nom scientifique est *vitisvinifera*. La famille des Vitaceae compte 17 types et environ 1000 espèces. Il s'agit d'un arbuste. Les types de raisins cultivés en Iran sont les suivants : Kondri, Shahroudi, Fakhri, Asgari, Mehdi Khani, sans pépins, etc.

Composition et propriétés des raisins :

La quantité d'éléments et de matières différents contenus dans le raisin est très variable selon la variété, les conditions de la plantation et le degré de traitement du raisin. Conformément aux données des examens agricoles mondiaux menés par la FAO sur les différentes variétés de raisins et de raisins secs, les principales matières sucrantes dans le raisin frais sont le saccharose, le glucose, le dextrose et l'acide malique, l'acide citrique et l'acide tartrique. Dans la composition du jus de raisin, outre de l'eau, du sucre et divers acides, on trouve 3.5 à 4% de bitartrate de potassium et des sels minéraux tels que de la chaux (lime), du manganèse et du sodium, du potassium, du calcium, du fer et de la silice. La valeur énergétique de cent grammes de raisins frais est de 67 kilocalories et celle de cent grammes de raisins secs est de 268 kilocalories. Parmi d'autres propriétés, les raisins sont les meilleures sources naturelles de glucose et de fructose. L'odeur spéciale du raisin est due au géraniol et au linalool, et depuis peu un autre ingrédient - désigné par vitamine P - a été identifié, qui se révèle efficace dans la prévention des hémorragies causées par le diabète. Elle contribue également à l'amélioration des inflammations et de l'athérosclérose dans le corps humain, et en raison de la présence de minéraux, elle est dotée d'effets stimulants, d'effets d'aide à la digestion, d'effets calmants, de stimulation de l'appétit, ou encore d'effets rafraîchissants et hydratants.

Les raisins sont également très utiles dans la bronchite chronique, les pathologies cardiaques, les inflammations rénales. Les raisins ont différentes applications à travers le monde, et outre la production de raisins secs, les raisins sont pour la plupart transformés en raisins secs, et d'autres sont employés dans la fabrication de sirop, vinaigre, jus de raisin et autres types de produits.

▪ **Aire géographique de production**

La surface totale de culture de vignes dans le monde est d'environ 7.4 million d'hectares, l'Iran en possédant 328,000 hectares, représentant environ 68 millions de tonnes selon les estimations de l'Organisation Mondiale pour l'alimentation sur la production de grappes.

A : Les dix premiers producteurs de raisins dans le monde sont : 1. La Chine 2. Les Etats-Unis d'Amérique 3. L'Italie 4. La France 5. L'Espagne 6. La Turquie 7. Le Chili 8. L'Argentine 9. L'Iran et 10. L'Afrique du Sud

B : Les provinces d'Iran productrices de raisin sont les suivantes : 1- Fars 2- Qazvin 3- Khorasan Razavi 4- East Azarbaijan 5- Hamedan et ... qui disposent respectivement des cultivars de vignes les plus importants du pays.

C : Dans la province de Hamedan, Malayer est un haut lieu pour la culture de vignes et la région dispose de la plus grosse implantation de vignobles avec 10489 d'hectares de vignobles fertiles et non fertiles, la zone de culture de vergers fertiles étant de 10040 hectares et de 449 d'hectares non fertiles.

▪ **Volume de production**

La production de grains de raisins dans la ville de Malayer en 2016 était d'environ 240000 tonnes, soit un rendement moyen de 24 tonnes de raisins à l'hectare, répartie comme suit :

1- environ 74% de la production totale de raisin est transformée en 45,000 tonnes de raisins secs, y compris du type sunny, et de raisins secs du type California.

2- environ 6% des raisins équivalant à 3,600 tonnes donnent des « dried shade » (raisins séchés au soleil).

3- environ 8% des raisins équivalant à 4,800 tonnes sont transformés en jus de raisin.

4- environ 1% des raisins équivalant à 2,400 tonnes sont transformés en verjus.

5- environ 2% des raisins environ équivalant à 4,800 tonnes sont transformés en vinaigre, pâtes, jus de raisin, verjus et autres produits.

6- environ 10% des raisins équivalant à 24,000 tonnes de useg frais dans la ville et d'autres provinces

Au cours des cinq dernières années, le niveau de production de raisins n'a subi que de légères variations en fonction des conditions climatiques.

Il s'ensuit que la ville de Malayer dispose de 3% des cultures de vignes du pays et 6.5% de la récolte de raisins, soit deux fois la production moyenne du pays et trois fois la moyenne mondiale.

▪ **Volume de ventes annuel et valeur des ventes, ventes nationales et ventes à l'exportation**

Le raisin de Malayer est en majorité constitué de raisin sec granuleux, destiné pour 75% à la transformation et au conditionnement, représentant environ 35,000 tonnes de raisins secs par an, et environ 10,000 tonnes de raisins secs séchés au soleil - dry shades - et autres pour la consommation nationale.

La valeur des exportations de raisins secs est de 42.000.000 de dollars américains, les produits étant exportés dans plus de 20 pays différents.

▪ **Nombre d'employés du secteur répartis entre la production et le commerce**

A : Le nombre d'employés dans le secteur de la production est supérieur à 30,000.

B : Le nombre d'employés dans le secteur commercial est d'environ 2,000.

▪ **Noms des groupements, unions, unités de production, commerces, pour la fabrication et la vente du produit**

1- L'Association des Fabricants et exportateurs de raisins secs de Malayer a été fondée dans la ville il y a 20 ans.

2- La société coopérative de Malayer qui compte environ 4000 exploitants dans le pays est active dans la production de raisins et raisins secs.

3- L'Organisation du commerce agricole de Malayer qui compte environ 6,000 membres constitue une communauté d'exploitants dans la ville.

4- Il existe 50 unités de traitement, de tri et de conditionnement de raisins secs dans le pays, dont 30 sont membres de l'association des producteurs et exportateurs de raisins secs.

▪ **Secteurs industriels connexes à la production à différents niveaux**

1- Avec 50 centres de transformation du raisin sec, la ville est considérée comme le principal centre de production du raisin sec du pays.

2- Grâce à l'établissement de l'Institut de Recherche sur le raisin et le raisin sec de Malayer, implanté au cœur de l'Université d'Etat de Malayer en tant que premier établissement scientifique de recherche sur ce produit, et en collaboration avec le Centre du Ministère des Sciences et Technologies sur les rayons gamma et les électrons, la technologie du raisin sec est en plein essor.

3- Etablissement d'une station de recherche sur le raisin sous la supervision de l'organisation agricole impliquée dans les activités de recherche menées sur ce produit.

4- Présence dans la ville de de l'association des producteurs et exportateurs de raisins secs à Malayer, qui constitue la première et l'unique organisation régionale autour du raisin sec créée il y a environ 20 ans.

5- Les raisins secs de Malayer sont connus comme une marque sur les marchés-cibles du produit sous le nom de raisins secs de Malayer. /

▪ **Introduction**

The relative superiority of Malayer in the production of grapes and especially seedless grape, which is mainly raisins, introduces this region as one of the known regions in producing this product in the province and the country. In such a way that the products of grapes such as sap, Basselq and ... have a good reputation in the country. On the other hand, the history and reputation of Malayer raisins production for exporting to different countries is such that it can be considered one of the most experienced in these areas in Iran. Therefore, the main occupation of city is grape gardening. The proper climate, taste and interest of farmers in this area have led to the production and expansion of the cultivation area of this product.

▪ **Product history**

Grapes are one of the most important fruits used since ancient times. There are two theories about the history of grapes. Some believe that grapes have been known even before the emergence of grains and they believe that the grapes were wild and abundant in the forests, and the early humans used their leaves and fruits. Others saw the history of grapes 6 to 7 thousand years ago. In the Indian and Chinese books, grapes were named, and according to the traditions of Noah (AS), he is the first man who cultivates grapes. During the Phoenicians and Assyrians, grapes were grown in Egypt, and during the reign of Babur in the 1670 BC there were many vineyards in the region between the rivers of Tigris and Euphrates, according to the theory of historians grape seed come from unknown regions by a person called Sibuleh South Ararat and eastern Tigris (almost in the region of Azerbaijan and Kurdistan). The Arabs also had a huge contribution to cultivating grapes. The Jewish people imported grapes into Greece and later into Italy and then cultivated in the countries of Europe and in particular in France. Grape Cultivation is an ancient art, and from a very long time in the city of Malayer a large part of the land is dedicated to its production and is one of the most important export products that have been exported to various European, American-Asian countries, etc. Its high quality has always been requested.

▪ **Definition of the product, its features and its applications**

The grapes belong to Vitals and the Vitasa family, whose scientific name is *vitisvinifeah*. The family of Vitas contains 17 kind and about 1000 species. It is bush. Some types of grapes that are cultivated in Iran are; Kondri, Shahroudi, Fakhri, Asgari, Mehdi Khani, seedless and etc.

Compounds and properties of grapes:

The amount of different materials and elements in the grape fruit is quite different according to the variety, the conditions of the planting and the degree of grape processing. According to the FAO Global Farm Examinations, on the various varieties of grapes and raisins, the most important sugary materials in fresh grapes are sucrose, glucose, dextrose, and malic acid, citric acid and tartaric acid. In grape juice, in addition to water, sugar and various acids, 3.5 % to 4% of potassium biterartes and mineral salts such as lime, manganese and sodium, potassium, calcium, iron, and silica. The amount of power available in one hundred grams of fresh grapes is 67 kilocalories and one hundred grams of raisin is 268 kilocalories. Other properties of grapes are the best natural sources of glucose and fructose. The special grape smell is due to Geranium and Linalool, and recently, another ingredient called Vitamin P is produced that is effective in preventing bleeding caused by diabetes. It also improves the body's inflammation and atherosclerosis and, due to the presence of minerals, has a stimulating, digestible, calming, appetizing, refreshing and hydrating effect. Grapes are also useful for chronic bronchitis, heart disease, kidney inflammation. Grapes have different uses in the world, and in addition to the production of raisins, the major part of the grapes becomes raisins and other include, syrup, vinegar, grape juice and other types of products.

▪ **Geography of production**

The total area under vineyard cultivation in the world is about 7.4 million hectares, with Iran's share of 328,000 hectares, which is estimated to be around 68 million tons according to the World Food Organization's Global Grain Production.

A: The top ten grape producers in the world are: 1. China 2. America 3. Italy 4. France 5. Spain 6. Turkey 7. Chile 8. Argentina 9. Iran and, 10. South Africa.

B: The provinces of Iran which produce grape: 1- Fars 2- Qazvin 3- Khorasan Razavi 4- East Azarbaijan 5- Hamedan and ... which respectively have the highest cultivar of vineyards in the country.

C: In the province of Hamedan, Malayer is the highest level of vineyard cultivation, and the highest rate of vineyards with 10489 ha of fertile and non-fertile vineyards, the area under cultivation of fertile orchards is 10040 ha and 449 ha non-fertile.

▪ **Production amount**

Grain production in the city of Malayer in the 2016 was around 240000 tons, with an average grape yield of 24 tons in hectares, differentiated;

1- About 74% of the total grape production is converted to 45,000 tonnes of raisins, including sunny, and California raisins.

2- About 6% grapes equivalent to 3600 tonnes of dried shade

3- About 8% of the grapes are equivalent to 4,800 tonnes of grape juice

4- About 1% grapes equivalent to 2,400 tons of Verjuice

5- About 2% grapes equivalent to 4,800 tons of vinegar, paste, grape juice, verjuice and other products

6-About 10% of the grapes have been equivalent to 24,000 tonnes of fresh useg in the city and other provinces

Over the past five years, the level of grape production has been around the same, varying with respect to climate conditions.

Explaining that the city of Malayer has 3% of the country's cultivated grape land and 6.5% of the grape harvest, which is two times the country's average production and three times the global average.

▪ **The annual sales volume and sales value, broken down by domestic and export sales**

The major part of Malayer grape which is grainy raisin, is about 75% for processing, and packaging, accounting for about 35,000 tons of raisins per year, and about 10,000 tons of sun-dried raisins - dry shades and other for domestic consumption.

The value of the export raisins is 42.000.000 US dollars and it exported to more than 20 different countries.

▪ **The number of employees in the sector divided into production and trade**

A: The number of people employed in the production sector is over 30,000.

B: The number of people employed in the business sector is around 2,000

▪ **Names of formations, unions, manufacturing units, commerce, product manufacturing and sales**

1- The Malayer Raisin Manufacturers & Exporters Association has been formed in the city since 20 years ago.

2- The Malayer Cooperative Company, which has about 4000 gardeners in the county, is active in the production of grapes and raisins.

3- The Malayer Agricultural Trade Organization, which has about 6,000 members, is a community of gardeners in the city.

4-There are 50 units of processing, sorting and packaging of raisins in the county, of which 30 are the members of the raisin producers and exporters association.

- **Industries related to production at various levels**

1- Having 50 raisin processing units, which introduces the city as the country's raisin product.

2- Establishment of the Malayer Grape and Raisin Research Institute, which was established at Malayer State University and as the first scientific and research unit of this product, and with the help of the Ministry of Science and Technology Center of Gamma and Electron Research, the technology for raisin in is running.

3- The establishment of a grape research station under the supervision of the Agricultural Organization is engaged in the research activities of this product.

4- The existence of the association of producers and exporters of raisins in Malayer, which has been the first and only regional raisin organization in the city since about 20 years ago.

5- Malayer raisins are known as brand in the product target markets under the name of Malayer raisins. /

- **Introducción**

La relativa supremacía de Malayer en la producción de uvas, en particular uvas pasas sin pepitas convierte a esta región en una de las principales regiones productoras de este producto en la provincia y el país. Las variedades de uvas tales como Sap y Basselq gozan de excelente reputación en el país. Asimismo, históricamente, la reputación de Malayer en la producción de uvas pasas, que exporta a diferentes países, es tal que puede considerarse una de las ciudades iraníes más experimentadas en este sector. Es más, la principal ocupación de la ciudad es el cultivo de uvas. El clima, la inclinación y el interés de los agricultores de esta zona han contribuido a la producción y expansión de la zona de cultivo de este producto.

- **Historia del producto**

Las uvas son una de las frutas más consumidas desde la antigüedad. Hay dos teorías sobre la historia de las uvas. Una de ellas sostiene que las uvas eran conocidas incluso antes de la aparición de las semillas. Las uvas eran silvestres, abundaban en los bosques y los primeros seres humanos utilizaban sus hojas y sus frutos. Otra teoría sitúa la aparición de la uva hace 6 o 7 mil años. Las uvas son mencionadas en antiguos libros indios y chinos, y según la tradición, Noé fue el primer hombre que cultivó uvas. En la época de los fenicios y los asirios, se cultivaban uvas en Egipto y durante el reinado de Babur, en el año 1670 a.c. abundaban los viñedos en la región situada entre los ríos Tigris y Éufrates. Según la teoría de ciertos historiadores, las semillas de uva fueron traídas desde regiones desconocidas por una persona llamada Sibuleh a la zona meridional del Ararat y al Tigris oriental (prácticamente en la región de Azerbaiyán y Kurdistán). Los árabes contribuyeron también sobremanera al cultivo de la uva. El pueblo judío importaba uvas a Grecia y, más tarde, a Italia pasando a cultivarlas después en varios países de Europa y, en particular, en Francia. El cultivo de la uva es un arte antiguo, y hace muchísimo tiempo que la ciudad de Malayer dedica gran parte

de sus tierras a la producción de la uva, que exporta a distintos países europeos, americanos, asiáticos, etc. Su alta calidad ha sido altamente celebrada.

▪ **Definición del producto, sus características y aplicaciones**

Las uvas de Malayer son del orden Vitales, de la familia Vitaceae y su nombre científico es *Vitis vinifera*. La familia Vitaceae comprende 17 géneros y alrededor de 1000 especies. Es un arbusto. Algunas de las variedades de uvas cultivadas en Irán son: Kondri, Shahroudi, Fakhri, Asgari, Mehdi Khani, uvas sin semillas, etc.

Composición y propiedades de las uvas:

La proporción de los distintos componentes y elementos de la uva varía considerablemente en función de la variedad, las condiciones de plantación y el grado de procesamiento de la uva. De conformidad con los exámenes agrícolas mundiales de la FAO realizados sobre diversas variedades de uvas y uvas pasas, los componentes azucarados más importantes de las uvas frescas son la sacarosa, la glucosa, la dextrosa, el ácido málico, el ácido cítrico y el ácido tartárico. En el jugo de uva, además de agua, azúcar y ácidos varios, hay del 3,5 al 4% de bitartrato de potasio y sales minerales, tales como cal, manganeso, sodio, potasio, calcio, hierro y sílice. La cantidad de energía disponible en cien gramos de uvas frescas es de 67 kilocalorías y en cien gramos de uvas pasas es de 268 kilocalorías. Otra propiedad importante de las uvas es que es una de las mejores fuentes naturales de glucosa y fructosa. El olor especial de las uvas se debe a su contenido en geranio y linalool, y los bioflavonoides que contiene contribuyen a prevenir el sangrado causado por la diabetes. Contribuye asimismo a luchar contra las inflamaciones y la aterosclerosis y, debido a su contenido en minerales, tiene un efecto estimulante, digestivo, calmante, estimulante del apetito, refrescante e hidratante. Las uvas son beneficiosas asimismo contra la bronquitis crónica, las enfermedades del corazón y la inflamación de los riñones. Las uvas son utilizadas de distintas maneras en todo el mundo. Además de la producción de uvas pasas, una gran cantidad de la producción de uvas es transformada en sirope, vinagre, zumo y otro tipo de productos.

▪ **Distribución geográfica de la producción**

La superficie total dedicada al cultivo de viñedos en el mundo es de unos 7,4 millones de hectáreas, encontrándose en Irán 328.000 hectáreas, cuya producción es estimada en unos 68 millones de toneladas por la FAO.

A: Los diez principales productores mundiales de uva son: 1. China 2. América 3. Italia 4. Francia 5. España 6. Turquía 7. Chile 8. Argentina 9. Irán y 10. Sudáfrica

B: Las provincias de Irán que producen uva son: 1. Fars 2. Qazvin 3. Khorasan Razavi 4. East Azarbaijan y 5. Hamedan donde se encuentran respectivamente los mayores viñedos del país.

C: En la provincia de Hamedan, Malayer es el mayor cultivador de viñedos, con 10.489 hectáreas de viñedos fértiles y no fértiles. La zona de cultivo de viñedos fértiles es de 10.040 hectáreas y la de viñedos no fértiles de 449 hectáreas.

- **La producción en cifras**

En 2016, la producción de uva en la ciudad de Malayer fue de unas 240.000 toneladas, con un rendimiento medio de 24 toneladas de uva por hectárea;

1- Alrededor del 74% de la producción total de uva se transforma en 45.000 toneladas de uvas pasas, incluidas las uvas pasas secadas al sol y las californianas.

2- Alrededor del 6% de uvas se transforman en 3.600 toneladas de uvas pasas secadas a la sombra.

3- Alrededor del 8% de las uvas se transforma en 4.800 toneladas de zumo de uva.

4- Alrededor del 1% de las uvas se transforma en 2.400 toneladas de verjus.

5- Alrededor del 2% de las uvas se transforma en 4.800 toneladas de vinagre, melaza, zumo de uva, verjus y otros productos.

6- Alrededor del 10% de las uvas, a saber, unas 24.000 toneladas están destinadas a ser consumidas frescas en la ciudad y en otras provincias.

En los últimos cinco años, el nivel de producción de la uva ha permanecido prácticamente estable, variando levemente en función de las condiciones climáticas.

Cabe señalar que en la ciudad de Malayer se encuentra el 3% de toda la superficie cultivada con viñedos del país, que producen el 6,5% de la uva cultivada, lo que equivale al doble de la producción media del país y al triple de la media mundial.

- **Volumen y valor anual de ventas, desglosado por ventas interiores y exteriores**

La mayor parte de la uva de Malayer, que es una uva pasa pequeña, se destina en un 75% al procesado y envasado, lo que equivale a unas 35.000 toneladas de uvas pasas al año, y unas 10.000 toneladas de uvas pasas secadas al sol, secadas a la sombra y uvas frescas para el consumo interno.

Las exportaciones de uvas pasas, destinadas a más de 20 países diferentes, ascienden a 42.000.000 de dólares americanos.

- **Número de empleados en el sector dividido entre la producción y el comercio**

A: El número de personas empleadas en el sector de la producción supera los 30.000.

B: El número de personas empleadas en el sector empresarial es de unos 2.000.

- **Nombres de asociaciones, sindicatos, unidades de fabricación, comercio, fabricación de productos y ventas**

1- La Asociación de Productores y Exportadores de uvas pasas de Malayer fue creada en la ciudad hace 20 años.

2. La Empresa Cooperativa de Malayer, que cuenta con unos 4.000 cultivadores en el condado, se dedica a la producción de uvas y uvas pasas.

3- La Organización de Comercio Agrícola de Malayer, que cuenta con unos 6.000 miembros, es una comunidad de cultivadores de la ciudad.

4- Existen 50 unidades de elaboración, selección y envasado de uvas pasas en el condado, 30 de las cuales son miembros de la Asociación de Productores y Exportadores de uvas pasas de Malayer.

▪ **Industrias vinculadas con la producción a varios niveles**

1- Las 50 unidades de procesamiento de uvas pasas convierten a la ciudad en el principal productor de uvas pasas del país.

2- El Instituto de investigación de la uva y la uva pasa de Malayer, creado en la Universidad Estatal de Malayer fue la primera institución científica y de investigación sobre la uva, y con la ayuda del Centro de investigación de rayos gamma y electrones del Ministerio de Ciencia y Tecnología, desarrolla tecnología relacionada con las uvas pasas.

3- La estación de investigación sobre las uvas, creada bajo la supervisión de la Organización de la Agricultura se consagra a actividades de investigación en relación con este producto.

4- La Asociación de Productores y Exportadores de Uvas Pasas de Malayer, creada hace 20 años, es la primera y única organización regional relativa a las uvas pasas de la ciudad.

5- Las uvas pasas de Malayer son conocidas como marca en los mercados objetivo del producto bajo el nombre de uvas pasas de Malayer.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1120*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****30 juillet 2018 / July 30, 2018 / 30 de julio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Pérou / Peru / Perú*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****CACAO AMAZONAS PERÚ*****Produit / Product / Producto***

- Cacao (Theobroma cacao L. Var. « Cacao endémique ») en fève sèche fermentée avec la coque. /
- Cocoa (Theobroma cacao L. Var. “Native cocoa”) as fermented dry beans with shell. /
- Cacao (Theobroma cacao L. Var. “Cacao nativo”) en grano seco fermentado con cáscara.

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Français / French / Francés: Cacao Amazonas Pérou

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - Indecopi

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- L'État péruvien est le seul titulaire des appellations d'origine péruviennes ; les producteurs ne peuvent les utiliser qu'avec les autorisations accordées par celui-ci. /
- The Peruvian State is the holder of the Peruvian appellations of origin and the producers who use them require authorizations from the Peruvian State. /
- El Estado Peruano es el titular de las denominaciones de origen peruanas y los productores que las utilizan requieren de autorizaciones de aquel.

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Les provinces de Bagua et d'Utcubmba de la région d'Amazonas.
Bagua comprend les districts d'Imaza, Copallin, La Peca, Aramango, El Parco et Bagua.
Utcubmba comprend les districts de Cajaruro, Bagua Grande, Cumba, El Milagro et Lonya Grande.
Le CACAO AMAZONAS PÉROU est cultivé à une altitude comprise entre 450 m et 1 200 m au-dessus du niveau de la mer. /
- The provinces of Bagua and Utcubmba in the department of Amazonas.
Bagua includes the districts of Imaza, Copallin, La Peca, Aramango, El Parco and Bagua.
Utcubmba comprises the districts of Cajaruro, Bagua Grande, Cumba, El Milagro y Lonya Grande.
“CACAO AMAZONAS PERÚ” is cultivated at an altitude ranging from 450 masl to 1,200 masl. /
- Las provincias de Bagua y Utcubmba del departamento de Amazonas.
Bagua comprende a los distritos de Imaza, Copallin, La Peca, Aramango, El Parco y Bagua.
Utcubmba abarca los distritos de Cajaruro, Bagua Grande, Cumba, El Milagro y Lonya Grande.
CACAO AMAZONAS PERÚ se cultiva a una altitud comprendida entre los 450 msnm a 1 200 msnm.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décision 486 (du 14 septembre 2000); Décret législatif n° 1075 (du 27 juin 2008) modifié par le Décret législatif n° 1309 (du 29 décembre 2016), ainsi que Règlement du Décret législatif n° 1075, approuvé par le Décret suprême N° 059-2017-PCM (du 26 mai 2017).
Office des signes distinctifs de l'Institut national pour la défense de la concurrence et de la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPI), par l'intermédiaire de la Résolution n° 14866-2016/DSD-INDECOPI, du 29 août 2016. Certificat N° 00010. /
- Decision 486 (dated September 14, 2000); Legislative Decree No. 1075 (dated June 27, 2008) and its amendment approved by Legislative Decree No. 1309 (dated December 29, 2016), as well as Regulation of Legislative Decree No. 1075, approved by Supreme Decree No. 059-2017-PCM (dated May 26, 2017).
Directorate of Distinctive Signs of the National Institute for the Defense of Competition and the Protection of Intellectual Property (Indecopi), by Resolution No. 14866-2016/DSD-INDECOPI, dated August 29, 2016. With certificate No. 00010. /

- Decisión 486 (de fecha 14 de setiembre de 2000); Decreto Legislativo N° 1075 (de fecha 27 de junio de 2008) y su modificatoria aprobada por Decreto Legislativo N° 1309 (de fecha 29 de diciembre de 2016), así como el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1075, aprobado por Decreto Supremo N° 059-2017-PCM (de fecha 26 de mayo de 2017).

Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), mediante Resolución N° 14866-2016/DSD-INDECOPI, de fecha 29 de agosto de 2016. Con certificado N° 00010.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Espagnol / Spanish / Español

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1121*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****30 juillet 2018 / July 30, 2018 / 30 de julio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Pérou / Peru / Perú*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****ACEITUNA DE TACNA*****Produit / Product / Producto***

- Olive de table, variété Sevillane du Pérou ou Criolla. /
- Table olive, Sevillana de Perú or Criolla variety (green, black and mulata types). /
- Aceituna de mesa, variedad Sevillana de Perú o Criolla (tipos verde, negra y mulata).

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés :	Tacnas's Olive
Français / French / Francés:	L'olive De Tacna

Administration compétente conformément à la règle 4.1(a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1(a)i) y ii)

Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - Indecopi

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- L'État péruvien est le seul titulaire des appellations d'origine péruviennes ; les producteurs ne peuvent les utiliser qu'avec les autorisations accordées par celui-ci. /
- The Peruvian State is the holder of the Peruvian appellations of origin and the producers who use them require authorizations from the Peruvian State. /
- El Estado Peruano es el titular de las denominaciones de origen peruanas y los productores que las utilizan requieren de autorizaciones de aquél.

*Aire de production / Area of production / Área de producción*Secteur 1. Irrigation La Yarada:

La zone de La Yarada est située à l'extrémité sud de la province de Tacna. La zone connue sous le nom de "Los Palos" a pour référence les coordonnées géographiques suivantes : 18,3417139° de latitude sud et 70,37706905° de longitude et jusqu'au sud-est, 18.30269967° de latitude sud et 70.30602145° de longitude. Elle remonte vers le nord-est, en passant par les agglomérations 5 et 6, Magollo dans la zone de Para, dont les limites se trouvent à 18.02065356° de latitude sud et 70.26363406° de longitude. Puis, elle redescend vers le sud-ouest en passant par l'agglomération 4 pour atteindre les zones appelées Esperanza et Los Olivos, dont les limites sont situées à 18.19961469° de latitude nord-est sud-est et 70.57974587° de longitude.

Secteur 2. Irrigation Sama:

La zone est située vers le nord-ouest de la Province de Tacna. Elle s'étend vers le sud dans la zone connue sous le nom de "Sama Baja", et a pour référence les coordonnées géographiques suivantes : 18.13693178° de latitude sud, 70.68259271° de longitude, 18.14818886° de latitude sud 70.65893948° de longitude, respectivement. Puis, en montant vers le nord-est, en passant par une zone se trouvant à 18.01255679° de latitude sud et 70.68140796° de longitude, on atteint la zone connue sous le nom d'Irrigation Proter Inclan, dont les coordonnées géographiques sont 17.79828913° de latitude sud, 70.59878628° de longitude et 17.76799563° de latitude sud et 70.47590924° de longitude, respectivement.

Secteur 3. Irrigation ITE:

La zone est située au sud-ouest de la Province de Jorge Basadre. Plus vers le sud, dans la zone connue sous le nom de Pampa Baja, dont les limites se situent à 17.90256348° de latitude sud et 70.95477591° de longitude. En remontant vers le nord-est, à 17.87016088° de latitude sud et 70.94164522° de longitude, on atteint la limite nord-est à 17.84226329° de latitude sud, 70.93233676° de longitude et 17.83772182° de latitude sud, 70.94051267° de longitude, respectivement. Dans la zone connue sous le nom de Pampa Alta, en direction de l'ouest, à proximité de l'Océan Pacifique, on atteint les coordonnées géographiques correspondant à 17.85040256° de latitude sud, 70.98495656° de longitude et 17.87056224° de latitude sud, 71.00595739° de longitude, respectivement. /

« ACEITUNA DE TACNA » est cultivée à une altitude comprise entre 25 et 80 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Sector 1. Irrigation La Yarada:

The area of La Yarada is located towards the southern tip of the Province of Tacna. The area known as "Los Palos" has as reference the geographical coordinate south latitude - 18.3417139° and longitude -70.37706905° and, towards the south east, the geographical coordinate south latitude -18.30269967° and longitude -70.30602145°. Heading up towards the north east, through settlements 5 and 6, Magollo is the area of Para, delimited by the geographical latitude south -18.02065356° and longitude -70.26363406°. Then heading down towards the south west through Settlement 4 and reaching the areas called Esperanza and Los Olivos, delimited by the geographical coordinate north east latitude south - 18.19961469° and longitude -70.57974587°.

Sector 2. Irrigation Sama:

Located towards the northwest of the Province of Tacna. It extends southwards in the area known as “Sama Baja”, having as reference the geographical coordinates south latitude -18.13693178°, longitude -70.68259271° and south latitude -18.1481818886°, longitude -70.65893948°, respectively. Then, heading up towards the north east, through the coordinates latitude south -18.01255679° and longitude -70.68140796°, we reach the area called Irrigation Proter Inclan, which has as reference the coordinates south latitude -17.79828913°, longitude -70.59878628° and south latitude -17.76799563°, longitude -70.47590924° respectively.

Sector 3. Irrigation ITE:

Located at the south west of the Province of Jorge Basadre. Further south in the area known as Pampa Baja, as border reference is the geographic coordinate south latitude -17.90256348° and longitude -70.95477591°. Heading north east, through the latitude south -17°.87016088°, longitude -70.94164522°, we reach the north-eastern limit having as references the geographical coordinates south latitude -17.84226329°, longitude -70.93233676° and south latitude -17.83772182°, longitude -70.94051267° respectively. In the area called Pampa Alta, following the westward orientation near the Pacific Ocean, are the geographical coordinates south latitude -17.8504040256°, longitude -70.98495656 and south latitude -17.87056224°, longitude -71.00595739° respectively.

“ACEITUNA DE TACNA” is cultivated at an altitude between 25 and 80 meters above sea level. /

Sector 1. Irrigación La Yarada:

La zona de La Yarada se ubica hacia el extremo sur de la Provincia de Tacna. La zona denominada “Los Palos” tiene como referencia la coordenada geográfica latitud sur -18.3417139° y longitud -70.37706905° y hacia el sur este la coordenada geográfica latitud sur -18.30269967° y longitud -70.30602145°. Subiendo hacia el nor este, pasando por los asentamientos 5 y 6, Magollo está la zona de Para, que tiene como límite la coordenada geográfica latitud sur -18.02065356° y longitud -70.26363406°. Seguidamente descendiendo hacia el sur oeste pasando por el Asentamiento 4 y llegando a las zonas denominadas Esperanza y Los Olivos, tienen como límite la coordenada geográfica nor este latitud sur -18.19961469° y longitud -70.57974587°.

Sector 2. Irrigación Sama:

Ubicada hacia el nor oeste de la Provincia de Tacna. Se extiende hacia el sur en la zona denominada “Sama Baja”, teniendo como referencia las coordenadas geográficas latitud sur -18.13693178°, longitud -70.68259271° y latitud sur -18.14818886°, longitud -70.65893948°, respectivamente. Luego, subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur -18.01255679° y longitud -70.68140796°, se llega a la zona denominada Irrigación Proter Inclan, que tiene como referencia las coordenadas latitud sur -17.79828913°, longitud -70.59878628° y latitud sur -17.76799563°, longitud -70.47590924° respectivamente.

Sector 3. Irrigación ITE:

Ubicada en el sur oeste de la Provincia de Jorge Basadre. Más hacia el sur en la zona denominada Pampa Baja, como referencia limítrofe está la coordenada geográfica latitud sur -17.90256348° y longitud -70.95477591°. Subiendo hacia el nor este, pasado por la coordenada latitud sur -17.87016088°, longitud -70.94164522°, se llega al límite nor oriental teniendo como referentes las coordenadas geográficas latitud sur -17.84226329°, longitud -70.93233676° y latitud sur -17.83772182°, longitud -70.94051267° respectivamente. En la zona denominada Pampa Alta, siguiendo la orientación hacia el oeste cercana al Océano Pacífico, están las coordenadas geográficas latitud sur -17.85040256°, longitud -70.98495656 y latitud sur -17.87056224°, longitud -71.00595739° respectivamente.

ACEITUNA DE TACNA se cultiva a una altitud comprendida entre los 25msnm a 80 msnm.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décision 486 (du 14 septembre 2000); Décret législatif n° 1075 (du 27 juin 2008) modifié par le Décret législatif n° 1309 (du 29 décembre 2016), ainsi que Règlement du Décret législatif n° 1075, approuvé par le Décret suprême N° 059-2017-PCM (du 26 mai 2017).

Office des signes distinctifs de l'Institut national pour la défense de la concurrence et de la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPI), par l'intermédiaire de la Résolution n° 14866-2016/DSD-INDECOPI, du 29 août 2016. Certificat N° 00010. /

- Decision 486 (dated September 14, 2000); Legislative Decree No. 1075 (dated June 27, 2008) and its amendment approved by Legislative Decree No. 1309 (dated December 29, 2016), as well as Regulation of Legislative Decree No. 1075, approved by Supreme Decree No. 059-2017-PCM (dated May 26, 2017).

Directorate of Distinctive Signs of the National Institute for the Defense of Competition and the Protection of Intellectual Property (Indecopi), by Resolution No. 23772-2014/DSD-INDECOPI, dated December 10, 2014. With certificate No. 0009. /

- Decisión 486 (de fecha 14 de setiembre de 2000); Decreto Legislativo N° 1075 (de fecha 27 de junio de 2008) y su modificatoria aprobada por Decreto Legislativo N° 1309 (de fecha 29 de diciembre de 2016), así como el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1075, aprobado por Decreto Supremo N° 059-2017-PCM (de fecha 26 de mayo de 2017).

Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), mediante Resolución N° 23772-2014/DSD-INDECOPI, de fecha 10 de diciembre de 2014. Con certificado N° 0009.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Espagnol / Spanish / Español

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1122*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****30 juillet 2018 / July 30, 2018 / 30 de julio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Bosnie-Herzégovine / Bosnia and Herzegovina / Bosnia y Herzegovina*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****Romanijski skorup - kajmak*****Produit / Product / Producto*****Crème (produits laitiers) / Cream (dairy products) / Nata (productos lácteos)*****Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación***

Français / French / Francés: Romanija skorup - crème

Anglais / English / Inglés: Romanija skorup - cream

Espagnol / Spanish / Español: Romanija skorup – crema

Administration compétente conformément à la règle 4.1(a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1(a)i) y ii)**Institute for Intellectual Property of Bosnia and Herzegovina, Kneza Domagoja b.b.
88000 Mostar, Bosnia and Herzegovina*****Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen*****Udruženje proizvođača “Romanijski skorup – kajmak”*****Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen*****Borička b.b., 73220 Rogatica, Bosnia and Herzegovina**

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Région montagneuse de la Romanija (communes de Han Pijesak, Rogatica et Sokolac) /
- Romanija mountain (Han Pijesak, Rogatica and Sokolac municipalities) /
- Montes Romanija (municipios de Han Pijesak, Rogatica et Sokolac)

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Institut de Propriété Intellectuelle de Bosnie-Herzégovine, Numéro de référence et date: IP16001, 7 février 2017. /
- Institute for Intellectual Property of Bosnia and Herzegovina, Reference number and date: IP16001, February 7, 2017. /
- Instituto de Propiedad Intelectual of Bosnia y Herzegovina, Número de referencia y fecha: IP16001, 7 de febrero de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1123

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

مینای اصفهان

Produit / Product / Producto

Émail / Enamel / Esmalte

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

mi:na ie isfa'ha :n

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Enamel of Isfahan

Français / French / Francés: Émail d'Ispahan

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée.
Syndicat des artisans d'Ispahan. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Union of the crafts of Isfahan. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión.
Unión de artesanos de Isfahán.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région d'Ispahan / Region of Isfahan / Región de Isfahán.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de propriété intellectuelle : IG 64, 31 janvier 2017. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 64 GI, January 31, 2017. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 64, 31 de enero de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **L'art de l'émaillage**

Selon le professeur Arthur Upham Pope, l'art de l'émaillage a une histoire riche remontant à 1500 avant J.-C. D'après lui, l'émaillage est une invention des Iraniens, tout comme Leo Bronstein et Ervin Margulies, selon lesquels l'émaillage trouve son origine chez les Parthes et les Sassanides.

Sous les dynasties des Seldjoukides et des Safavides, cet art a atteint son apogée, surtout à Ispahan, l'art de l'émaillage commençant un déclin à la fin de la dynastie Qajar. C'est pendant la Seconde Guerre mondiale qu'un colonel allemand du nom de Max Shounaman, nommé par une société allemande pour se rendre en Iran afin d'aider à l'installation de machines textiles dans l'usine textile "Vatan" à Ispahan, y avait apporté une glaçure en poudre et avait demandé à des artisans iraniens de fabriquer quelques plats en cuivre, qu'il avait lui-même lattés et émaillés, les peintures et ornements étant toutefois réalisés par des artistes iraniens.

Lorsque les Allemands perdirent la guerre, le colonel s'enfuit d'Iran, mais il avait déjà formé les grands maîtres de l'époque, Hasan Khan Faramarzi et Shokrollah Sanii Zadeh. Après la guerre, les émaux et les ornements ont été introduits en Iran au départ de Degussa (la célèbre usine allemande). Depuis, de nombreux artisans se sont spécialisés dans ce domaine : Maître Gholamhossein Feizollahi, Maître Hossein Honardoost, Maître Mehdi Ghaffarian, Maîtres Hossein et Morteza Ismaeili, Maître Faghihi etc.

▪ **Différents types d'émaux**

- 1- Email Hojrebandi (Khanebandi)
- 2- Email peint
- 3- Email cloisonné
- 4- Email basse taille (ciselé)
- 5- Email Shekari (translucide)

Les meilleures matières premières pour la production d'émail sont l'oxyde de plomb, l'oxyde de sodium, l'oxyde de potassium, la lithine, l'oxyde de strontium, l'oxyde de baryum, l'oxyde d'étain, l'oxyde d'aluminium, l'oxyde de titane, l'oxyde de zirconium, l'oxyde de zinc, l'oxyde de magnésium, l'oxyde de silicium, l'oxyde de bore, l'oxyde de phosphore.

▪ **Email peint**

Avec cette méthode, le métal simple ou le cuivre cribriforme (réticulé) est recouvert de glaçure blanche. Après cuisson de l'émail au four, des ornements sont dessinés sur l'œuvre. Celle-ci est alors recouverte de couleurs/peintures adaptées à l'émail. La peinture est généralement réalisée de la manière suivante :

Tout d'abord, les peintures, sous forme de poudre très fine, sont mélangées à une solution aqueuse, à de la gomme arabique et à de la glycérine (cette dernière permettant de retarder le séchage des peintures), puis elles sont étalées sur une surface en verre à l'aide de petits grattoirs. Ensuite, comme pour l'aquarelle, le dessin ou le motif désiré est réalisé en utilisant le mélange approprié de peinture. Une fois la peinture entièrement terminée, les œuvres sont de nouveau chauffées dans le four.

▪ **Particularités ou caractéristiques indispensables de l'émaillage :**

L'émaillage à Ispahan est un art très pratique. L'utilisation de motifs à la fois modernes et traditionnels, ainsi que de motifs plus liés à la culture iranienne, tout comme l'emploi approprié de couleurs attirantes et plaisantes telles que le bleu, l'azur et le vert, font partie

des caractéristiques les plus remarquables de cet art vénérable. Il importe également de souligner que les plats émaillés sont chauffés à une température allant de 400 à 900 degrés et que l'on peut les laver facilement.

L'une des autres caractéristiques remarquables de l'émaillage réside dans sa grande résistance à la chaleur, aux égratignures, à la suie et à l'humidité. La promotion et la croissance de l'industrie du tourisme, qui contribue à la croissance économique, aux échanges interculturels, ainsi que la capacité de stimuler l'esprit d'entreprise si les investissements et la commercialisation suivent, sont autant d'avantages indéniables de l'art de l'émaillage.

Cette discipline est enseignée aux étudiants en art par le Centre d'enseignement auprès du sous-ministère de l'artisanat dans la province d'Ispahan, en collaboration avec l'université des arts d'Ispahan. De la même façon, les fondamentaux de l'art du KhaneBandi sont enseignés à Téhéran. /

▪ **The art of enameling**

According to Professor Arthur Upham Pope, the art of enameling has a rich history as old as 1500 B.C. He believes that enameling belongs to Iranians. Likewise, Leo Bronstein and Ervin Margulies believe that the enameling has its origin back to the Parthians and Sassanids.

During Seljuks and Safavids, this art reached its own zenith, especially in Isfahan. It was by the late Qajar dynasty that enameling began to decline. It was during the World War II that a German Colonel named Max Shounaman, who was appointed by a German company to travel to Iran to help the installation of textile machineries in “Vatan” textile factory in Isfahan, had brought some “glaze” powder with himself to Iran and had asked the Iranian craftsmen to produce some copperware dishes and had lathed and glazed them on his own, but the paintings and the ornaments were done by the Iranian artists.

When Germans were defeated in the aforesaid war, the colonel began to run away from Iran, but he already had taught the then prominent Masters, Hasan Khan Faramarzi and Shokrollah Sanii Zadeh how to do the work. After the war ended, the glaze work and the ornamentations were introduced to Iran from Degussa, (the famous German factory). Ever since, a large number of craftsmen have been involved in this field, including: Master Gholamhossein Feizollahi, Master Hossein Honardoost, Master Mehdi Ghaffarian, Masters Hossein and Morteza Ismaeili, Master Faghihi etc.

▪ **Different types of enamel**

- 1- Hojrebandi(Khanebandi) enamel
- 2- Painting-oriented enamel
- 3- Protruding (embossed) enamel
- 4- Studded (inlaid) enamel
- 5- Shekari (cream-colored) enamel

The best raw components of enamel glaze include: Lead oxide, sodium oxide, potassium oxide, lithium oxide, strontium oxide, barium oxide, tin oxide, aluminum oxide, titan oxide, Zirconium oxide, zinc oxide, magnesium oxide, Silicon oxide, boron oxide, phosphorus oxide.

- **Painting-oriented Enamel**

In this method, the simple metal or the cribriform (reticulated) copper is coated with the white enamel glaze. After the enamel is baked in the furnace (kiln), some ornamentation is designed on the work. Then, it is coated with some enamel-related colors/paints. The painting is usually done as the following:

Firstly, the paints, which are in the form of very soft powder, are mixed with water solution, some Arabic gum, and some glycerin (because glycerin delays the drying of the paints) are rubbed over a glass surface using some small scrapers. Then, similar to watercolor painting, the desirable design or pattern are completed with the mixture of the appropriate paint. After the painting is completely finished, the works is again taken to the kiln and is heated.

- **The distinctive features or indispensable values of enameling**

Enameling in Isfahan is a highly practical art. Using both modern and traditional patterns and those patterns that are much more compatible with the Iranian culture as well as using desirable and pleasing colors properly, which include such colors as blue, azure and green, are among the most noticeable features of this venerable art. It is also important to note that the enamel dishes are heated between a temperature of 400 and 900 degrees of centigrade and can be easily washed.

One of the other main remarkable values of enameling is the resistance against heat, scratch, soot and moisture. Promotion and enhancement of tourism industry that can help elevate the economic growth, intercultural exchanges, and the ability to foster entrepreneurship if there is decent investing and marketing, are all considered to be among the other undeniable advantages of the art of enameling.

This art is taught to the art students by the Educational Center for the Assistant Office of Handicrafts in Isfahan Province in collaboration with Isfahan University of Arts. Likewise, the fundamentals of Khane-Bandi are taught in Tehran. /

- **El arte del esmaltado**

Según el profesor Arthur Upham Pope, la técnica del esmaltado es un arte ancestral que data del año 1500 a.C., quien cree que dicha técnica fue desarrollada por los iraníes. Esta teoría es compartida por Leo Bronstein y Ervin Margulies quienes afirman que el esmalte tuvo su origen durante los Imperios parto y sasánida. Este arte vivió su época de esplendor durante

los Imperios selyúcidas y safávidas, especialmente en Isfahán, cuyo declive se registró a finales de la dinastía Qajar.

Durante la Segunda Guerra Mundial llegó a Irán un coronel alemán llamado Max Shounaman, contratado por una empresa alemana para ayudar en la instalación de maquinaria textil en la fábrica textilera "Vatan" de Isfahan, quien trajo consigo unos polvos de "esmalte" que entregó a algunos artesanos iraníes para que con ellos fabricaran platos de cobre y los tornearan y esmaltaran a su antojo, no así las pinturas y los adorno, cuya realización quedó en manos de artistas iraníes.

Tras la derrota de Alemania, el coronel se vio obligado a huir de Irán, pero había logrado enseñar la técnica a los entonces prominentes maestros Hasan Khan Faramarzi y Shokrollah Sani Zadeh. Una vez acabada la guerra, los trabajos de esmaltado y los adornos fueron dados a conocer en Irán por la famosa fábrica alemana Degussa. Desde entonces, un gran número de artesanos ha contribuido al desarrollo de esta técnica, incluidos: Los maestros Gholamhossein Feizollahi, Hossein Honardoost, Mehdi Ghaffarian, Hossein y Morteza Ismaeili y Faghihi, entre otros.

▪ **Diferentes tipos de esmaltes:**

- 1- Esmalte Khanebandi
- 2- Esmalte pintado
- 3- Esmalte alveolar
- 4- Esmalte de bajorrelieve
- 5- Esmalte Shekari (esmalte translúcido)

Entre los componentes básicos del esmalte vidriado se destacan: Óxido de plomo, óxido de sodio, óxido de potasio, óxido de litio, óxido de estroncio, óxido de bario, óxido de estaño, óxido de aluminio, óxido de titanio, óxido de circonio, óxido de zinc, óxido de magnesio, óxido de silicio, óxido de boro, óxido de fósforo.

▪ **Esmalte pintado**

En este método, el metal simple o el cobre cribiforme (reticulado) se recubre con el esmalte translúcido. Una vez que el esmalte se cuece en el horno (horno de secar), se diseña una parte de la ornamentación sobre la pieza. Posteriormente, se recubre con colores/pinturas de esmalte. Para realizar la pintura se procede de la siguiente manera:

En primer lugar, las pinturas, que se presentan en forma de polvo muy ligero, se mezclan con una solución de agua, un poco de goma arábiga y glicerina (ya que la glicerina retrasa el secado de las pinturas) y se esparcen sobre una superficie de vidrio utilizando pequeñas rasquetas. Al igual que la pintura de acuarela, el diseño o motivo deseado se completa con la mezcla de la pintura correspondiente. Una vez terminada la pintura, las obras se llevan de nuevo al horno de secado y se calientan.

▪ **Las características distintivas o el valor de la técnica del esmaltado**

El esmaltado en Isfahán es un arte muy práctico que utiliza motivos modernos y tradicionales, mucho más compatibles con la cultura iraní, además de emplear armoniosamente colores bonitos y agradables como el azul, el azul celeste y el verde, que cuentan entre las características más notables de este venerable arte. Asimismo, cabría señalar que los platos de esmalte se calientan a una temperatura que oscila entre los 400 y 900 grados centígrados y que pueden lavarse fácilmente. Otro de los aspectos que merece la pena destacar del esmaltado es su resistencia al calor, a los arañazos, al hollín y a la humedad.

Es innegable que el arte del esmaltado de Irán ha servido para promocionar y fortalecer la industria del turismo como motor para el crecimiento económico, mejorar los intercambios interculturales y aumentar la capacidad y el espíritu empresariales gracias a la inversión y la comercialización por parte de actores interesados.

En el Centro Educativo para la Oficina Auxiliar de Artesanías en la Provincia de Isfahán se enseña este arte a los estudiantes con la colaboración de la Universidad de Artes de Isfahán. Asimismo, los fundamentos del Khane-Bandi se enseñan en Teherán.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1124*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

گليم شیرکی پیچ سیرجان

Produit / Product / Producto

Kilim / Kilim / Kilim

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

kɪ'li:m ə ʃɪrækɪpɪtʃ ə sɪrjʌn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Sirjan's Shirakipich Kilim

Français / French / Francés: Kilim Chirakipich de Sirjan

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Coopérative de tapis faits main Firouzeh de Samangan au Sirjan. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Cooperative of Firouzeh handmade carpet of Samangan of Sirjan. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Cooperativa de alfombras Firouzeh hechas a mano en Samangan (Sirjan).

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région du Sirjan / Region of Sirjan / Región de Sirjan

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de la propriété intellectuelle : IG 94, 2 octobre 2017. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 94 GI, October 2, 2017. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 94, 2 de octubre de 2017.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

▪ **Nom du produit : Sirjan's Shirakipich Kilim**

Le mot shirakipich kilim est constitué de l'association du mot "bitter" ou "partner" et "screw", chaque partie évoquant un élément différent de la forme de torsade (screw) de ce produit, et le nom est utilisé pour faire référence à cette technique du passé. Ce suffixe "pich" (screw) s'utilise parfois dans les suffixes des noms des produits faits mains tels que *kashkdan pich*, *ghashogh dan pich* et ainsi de suite dans le dialecte nomade de ces régions, et le terme "shiraki" provient aussi du concept de partenaire (ce mot turc signifiant que les

Afshars partageaient et collaboraient en travaillant à deux ou plusieurs tisserands est repris dans la production).

▪ **Description du produit**

Le kilim est un produit associant la laine et le coton autrefois utilisé comme sous-tapis et pour des sacs et sacs à main. On peut dire que la différence est l'existence de ces torsades (screw) et la teinte crème, tandis que les autres kilims sont uniquement faits d'une chaîne ou entièrement de laine, et cette teinte crème fait prendre forme aux roles et motifs.

▪ **Motifs**

Les principaux motifs de ce type de tissage de tapis comprennent historiquement les motifs (à bandes et lignes), *kheshti*, *bandi*, *Sekale*, *panjkale*, *haftkale*, *argeie*, *shotormorgh*, *bakhiei*, *toranj menbari*, *Mosa Khani*, *Heshmat*, *khushe anguri*, *Goldani*, *toranji*, *sini*, *boteie*, *bote sarvi*, *boteslahi*, simples ou combinés, ou autres.

▪ **Dessins**

Il convient de mentionner les dessins suivants : *dandanmushi*, *dotapu*, *termeou*, *kelakou*, *aghrabu*, *chogoun*, *charpudou*, *sibak*, *golabasi*, *riznabatou*, *nardebun*, *chargoli*, *shakh*, *kaleghuchi*, *haftrang*, *jousi*, *mah*, *zanjebili*, *mahsegar*, *negar*, *hafthashtou*, etc.

▪ **Dimensions**

La diversité des dimensions et leur dimension sont fonction de l'utilisation de l'artisanat. Les tapis faits main de cette région constituent l'une des activités d'artisanat les plus diversifiées du pays. Les dimensions comprennent : 90x 60 cm (paddy) - 125 x 80 cm (plantation) - 180 x 120 cm (two plantations) - 150x100 cm (désigné comme demi-taille et la dimension la plus courante) - 210 x 140, 150x200 et 220 x 130 cm (tapis) - 240 x 170 cm (rideau) - 70 x 250 cm, 250 x 80 cm, 300 x 70 cm, 300 x 80 cm (couloirs) - 300 x 200 cm 200 x 200 cm, 250 x 250 cm (carrés) - etc.

▪ **Applications et types de compositions**

En général, les productions (handkerchiefs) dans la région du Sirjan ainsi que dans d'autres parties de la province du Kerman comprennent les fournitures et accessoires de la vie des tribus et des villages ancestraux; kilim, *Korgin*, nappes, sacs de voyage, sacs polochon, *kashk dan*, salières, *dekart dan*, grands sacs de laine, *Toshehdn*, sacs à vaisselle, berceaux pour bébés – serviettes et revêtement de *Quran*, tables, napperons de téléphone, cassette, cassette, coussins, sacs, chaussures et ainsi de suite.

▪ **Présentation de l'aire de production**

Avec une aire de 13719 kilomètres carrés, la région du Sirjan est équivalente à 2.7% de la province du Kerman. La région est située à 170 km environ au sud-ouest de la province du Kerman. Au nord elle est limitée par les villes de Rafsanjan et Shahr-e-Babak, au sud par la province de Hormozgan, à l'est par Bardsir et Baft et à l'ouest par la province de Fars. Compte tenu de son emplacement au Carrefour des villes de Yazd, Bandar Abbas, Kerman et Shiraz, la ville a bénéficié d'une solide réputation.

Globalement, l'aire de Sirjan comporte cinq zones métropolitaines (Sirjan, Najaf Shahr, Pariz, Homashahr et Zeidabad), cinq sections (Central, Pariz, Golestan, Zeidabad et Balvrd) et dix districts (quatre groupements de domes de 278 villages, Pariz et ses 270 villages, Golestan et ses 164 villages, Sharif Abad et ses 162 villages, Balvard avec 122 villages, Najaf Abad avec 180, Sadat Abad avec 92 villages, Malek Abad avec 84 villages, Zeidabad 79 villages, et Mahmood Abad Seyed avec 34 villages). L'aire est divisée et le kilim shiriky pich est l'un des produits incontournables (screw) dans la plupart des aires de tissage précitées.

▪ **Éléments attestant de l'identification du produit en lien avec la région**

L'origine de ce type de technique de tricot désigné par shiriky pich remonte au peuple Afshar. Le peuple Afshar se distingue en deux groupes : les tribus Afshar et les tribus Bekhaghi.

Sous le règne du Shah Tahmasb Safavi, dans une volonté de réduire le pouvoir du peuple Afshar, les Afshar insoumis de la région du nord ont été répartis dans différentes régions du pays – dans le cas de l'histoire des Afshars, il est dit : “Le peuple Afshar, conduit par Biram Beig au début de l'ère Safavide (aux environs de l'an 916 du calendrier hégirien / an 1510 du calendrier grégorien) s'est installé au Kerman “(Bastani Parizi, 1389, 13) – certains nomades des mêmes tribus Eilat Afshar et Bekhaghi, peuples issus du nord du pays déplacés vers la province du Kerman se sont concentrés dans les zones de Sirjan, Baft, et ailleurs, et la technique de shiriky pich était l'une des plus fréquemment utilisées. Il est admis que l'histoire du shiriky pich a connu un changement à l'arrivée de ces deux peuples migrants – Afshar et Bekhaghi – dans cette zone et à l'ère Safavide.

Les produits kilims de cette région représentent la culture, les coutumes, les symboles et les indications indigènes et climatiques de cette région. Par exemple, il est possible de faire une distinction entre la production de kilims réalisés à Darstan et à Sirjan avec les zones avoisinantes de Jiroft et Bardsir et d'autres parties de l'Azerbaïdjan s'agissant des types de role, motifs, schémas de couleur, matières premières, variétés, etc.

▪ **Méthode de production**

Les différentes phases pour la réalisation de ce produit comprennent les étapes de la découpe de laine, du filage de la laine, de la mise en écheveaux de la laine, du liage du fil de chaîne et du tissage, de la découpe et du *singing*, puis du lavage.

▪ **Lien entre le lieu et la production**

1) Le centre de regroupement des tisserands de Birjand comprenant Afshar, Bekhaghi, Qaraee, Khajuai, Khorasani, etc. à Sirjan et ses zones environnantes. 2) L'aspect objectif des coutumes, de la culture, etc. Les images précitées sont réalisées dans le type de coloration, de role, de motif, d'application, etc. La réalisation de ce produit est à l'origine de l'identité désignée par kilim Sirjan. L'identité du produit est prépondérante, tant à l'intérieur qu'en dehors du pays. La plupart des tissus tissés de Eilat-Afshar et de l'artisanat, etc. Il constitue un ornement de nombreux musées dans le monde entier, et ainsi de suite.

- **Mode d'identification**

Le meilleur moyen de fixer un sceau à cette toile est de la placer sous la forme d'un élément tissé sur le tissu tissé. Naturellement, il est aussi possible d'appliquer un sceau avec d'autres matériaux tels du cuir et d'autres matières. /

- **Product Name: Sirjan's Shirakipich Kilim**

The word shirakipich kilim is made up of a combination of the word "bitter" or "partner" and "screw", each section containing a separate argument from the screwlike form of this product, and the name used to refer to this technique from the past. Occasionally, the extension of the screw is used in the extensions of handcuffs such as *kashkdan pich*, *ghashogh dan pich* and so on in the nomadic dialect of these regions, and the term "shiraki" is also from the concept of a partner (the Turkish word that the Afshars shared and collaborate on working with two or a few weavers are taken in the production).

- **Product Description**

The kilim is a product of the participating of wool and cotton in the past as under-rug and bag handbags. It can be said that the difference is the bite of the screw in the presence of cream, while other kilims are only made from warp or entirely from wool, and this cream makes the roles and designs take shape.

- **Design**

The most important designs of this type of carpet weaving from the past include designs (stripes, lines), *kheshti*, *bandi*, *Sekale*, *panjkale*, *haftkale*, *argeie*, *shotormorgh*, *bakhiei*, *toranj menbari*, *Mosa Khani*, *Heshmat*, *khushe anguri*, *Goldani*, *toranji*, *sini*, *boteie*, *bote sarvi*, *boteslahi*, Disintegrating (combined) and others.

- **Drawings**

Dandanmushi, *dotapu*, *termeou*, *kelakou*, *aghrabu*, *chogoun*, *charpudou*, *sibak*, *golabasi*, *riznabatou*, *nardebun*, *chargoli*, *shakh*, *kaleghuchi*, *haftrang*, *jousi*, *mah*, *zanjebili*, *mahsegar*, *negar*, *hafthashtou*, etc. can be mentioned.

- **Dimensions**

Variety in size and size is determined by the use of handcrafts. Handmade carpets of this region are one of the most diverse handicrafts of the country. Dimensions include :
 90x 60 cm (paddy) - 125 x 80 cm (plantation) - 180 x 120 cm (two plantations) –
 150 x 100 cm (known as half the size and the most common size) - 210 x 140, 150 x 200 and
 220 x 130 cm (rug) - 240 x 170 cm (curtain) - 70 x 250 cm, 250 x 80 cm, 300 x 70 cm,
 300 x 80 cm (sideways) - 300 x 200 cm, 200 x 200 cm, 250 x 250 cm (square) - and etc.

- **Application and types of artifacts**

In general, handkerchiefs in the Sirjan region as well as in other parts of Kerman province including supplies and accessories of the life of the tribes and villages have passed; kilim, Korgin, table cloth, traveling bag, duffle bag, kashk dan, salt shaker, dekart dan, large woolen sacks, Toshehdn, dish bag, baby cradle – napkin and cover of Quran, table, under telephone, cassette, cushion, bags, shoes and so on.

- **Introducing the production area**

Sirjan with an area of 13719 square kilometers, equivalent to 2.7 percent of Kerman province. It is located about 170 km southwest of Kerman province. In north is limited to the cities of Rafsanjan and Shahr-e-Babak, to the south to Hormozgan province, to the east to Bardsir and Baft and to the west to Fars province. Due to its location in the intersection of Yazd, Bandar Abbas, Kerman and Shiraz, the city has always been considered.

In general, the Sirjan area has five metropolitan areas (Sirjan, Najaf Shahr, Pariz, Homashahr and Zeidabad), five sections (Central, Pariz, Golestan, Zeidabad and Balvrd) and ten districts (four domes with 278 village, Pariz with 270 villages, Golestan 164 village, Sharif Abad with 162 village, Balvard with 122 village, Najaf Abad with 180, Sadat Abad with 92 village, Malek Abad with 84 village, Zeidabad 79 village, and Mahmood Abad Seyed with 34 village). And the shiriky pich kilim is one screw in most of the woven areas.

- **Provide documentation for product identification with the region**

The background to this type of knitting technique known as shiriky pich goes back to the Afshar. Afshar are two groups; Afshar and Bekhaghi.

During the reign of Shah Tahmasb Safavi, because they wanted to reduce the power of the Afshar, they decided to separate part of the Afshar, who were rebellious in the northern region, in different parts of the country - in the case of Afshar's – background said: “Afshar, Biram Beig headed by the early Safavid age (probably around 916 AH / 1510 AD)” settled in Kerman (Bastani Parizi, 1389, 13), some of the same Eilat Afshar and Bekhaghi, groups that are from the north of the country, to Kerman province and concentrated in the areas of Sirjan, Baft, and elsewhere, and the shiriky pich technique was one of the most common. It can be said that the history of the shiriky pich is one twist to the arrival of these two migrants - Afshar and Bekhaghi - into this area and the Safavid period.

The kilims of this region represents the culture, customs, symbols and indigenous and climatic indications of this region. For example, the production of kilims made in Darstan and Sirjan with neighboring areas of Jiroft and Bardsir and other parts of Azerbaijan in terms of the type of role, design, color scheme, Raw materials, variety, etc., can be distinguished

- **Production method**

The phases of the product include the steps of wool cutting, wool spinning, wool skeining, Binding warp and weaving, cutting and singing, and washing.

▪ **Location Relationship with Production**

1) The gathering center of Birjand weaver including Afshar, Bekhaghi, Qaraee, Khajuai, Khorasani, etc. in Sirjan and its surrounding areas. 2) The objective visualization of the customs, culture, etc. The aforesaid images are in the type of coloration, role, design, application, etc. The production of this product has created the wrapped identity called Sirjan kilim. The product has a prominent identity both inside and outside the country. Many of the woven fabrics of Eilat Afshar and Craftsmanship, etc. This is an ornament of many museums in the world, and so on.

▪ **Bookmark Pattern**

The best way to attach a logo to this cloth is to knit it on a knitted fabric. Of course, you can stick logo with other materials such as leather and other materials. /

▪ **Nombre del producto: Kilim Shirakipich de Sirjan**

El término kilim shirakipich se compone de las palabras “shirak” o “socio” y “enlace”, que juntas contribuyen a la noción de vinculación de este producto, y es el nombre utilizado para referirse a esta técnica ancestral. En ocasiones, la noción de enlace es utilizada en los diseños hechos a mano, que forma parte de las denominaciones *kashkdan pich*, *ghashogh dan pich* y otras en los distintos dialectos nómadas de estas regiones. El término “shiraki” remite asimismo al concepto de socio (palabra turca que los Afshars adoptaron al colaborar con otros tejedores en el proceso de producción).

▪ **Descripción del producto**

El kilim es un producto fabricado desde antiguo con lana y algodón, a fin de servir como base para alfombras y bolsos de mano. Puede afirmarse que lo que diferencia a este kilim es el motivo de traba en los kilims de color bronce, a diferencia de otros kilims cuya urdimbre es de hilos de lana. Sobre este color bronce se forman los motivos y diseños.

▪ **Diseño**

Este tipo de alfombras tejidas en el pasado comprenden diseños tales como rayas y líneas, así como los diseños llamados *kheshti*, *bandi*, *sekale*, *panjkale*, *haftkale*, *argeie*, *shotormorgh*, *bakhtei*, *toranj menbari*, *Mosa khani*, *Heshmat*, *khushe anguri*, *Goldani*, *tori*, *sini*, *boteie*, *bote sarvi*, *boteslahi*, motivos combinados y otro tipo de motivos.

▪ **Dibujos**

Cabe mencionar los diseños *dandanmushi*, *dotapu*, *termeou*, *kelakou*, *aghrabu*, *chogoun*, *charpudou*, *sibak*, *golabasi*, *riznabatou*, *nardebun*, *chargoli*, *shakh*, *kaleghuchi*, *haftrang*, *jousi*, *mah*, *zanjebili*, *mahsegar*, *negar*, *hafthashtou* y otros.

▪ Dimensiones

Las dimensiones de los kilim varían en función del artesano. Las alfombras hechas a mano en esta región son uno de los productos artesanales más diversificados del país. El tamaño puede ser de 90 x 60 cm (arrozal) – 125 x 80 cm (plantación) - 180 x 120 cm (dos plantaciones) – 150 x 100 cm (conocidos como tamaño medio y tamaño habitual) - 210 x 140, 150 x 200 y 220 x 130 cm (alfombra) - 240 x 170 cm (cortina) - 70 x 250 cm, 250 x 80 cm, 300 x 70 cm, 300 x 80 cm (camino) - 300 x 200 cm 200 x 200 cm, 250 x 250 cm (cuadrados), etc.

▪ Aplicaciones y tipos de productos

Por lo general, los productos tejidos de la región de Sirjan, así como de otras partes de la provincia de Kerman sirven como productos y accesorios para la vida cotidiana de las tribus y pueblos tejedores. Las aplicaciones son variadas y van desde kilims, *korgins*, manteles, bolsos de viaje, bolsos, *kashk dans*, saleros, *dekart dans*, grandes bolsos de lana, *toshehdns*, bolsas para vajillas, cunas para bebés, servilletas, fundas para coranes, tapetes, tapetitos para debajo del teléfono, cajones, cojines, bolsos, calzado, etc.

▪ Introducción sobre la zona de producción

Sirjan tiene una superficie de 13.719 kilómetros cuadrados, lo que equivale al 2,7 por ciento de la provincia de Kerman. Se encuentra a unos 170 km al suroeste de la provincia de Kerman. Al norte limita con las ciudades de Rafsanjan y Shahr-e-Babak, al sur con la provincia de Hormozgan, al este con Bardsir y Baft y al oeste con la provincia de Fars. La ciudad goza de un enclave privilegiado al encontrarse en la intersección de Yazd, Bandar Abbas, Kerman y Shiraz.

Sirjan comprende cinco zonas metropolitanas (Sirjan, Najaf Shahr, Pariz, Homashahr y Zeidabad), cinco regiones (Central, Pariz, Golestan, Zeidabad y Balvrd) y diez distritos (Four Domes que cuenta con 278 pueblos, Pariz con 270 pueblos, Golestan con 164 pueblos, Sharif Abad con 162 pueblos, Balvard con 122 pueblos, Najaf Abad con 180 pueblos, Sadat Abad con 92 pueblos, Malek Abad con 84 pueblos, Zeidabad con 79 pueblos, y Mahmood Abad Seyed con 34 pueblos). El *kilim shiriky pich* es tejido en la mayoría de las zonas tejedoras.

▪ Documentación que vincula al producto con la región

Este tipo de técnica de tejido conocida como *shiriky pich* remonta a los nómadas Afshar, divididos en dos grupos; los Afshar y los Bekhaghi.

Durante su reinado, el Shah Tahmasb Safavi, a fin de menguar el poder de los Afshar, rebeldes de la región norte, decidió dispersarlos en distintas partes del país. Los Afshar liderados por Said Biram, a principios de la dinastía Safávida (probablemente entre 916 AH / 1510 AD) se asentaron en Kerman (Bastani Parizi, 1389, 13). Otros grupos Afshar y Bekhaghi fueron desplazados del norte del país a la provincia de Kerman y se concentraron en las áreas de Sirjan, Baft, y otros lugares, donde la técnica del *shiriky pich* era una de las más comunes. Puede decirse que la historia del *shiriky pich* se modificó con la llegada a la región durante la era Safávida de esas dos olas de nómadas: los Afshar y los Bekhaghi.

Los kilims de esta región representan usos culturales, costumbres, símbolos e indicaciones autóctonas y climáticas de esta región. Por ejemplo, puede diferenciarse la producción de kilims de Darstan y Sirjan de la de las zonas vecinas de Jiroft y Bardsir y otras partes de Azerbaiyán en función del tipo de motivos, diseños, esquemas de color, materias primas, variedades, etc.

▪ **Método de fabricación**

Las fases de fabricación comprenden distintas etapas, a saber, el corte de la lana, el hilado de la lana, el devanado de la lana, el atado de la urdimbre, el tejido, el corte, el remetido y el lavado.

▪ **Vínculo de la producción con su lugar de origen**

1) Los tejedores de Birjand, incluidos los de Afshar, Bekhaghi, Qaraee, Khajuai, Khorasani se concentran en Sirjan y sus alrededores.

2) La visualización objetiva de los usos culturales y las costumbres se plasma en los colores, motivos y diseños escogidos, las aplicaciones etc. La fabricación de este producto ha generado la identidad conocida como kilim Sirjan, que goza de gran renombre dentro y fuera de las fronteras del país. En numerosos museos del mundo son expuestas telas tejidas de Eilat Afshar y otros objetos artesanales.

▪ **Cómo fijar una etiqueta**

La mejor manera de fijar una etiqueta a esta tela es tejerla sobre una tela tejida. Obviamente, puede fijarse también una etiqueta de otros materiales, tales como el cuero.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1125

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

زیلو میبد

Produit / Product / Producto

Tapis / Carpet / Alfombra

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

zi:lu: e Meibod

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés:

Carpet of Meybod

Français / French / Francés:

Tapis de Meybod

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Association pour la conservation et la valorisation du zilou de Meybod. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
The Association for the Conservation and Revival of Meybod Zilu. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Asociación para la Conservación y el Revitalización de las alfombras Zilu de Meybod.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Ville de Meybod / Meybod City / Ciudad de Meybod

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de propriété intellectuelle : IG 51, 31 juillet 2016. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 51 GI, July 31, 2016. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 51, 31 de julio 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Nom du produit et indication géographique**

Zilou et tissage du zilou synthétique et tissé.

▪ **Description du produit**

Large gamme de zilou synthétiques et tissés comprenant les Sajadeh, les tapis, les antimacassars, les tableaux et les chemins de table dans différentes tailles. Le principal matériau pour le tissage du zilou est le coton naturel. Les teintures utilisées pour le zilou sont d'origine biologique; elles ne changent pas au fil du temps et sont extrêmement résistantes aux lavages et aux rayons du soleil.

▪ **Présentation précise de l'aire de production des produits**

Meybod est une ville de la province de Yazd dans la partie centrale de l'Iran. La ville de Meybod est la capitale du tissage du zilou. Meybod se trouve à 10°, 2', 54'' de longitude et 4°, 14', 32'' de latitude, elle se situe à 1234 mètres au-dessus du niveau de la mer. La ville de Meybod se situe au nord-ouest de la ville de Yazd, à proximité de la route principale Téhéran-Bandar Abbas et à proximité de la voie de chemins de fer Téhéran-Kerman; elle est également aux portes du désert central d'Iran.

▪ **Documentation de présentation basée sur la pertinence du produit par rapport à l'aire géographique**

Il n'existe aucune documentation sur l'histoire du Zilou de Meybod, mais des reliques de zilou tissés à Meybod datant de l'an 808 du calendrier de l'Hégire, se trouvent dans la grande mosquée de la ville. Ces zilou vieux de plus de 600 ans, utilisés en tant que sous-tapis, sont usés à plus de 50%, ils sont conservés dans le Musée du zilou de la ville de Meybod.

Nasser Khosro, dans ses récits de voyages, parle de 500 manufactures de tissage du Zilou de Meybod.

En 1894 (AD), l'auteur anglais Percy Sykes qui voyagea vers Yazd et Meybod écrit : “en ce temps, les zilou rouges tissés à Meybod étaient réputés”.

▪ **Méthode de production du produit**

Le tissage du zilou nécessite l'intervention d'au moins deux personnes : un artisan (un maître) et un apprenti (*Daftizan*). Le travail de l'artisan (maître) consiste à créer des motifs et à estamper un poids dont nous parlerons ultérieurement. Avant d'aborder les modèles et les mécanismes de tissage utilisés pour tisser le zilou ainsi que les étapes techniques du tissage, il convient de parler de l'équipement et des techniques de tissage. Les tapis ne présentent jamais plus de deux couleurs. Un zilou à usage domestique présente généralement deux couleurs qui sont le bleu et le rose. Toutefois, les zilou de très grande qualité (les *Naftal*) sont également bicolores (vert et rose). Dans le tissage du zilou, pour réaliser la chaîne et la trame, on utilise la technique de “*keley*” et “*kamane*”. Cette opération est réalisée au moyen de métiers à tisser équipés d'une fosse et d'une pédale ainsi que de leurs accessoires et actionnés par des tisserands expérimentés pour tisser le zilou selon la technique de “*keley*” et “*kamane*” et de “*shelit*”.

- **Corrélation entre la localisation et la production du produit**

Dans le passé, les zilou étaient tissés dans la plupart des régions de l'Iran. Parmi les villes productrices de coton, se trouve Meybod; la culture du coton emploie la plupart des habitants de cette ville. Meybod est célèbre pour l'ancienneté de ses zilou et plusieurs centaines d'habitants sont impliqués au quotidien dans le tissage du zilou. /

- **Name of product and Geographical Indication**

Synthetic and weaving zilou's products - 's zilou

- **Description of product**

The variety of synthetic and weaving zilou's products that is inclusive of *Sajadeh*, mat, antimacassar, tableau and runner in several size. Preliminary materials for weaving zilou is cotton that have get as cotton's blossom naturally. The colors that used in zilou have organic origin and were changeless and have extra resistance against washing and sunshine.

- **Accurate introduction about the zone of product manufacture**

Meybod city is one of provinces of Yazd stat in central of Iran. Meybod is centre of this city. This city is weaving zilou's center. Meybod city stand in 10° , 2', 54" longitude and 4° , 14', 32", latitude and it's height of sea level is 1234 Meter. Meybod city located in the northwest of Yazd city, besides of Tehran - Bandar Abbs main road and besides of Tehran - Kerman railroad and in margin of central desert in Iran.

- **Presenting documentation based on relevance of product with Geographic zone that present**

It isn't any history of Zilou of Meybod that be documentary muniment, but the remains of zilou that tressed have in Meybod is located in larg mosque of this city. This is demonstrated 808 lunarhejira date. This zilou that have over 600 year antiquity have been frayed about 50% and were used as a mat under the other zilou is kepted in zilou's museum in Meybod city.

Naser khosro in his itinerary is deIndicationated to 500 manufactory of weaving the Zilou of Meybod.

Persy Sieks, Englishman author in 1894 was triped to Yazd and Meybod and write down: "in this time red zilous that weaved in Meybod have fame".

- **The manner of product obtaining**

For weaving zilou at least two persons are needful that one person is adept and other on is apprentice or (Daftizan). The act of adept is, stamping and imprinting pood that will mentioned in next parts. Before evaluating weave mechanism and models that is used in weaving zilou and technical steps of weaving we shoud review equipment and techniques that is needed in weaving. Zilou have not over two colors. Erstwhile a zilou that have

weaved for domestic consumption were used of two colors: blue and rosy. But now tiptop kind of that name *Naftal* also is weaved with two colors: green and rosy. In weaving zilou, for webbing, warp and wool, the techniques of “*keley*” and “*kamane*” are used. Means which be done in textural machines that have pit and pedal and it's belongings and in weaving carpet with hand of expert, weavers, in weaving zilou that is accomplished by “*kamane*” and “*keley*” and “*shelit*”.

▪ **Correlation of location with producing product**

In the past, weaving zilou have been weaved in most zones of Iran that have cotton cultivation. One of the cities that have been cotton cultivation is Meybod city. Most of Meybod people are employed to this job. Meybod fame is of ancientness it's zilou with several hundred that most people of that city with weaving zilou are engaged to routine life. /

▪ **Nombre del producto e Indicación Geográfica**

Productos de Zilu sintéticos y tejido.

▪ **Descripción del producto**

Entre las variedades de los productos zilou sintéticos y textiles de Sajadeh se incluyen esteras, antimacasar, cuadros y tapetes de varios tamaños. Las materias primas del tejido de zilou es el algodón obtenido de la flor de algodón de forma natural. Los colores que se utilizan en zilou tienen un origen orgánico, son inalterables y tienen una resistencia adicional al lavado y a la luz solar.

▪ **Introducción precisa sobre la zona de fabricación del producto**

La ciudad de Meybod es una de las provincias del Estado de Yazd, en Irán Central. Meybod es el centro neurálgico de los telares de zilou. La ciudad de Meybod se encuentra a una longitud de 10 grados, 2', 54" y a una latitud de 4 grados, 14', 32", y su altura sobre el nivel del mar es de 1.234 metros. Meybod está situada en el noroeste de la ciudad de Yazd, junto a la carretera principal que une Bandar Abbs - Teherán, cerca del ferrocarril “Teherán – Kerman” y junto al desierto central de Irán.

▪ **Presentación de documentación basada en la relevancia del producto con la zona geográfica que presenta**

Si todo el mundo conoce la historia del Zilou de Meybod en cuanto importante referencia documental, por lo que se refiere a los textiles de Zilou de Meybod más antiguos que se conservan, hay que referirse a la gran mezquita de la ciudad, al año 808 del calendario lunar (Hégira). Este de zilou tienen más de 600 años de antigüedad, se ha deshilachado alrededor del 50% y se utilizaba como estera debajo de otro tejido de zilou y se conserva en el museo del zilou en la ciudad de Meybod.

En sus viajes, Naser Khosro indicó que existían unos 500 telares de telas zilou en Meybod.

Persy Sieks, autor inglés que escribió en 1894, tras viajar a Yazd y Meybod escribió: “en esta época eran famosos las telas rojas de zilou tejidas en Meybod”.

▪ **Método de producción del producto**

Para tejer el zilu hacen falta al menos dos personas, una de ellas experta y un aprendiz (*Daftizan*). La tarea del experto consiste en crear los motivos e imprimir, de lo cual se hablará más adelante. Antes de evaluar el mecanismo de tejido y los modelos que se utilizan en el tejido de zilu, así como las siguientes fases técnicas del tejido, es necesario revisar el equipo y dichas técnicas. El tejido zilu nunca tiene más de dos colores. Para una tela zilu de uso doméstico se utilizaban dos colores, el azul y el rosado. No obstante, para el zilu de clase superior (*Naftal*) se teje también en dos colores, verde y rosado. Para el tejido de zilu de urdimbre y trama se utiliza la técnica “*keley*” y “*kamane*”. En esta operación se utilizan máquinas de texturas de fosa y pedal y sus accesorios, accionadas por tejedores profesionales que tejen el zilu según las técnicas “*keley*” y “*kamane*” y “*shelit*”.

▪ **Correlación de la ubicación con el producto de producción**

En el pasado, las telas zilu se han tejido mayormente en la zona de Irán. Es Meybod el lugar propicio debido a que se cultiva algodón y la mayor parte de la población se dedica a esta industria. La fama de Meybod, desde la antigüedad, radica en la existencia de múltiples centros de fabricación con los que está comprometida la mayor parte de la población en su actividad diaria.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1126*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen***

ورنی مغان

Produit / Product / Producto

Produit de tissage, kilim / Weaving products, kilim / Productos tejidos, kilim

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

Værni e mogAn

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Varni of Moghan

Français / French / Francés: Varni de Moghan

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.***Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen***

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Coopérative Moghan Zarin Art. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Moghan Zarin Art Cooperative. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Cooperativa Moghan Zarin Art.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région d'Ardabil / Region of Ardabil / Región de Ardabil

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de propriété intellectuelle : IG 48, 31 juillet 2016. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 48 GI, July 31, 2016. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 48, 31 de julio de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Nom du produit et indication géographique**

Produits de tissage *varni* – Varni de Moghan

▪ Description du produit

L'une des principales caractéristiques des produits *varni* tissés dans la plaine du Moghan est leur dimension, soit habituellement de trois à cinq mètres sur un mètre. Les fils de chaîne de ce tapis traditionnel sont constitués de fils non teintés de couleur crème ou marron comprenant un faible pourcentage de coton, ainsi que de fils traditionnellement teints au moyen de matières organiques telles que du thé, des coquilles de noix et du réséda; ces substances confèrent ainsi à ce produit outre une élégance unique, des qualités en termes de variété, qualité et longévité. Les couleurs souvent utilisées sont des nuances de rouge, de bleu foncé, de vert, de marron foncé et de crème. La méthode de tissage est simple et l'extrémité libre du tapis est fixée par des nœuds serrés spéciaux.

Parmi les différents types de produits *varni* tissés, il convient de citer les revêtements de sols, les produits de literie mais aussi les sacoches, les sacs à sel et autres formes de moquettes. Toutefois le tapis le plus connu de cette famille de produits est incontestablement le *varni* qui se tisse dans la région de la plaine du Moghan.

▪ Brève introduction au lieu d'origine du produit

La plaine du Moghan couvre une zone étendue au nord-est de la région de l'Azerbaïdjan et au sud-ouest de la mer Caspienne (latitude: 47.25-48.25, longitude: 39.25-39.42). A une époque lointaine, cette zone couvrait de vastes étendues de terres, jouxtant ainsi au nord l'Arran et le Shirvan sur les berges des fleuves Aras et Kura (sur environ 300 km). A l'est, la plaine du Moghan constitue une frontière naturelle avec la mer Caspienne et le cours d'eau qui prend sa source dans le delta du fleuve Kura et poursuit son cours vers Ghizil Aghaj au nord de Talesh (sur environ 100 km). Les provinces de Gilan et Ardebil, au sud et au sud-est, sont les autres régions avoisinant la plaine du Moghan le long du fleuve Gharasou et des montagnes de l'Arshagh (environ 200 km). A l'ouest, la plaine du Moghan est bordée par les plis orientaux des montagnes de l'Arasbaran et le fleuve Darrehrood en constitue sa frontière naturelle.

▪ Eléments attestant de la relation entre le produit et la région géographique identifiée

Les fragments de tapis les plus anciens au monde, soit datant de 6000 av. J.-C., ont été découverts parmi des morceaux de tissus et des vestiges en Anatolie; le tapis iranien le plus ancien date de 3000 av. J.-C., et fut découvert dans l'ouest de l'Iran. L'acquisition de la certification de qualité et d'originalité de l'UNESCO en 2008 est une preuve supplémentaire du statut unique de cet art et de cette industrie.

▪ Méthode de production

Après la mise en place du métier à tisser, l'une des principales étapes de la méthode préparatoire à prendre en considération est le ficelage des fils de chaîne. La chaîne se compose de fils fins verticaux dont les extrémités sont enroulées autour de deux barres parallèles horizontales. Au milieu, et entre les barres supérieure et inférieure, les ficelles sont enroulées autour d'une pièce désignée par le mot *Kajou*, soit une barre de bois étroite disposée parallèlement aux barres supérieure et inférieure; ce *Kajou* s'utilise pour séparer les fils de chaîne avant et arrière. Les fils de chaîne se comptent par paires, ce qui signifie qu'un fil d'envers et un fil d'endroit sont considérés comme une paire. La réalisation d'un tapis débute généralement par le tissage de quelques rangées simples de nœuds – que les

tisserands désignent par le terme *Gisbafi* (ou tressage de poils). À cet effet, au préalable 15 à 16 cm des fils de chaîne sont mis de côté pour les franges, puis plusieurs rangées sont simplement tissées avec un fil identique à la chaîne elle-même. Dans certains cas toutefois, les tisserands utilisent des fils teints pour réaliser cette partie, puis la progression du tissage se poursuit – soit deux nœuds sur l'endroit de la chaîne, suivis de deux nœuds sur l'envers de la chaîne – et après avoir tissé chacune des rangées simples de nœuds, deux rangées de chaîne sont ajoutées au début du tapis. Une fois ces rangées terminées, le tissage proprement dit débute, et selon le motif (parfois celui d'un tapis existant) ou le fruit de l'imagination de l'artiste, l'artiste tisse les filés teints, qui ont préalablement été mis en boules, à travers les ficelles de chaîne. A chaque adjonction d'une rangée de nœuds, les nœuds doivent être serrés au moyen d'un outil connu sous le nom de *daftin*, et il est essentiel que ce geste soit réalisé d'une façon spécifique: le tisserand tient ce *daftin* d'une telle façon que son bras, du poignet jusqu'au coude, est complètement en position horizontale, tandis que le *daftin* se déplace de haut en bas au rythme des mouvements du poignet du tisserand. Il convient de noter que les fils de chaîne du tapis sont réalisés en coton, et qu'ils sont toujours coupés à une longueur légèrement supérieure à celle de la longueur du tapis.

▪ **Relation entre le lieu et la fabrication du produit**

La qualité supérieure de la laine utilisée pour les tapis, en provenance de la plaine du Moghan, est l'un des fondements de la supériorité de la qualité de ce matériau tissé. La laine récoltée provient des troupeaux de moutons de la province de l'est de l'Azerbaïdjan et compte parmi les matières premières spécifiques à ce tapis de la plaine du Moghan, qui lie inévitablement la région au produit; les meilleurs types de laine pour ce filage sont les suivants: *Moghan*, *Maku*, *Ghezel* et *Kordi*.

En outre, la qualité des tapis tissés dans cette région reposant sur la disponibilité de laine fine de longueur, couleur, longévité, forme et élasticité appropriées, ainsi que de l'existence de brins longs et fins et d'une même épaisseur régulière maintenue sur toute la longueur du brin, la bonne qualité de la laine utilisée pour les tapis Moghan place ce type de tapis parmi les meilleurs revêtements du monde.

▪ **Méthode de fixation du sceau**

Collage, impression, marquage au moyen de poinçons métalliques. /

▪ **Product Name and Geographical Indication**

Varni-weaving products – Varni of Moghan

▪ **Product Description**

One of the major characteristics of the *varnis* woven in Moghan plains is their dimension which is typically three to five meters by one meter in size. The wrap threads of this traditional rug are made of non-dyed cream-colored or brown yarns with a low percentage of cotton, as well as yarns which are traditionally dyed with organic materials such as tea, walnut shells, and the reseda plant; these all give this product a unique elegance, variety, quality, and durability. The colors are often shades of red, dark blue, green, dark brown, and

cream. The method of looming is simple, and the open end of the rug is secured with special strong knots.

Among different woven varni products, one can mention floor coverings, bedding, and even saddlebags, salt-sacks and other forms of carpeting. However, the most famous rug of this family is known as the Varni and is woven in the Moghan plain region.

▪ **Concise Introduction to the Product's Place of Origin**

The Moghan Plain is a vast land in the northeast of the Azerbaijan region and the southwest of the Caspian Sea (Latitude: 47.25-48.25, Longitude: 39.25-39.42). In earlier historical periods, this area covered vast expanses of land, to the extent that in the north it was neighbor to Arran and Shirvan along the Aras and Kura rivers (approximately 300 km). To the east, the Moghan Plain is meets a natural border with the Caspian Sea and the stream of water that begins in the Kura River's delta and continues to Ghizil Aghaj in the north of Talesh (approximately 100 km). The provinces of Gilan and Ardebil, in the south and southeast, are the other neighbors of the Moghan Plain along the Gharasou river and Arshagh mountains (approximately 200 km). To the west, the Moghan Plain is limited by the eastern skirts of Arasbaran mountains and the river of Darrehrood counts as its natural border.

▪ **Evidence Supporting the Relationship between the Product and the Identified Geographical Region**

The oldest rug fragments in the world, dating back to 6000 B.C., were discovered among cloth pieces and remnants in Anatolia; the oldest Iranian rug dates back to 3000 B.C. and was discovered in the west of Iran. The acquisition of UNESCO's quality and originality certification in 2008 is additional proof of the unique status of this art and industry.

▪ **Method of Production**

After setting up the loop, one of the most important preparatory methods to be taken is the stringing of the warp threads. The warp consists of fine vertical threads whose ends are wound around two parallel horizontal bars. In the middle and between the upper and lower bars, the strings are rolled around a piece known as the *Kajou*, which is a narrow wooden bar placed parallel to the upper and lower bars; the *Kajou* is used to separate the front and back warp threads. The warp threads are counted in pairs, which means that a back thread and its corresponding front thread are regarded as a pair. The production of a rug usually begins by weaving a few simple rows of knots – known among weavers as *Gisbafi* (hair braiding). To do this, initially 15 to 16 cm of the warp threads are set aside as the fringes, and then several rows are simply woven with a thread that is identical to the warp itself. In some cases, however, the weavers use dyed threads for this part, and the weaving progress continues – two knots on the front warp followed by two knots on the back warp – and after weaving each simple row of knots, two chain-shaped rows are added to the beginning of the rug. Once these rows are completed, the main act of weaving begins and, according to the design (sometimes on an existing rug) or the artist's own imagination, the artist weaves the dyed yarns, which were previously balled up, through the warp strings. Every time a new row of knots is added, the knots need to be pressed using a tool known as the *daftin*, and it is also crucial that this action be carried out in a specific manner: the weaver holds the *daftin* in such a manner that his arm, from the wrist to the elbow, is completely horizontal, and the *daftin* moves up and down with the movements of the weaver's wrist. It should be noted that the

warp threads of the rug are made of cotton, and they are always cut slightly longer than the rug's length.

▪ **Connection between Location and the Product Manufacturing**

The high quality of the wool used in the rugs, which comes from the Moghan plain, is one of the reasons for the outstanding quality of this woven material. The wool harvested from sheep in East Azerbaijan province is among the raw materials that are specific to this carpet from the Moghan plain, which essentially connects the region to the product; the types of wool that are the best for spinning include *Moghan*, *Maku*, *Ghezel*, and *Kordi*.

Furthermore, since the quality of the rugs woven in this region depends on the availability of fine wool with the appropriate length, color, durability, form, and elasticity, as well as having long and thin strands with the same thickness maintained along the length of the strand, the fine quality of the wool used in Moghan rugs puts this type of rug among the best carpeting in the world.

▪ **Method of Affixation**

Gluing, printing, branding using metal stamps. /

▪ **Nombre del producto e indicación geográfica**

Productos *varni* tejidos – Varni de Moghan

▪ **Descripción del producto**

Una de las principales características de los *varnis* tejidos en la llanura de Moghan es su dimensión, que va de los tres a los cinco metros de largo por un metro de ancho. Los hilos de urdimbre de esta alfombra tradicional son hilos sin teñir de color crema o marrón con un bajo porcentaje de algodón, así como hilos teñidos tradicionalmente con materiales orgánicos como el té, cáscaras de nuez y plantas de reseda; lo que confiere a este producto una elegancia, variedad, calidad y durabilidad únicas. Los colores suelen ser varios tonos de rojo, azul oscuro, verde, marrón oscuro y crema. El método de remetido es simple, y el extremo abierto de la alfombra es cerrado con nudos especiales apretados.

Entre los distintos productos *varni* tejidos se encuentran revestimientos de suelos, ropa de cama, alforjas, sacos para sal y otras formas de alfombras. Ahora bien, la alfombra más reputada de esta familia es conocida como alfombra *varni* y es tejida en la región de la llanura de Moghan.

▪ **Breve introducción sobre el lugar de origen del producto**

La llanura de Moghan es un vasto territorio situado al noreste de la región de Azerbaiyán y al suroeste del Mar Caspio (Latitud: 47,25-48,25; Longitud: 39,25-39,42). En épocas históricas anteriores, esta zona cubría vastas extensiones de tierra, hasta el punto de que en el norte llegaba a Arran y Shirvan en las riberas de los ríos Aras y Kura (aproximadamente 300 km). Al este, la llanura de Moghan tiene frontera natural con el Mar Caspio y el curso de agua que comienza en el delta del río Kura y continúa hasta Ghizil Aghaj en el norte de Talesh

(aproximadamente 100 km). Las provincias de Gilan y Ardebil, al sur y al sureste, son asimismo zonas vecinas de la llanura de Moghan en las riberas del río Gharasou y las montañas de Arshagh (aproximadamente 200 km). Al oeste, la llanura de Moghan está limitada por las faldas orientales de las montañas de Arasbaran, siendo el río Darrehrood su frontera natural.

▪ **Pruebas que confirman la relación entre el producto y la región geográfica identificada**

Los fragmentos de alfombras más antiguos del mundo, que datan del año 6000 a.C., fueron descubiertos en Anatolia entre piezas de tela y otros restos. La alfombra iraní más antigua data del año 3000 a.C. y fue descubierta en el oeste de Irán. El certificado de la UNESCO, concedido en 2008 en reconocimiento de su calidad y originalidad, es una prueba más de la singularidad de este arte y esta industria.

▪ **Método de producción**

Después de formar el telar, uno de los métodos preparatorios más importantes es el encordado de los hilos de urdimbre. La urdimbre consiste en finos hilos verticales cuyos extremos están enrollados alrededor de dos barras horizontales paralelas. En el centro y entre las barras superior e inferior, las cuerdas se enrollan en torno a una pieza llamada *kajou*, que es una estrecha barra de madera colocada paralelamente a las barras superior e inferior; el *kajou* se utiliza para separar los hilos de urdimbre delanteros y traseros. Los hilos de urdimbre se cuentan por pares, lo que significa que un hilo trasero y su correspondiente hilo delantero son considerados como un par. La producción de una alfombra comienza generalmente por el tejido de varias filas simples de nudos – lo que los tejedores conocen como *gisbafi* (trenzado de pelo). Para ello, inicialmente se separan como flecos 15 a 16 cm de los hilos de urdimbre y luego se tejen simplemente varias filas con un hilo idéntico al de la urdimbre, aunque en ocasiones los tejedores utilizan hilos teñidos para esta parte. El progreso del tejido continúa de este modo: dos nudos en la urdimbre delantera seguidos por dos nudos en la urdimbre trasera y, después de tejer cada hilera de nudos simple, se añaden dos hileras en forma de cadena al principio de la alfombra. Una vez terminadas estas hileras comienza el tejido propiamente dicho y, según el diseño (en ocasiones el de una alfombra ya existente) o su propia imaginación, el artista teje los hilos teñidos, que antes estaban ovillados, pasándolos entre las cuerdas de la urdimbre. Cada vez que se agrega una nueva fila de nudos, hay que apretar los nudos a la trama con una herramienta conocida como *daftin*, y es primordial que esta acción se lleve a cabo de una manera particular: el tejedor sostiene el *daftin* de manera tal que su brazo quede completamente horizontal desde la muñeca hasta el codo, y el *daftin* se desplaza hacia arriba y hacia abajo siguiendo los movimientos de muñeca del tejedor. Cabe observar que los hilos de la urdimbre de la alfombra son de algodón y que siempre se cortan un poco más largos que la longitud de la alfombra.

▪ **Relación entre la localización y la fabricación del producto**

La calidad superior de la lana utilizada en las alfombras, que proviene de la llanura de Moghan, es una de las razones de la excelente calidad de este material tejido. La lana esquilada de las ovejas de la provincia de Azerbaiyán Oriental es una de las materias primas específicas de esta alfombra de la llanura de Moghan, que vincula intrínsecamente la región

al producto. Entre las mejores lanas para el hilado se encuentran las lanas de *Moghan*, *Maku*, *Ghezel* y *Kordi*.

Asimismo, dado que la calidad de las alfombras tejidas en esta región depende de la utilización de lana fina con la longitud, el color, la durabilidad, la forma y la elasticidad apropiados, así como de la existencia de hebras largas y finas que conserven el mismo grosor a lo largo de la hebra, la fina calidad de la lana utilizada en las alfombras de Moghan hace que este tipo de alfombra se encuentre entre las mejores del mundo.

▪ **Método de fijación**

Pegado, impresión, marcado con sellos metálicos.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1127

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

نازك كاري سنندج

Produit / Product / Producto

Menuiserie / Joinery / Ebanistería

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

nazUk kari e sənəndədz

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Joinery of Sanandaj

Français / French / Francés: Menuiserie de Sanandaj

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

**Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.**

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- **Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée :
Cooperatives Union for Handicrafts of Kurdistan Province. /**
- **Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Cooperatives Union for Handicrafts of Kurdistan Province. /**

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Cooperativas Unión de Artesanía de la Provincia del Kurdistan.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Ville de Sanandaj / City of Sanandaj / Ciudad de Sanandaj

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de propriété intellectuelle : IG 53, 31 juillet 2016. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 53 GI, July 31, 2016. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 53, 31 de julio de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Nom des produits et indication géographique**

Produits et objets de menuiserie - Menuiserie de Sanandaj

▪ Description des produits

Parmi les types de produits de menuiserie de Sanandaj, figurent: des jeux de backgammon, des étuis à crayons, des porte-Coran en bois, des cendriers, des cannes, des jeux d'échec, des cuillères, des bols, des assiettes, des coffrets à maquillage, des portemonnaies, des boîtes à bijoux, des montures de lunettes, des bijoux pour femmes. La Menuiserie de Sanandaj se caractérise par une méthode d'assemblage de pièces en bois en deux étapes. Plusieurs variétés de bois sont utilisées, telles que le platane, l'orme, le frêne, l'érable, le pistachier lentisque, le poirier, le noyer. Outre les bordures de type *Katam* et les dessins de surface, il existe deux autres dessins tels que les dessins *Eslimi* et les dessins géométriques. Ces dessins sont constitués de médaillons *Toranj*, de formes rhomboïdes, circulaires, ovales et en étoile à quatre branches. L'une des méthodes traditionnelles de peinture à Sanandaj consistait à utiliser un revêtement en laque, principalement. Les peintures utilisées comprennent : la gomme-laque, le polyester, le chlore, mais parmi tous ces produits, seule la gomme-laque est utilisée pour la menuiserie.

▪ Présentation de l'aire de production

La ville de Sanandaj est située à 578 kilomètres à l'ouest de Téhéran, elle est la capitale de la province iranienne du Kurdistan. La ville relie Dyvandra depuis le nord, Bijar depuis le nord-est, Qorveh depuis l'est, Kamyaran depuis le sud, et Marivan depuis l'ouest. La ville de Sanandaj se trouve à une altitude de 1480 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les montagnes et les rivières adjacentes bénéficient d'un climat propice. Sanandaj se trouve à 14°35mn de latitude nord et 46° est du Méridien de Greenwich; son altitude par rapport au niveau de la mer varie de 1450 à 1538 mètres dans différentes parties de la ville.

▪ Fourniture de documentation concernant l'association du produit avec l'aire géographique

L'utilisation du bois dans l'architecture de Sanandaj, durant la période safavide et jusqu'au début de la période pahlavienne, était très répandue en raison des importants travaux de construction et, de l'utilisation d'ouvertures de type *orosi*, d'encadrements en bois, entre autres. Le travail existant de menuiserie représente l'histoire continue de cet art à Sanandaj.

▪ Procédé de fabrication du produit

La menuiserie est un procédé qui consiste à fabriquer des produits en bois et au cours duquel les petites pièces de bois sont préparées à l'aide d'un outil. Ensuite, ces petites pièces de bois sont insérées dans un corps principal puis les parties fixées sont compressées et façonnées. En d'autres termes, le principe de ce travail consiste à recouvrir les parties en bois préparées selon le motif souhaité sur le support désigné. Les produits de menuiserie sont très variés et englobent une large gamme de plateaux, de boîtes à chocolats, de coupes à fruits, de jeux d'échec, de boîtes à maquillage, etc. Le noyer et le poirier sont les bois les plus communément utilisés en menuiserie.

- **Lien entre localisation et production des articles**

En termes de ressources en bois et, plus particulièrement, en termes de superficies forestières, la province du Kurdistan est la seconde plus grande région du pays, après la région septentrionale. Les grandes étendues forestières ont permis l'utilisation du bois à différentes périodes, même si aucune œuvre en bois datant de la période Safavide n'a été trouvée à Sanandaj; en raison de la localisation de la zone, de la végétation, et en particulier, des forêts, le bois représente un excellent matériau pour la fabrication de produits de menuiserie. /

- **Product name and Geographical Indication**

Joinery artifacts and products - Sanandaj Joinery

- **Product descriptions**

Types of Sanandaj joinery products are: backgammon, pencil case, *Quran* wooden place, ashtrays, cane, chess board, spoon, bowl, plate, makeup box, purse, jewelry box, glasses frames, women's jewelry. In the Sanandaj joinery process, the method of connecting wooden parts has two stages, which is important. They are used variety kinds of wood like: plane tree, elm, ash tree, maple, mastic tree, pear, and walnut. In addition to *Katam* margin and *Z-zone* designs, there are two other designs like *Slim* and geometric. These designs are made of bergamot, rhombic, tetramorous star, circle, and oval shapes. One of the traditional methods of painting in Sanandaj has been the main use of lacquer coating. Colors are: lacquer, polyester, clair, and among these, only lacquer is used in the joinery.

- **Introduction of product area**

Sanandaj is located 578 kilometers in the west of Tehran and is the capital of Kurdistan province. This city leads from the north to Dyvandara, from the north east to Bijar, from the east to Qorveh, the south to Kamyaran, and from the west to Marivan. Sanandaj Height from the sea level is 1,480 meters, Mountains and adjacent rivers have suitable climate. The geographical coordinates of Sanandaj are located at 14 degrees 35 minutes north latitude and 46 degrees east of the Greenwich meridian and its height from the sea varies from 1450 to 1538 meters in different parts of the city.

- **Provision of documentation on the association of the product with the geographical area**

The use of wood in the Sanandaj architecture from the Safavid period to the early of the Pahlavi period has been widespread in terms of its extensive construction work and, consequently, the use of *Orosi*, openings, wooding framing and the like. The existing work of joinery represents the continuous history of this art in Sanandaj.

- **Product study method**

Joinery is a method of making wooden products during which the small pieces of wood are prepared by the tool. Then, it is clad on the body and the fastened parts are pressurized and shaped. In other words, the basis of its work is to cover the wooden parts prepared according to the desired design on the work under consideration. Joinery products are very diverse and include a variety of trays, chocolates, fruit bowls, chess, makeup boxes and etc. Walnut and pear wood are one of the common wood used in joinery.

- **Location connection with the production of goods**

Kurdistan province is the second largest region of the country after the northern region in terms of wood resources and especially forest cover. Proper forest cover has allowed wood to be used in different periods. Although the wooden works of the Safavid period have not yet been found in Sanandaj, but due to the proper location of the area in terms of vegetation and especially forests, wood is a very good material for making joinery products. /

- **Nombre e indicación geográfica del producto**

Artículos y productos de ebanistería - Ebanistería de Sanandaj

- **Descripciones de los productos**

Entre los tipos de productos de ebanistería de Sanandaj cabe señalar: juegos de backgammon, estuches para lápices, soportes de madera para el Corán, ceniceros, bastones, tableros de ajedrez, cucharas, tazones, platos, cajas de maquillaje, bolsos, cajas de joyas, marcos de gafas, joyeros. En la producción de ebanistería de Sanandaj el método de unión de las piezas de madera consta de dos etapas, ambas de gran importancia. Se utilizan varios tipos de madera: de platanero, olmo, fresno, arce, lentisco, peral y nogal. Además de los diseños *Katam* y de superficie, cabe destacar otros, como los dibujos *Eslimi* y los geométricos. Estos diseños están compuestos de bergamota, rombos, estrellas tetrómeras, círculos y formas ovaladas. Uno de los métodos tradicionales, y principales, en la pintura de los productos de ebanistería de Sanandaj ha sido el uso de la capa de laca. Entre las pinturas destacadas cabe citar la laca, el poliéster, el cloro, si bien sólo la goma-laca se utiliza en la ebanistería.

- **Introducción del área de productos**

Sanandaj se encuentra a 578 kilómetros al oeste de Teherán y es la capital de la provincia de Kurdistán. Esta ciudad conduce desde el norte a Dyvandra, del noreste a Bijar, del este a Qorveh, del sur a Kamyaran, y del oeste a Marivan. Sanandaj se encuentra 1.480 del nivel del mar, y sus montañas y ríos adyacentes cuentan con un clima propicio. Las coordenadas geográficas de Sanandaj son 14 grados 35 minutos latitud norte y 46 grados al este del meridiano de Greenwich y su altitud respecto del nivel del mar varía de 1.450 a 1.538 metros, según las zonas de la ciudad.

▪ **Presentación de documentación sobre la asociación del producto a la zona geográfica**

Desde el período Safavid hasta principios del período pahlaviano la utilización de la madera en la arquitectura de Sanandaj ha sido muy extendida, con grandes obras de construcción y, de la utilización de aperturas del tipo *Orosi*, marcos de madera, entre otros. Las obras de ebanistería existentes representan la historia continua de este arte en Sanandaj.

▪ **Método de estudio del producto**

La ebanistería es un método de fabricación de productos de madera en el que se preparan pequeñas piezas de madera por medio de herramientas. A continuación, se reviste el cuerpo y las partes fijadas son presurizadas y conformadas. En otras palabras, la base de su trabajo consiste en cubrir las partes de madera preparadas según el diseño deseado en la obra en cuestión. Los productos de ebanistería son muy diversos, e incluyen una variedad de bandejas, cajas de chocolate, fruteros, juegos de ajedrez, cajas de maquillaje, etc. La madera de nogal y de peral son unas de las maderas más utilizadas en ebanistería.

▪ **Conexión con la producción de los productos**

La provincia del Kurdistán es la segunda región más grande del país después de la región septentrional, en términos de recursos madereros y, especialmente, de superficie forestal. Esta superficie forestal propicia ha permitido el uso de la madera en diferentes períodos. Aunque aún no se han encontrado trabajos en madera de la época de Safavid en Sanandaj, debido a la adecuada ubicación de la zona en términos de vegetación, y especialmente bosques, la madera es un material excelente para la fabricación de productos de ebanistería.

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1128

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

9 octobre 2018 / October 9, 2018 / 9 de octubre de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

Italie / Italy / Italia

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

Produit / Product / Producto

Vin / Wine / Vino

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

**MINISTRY OF ECONOMIC DEVELOPMENT – Italian Patent and Trademark Office
Via Molise 19 – 00187 Roma – Italy**

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Colli Euganei

Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen

Piazzetta Martiri 10 – 35030 Vo' (Padova) – Italy

Aire de production / Area of production / Área de producción

- Conformément à l'article 3 de la réglementation de la production des vins bénéficiant de la dénomination d'origine contrôlée et garantie "Fior d'Arancio Colli Euganei", l'aire de production comprend l'ensemble des territoires des communes suivantes, situées dans la province de Padoue : Arquá Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia; et une partie des territoires des communes suivantes, situées dans la province de Padoue: Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro. /

- As per Article 3 of the Regulations for the production of controlled and guaranteed designation of origin "Fior d'Arancio Colli Euganei" wines, the production zone includes the whole of the following municipalities in the Province of Padova: Arqua Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia; and part of the following municipalities in the Province of Padova: Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro. /
- De conformidad con el Artículo 3 del Reglamento para la producción de vinos con la denominación de origen controlada y garantizada "Fior d' Arancio Colli Euganei", la zona de producción comprende la totalidad de los siguientes municipios de la provincia de Padua: Arqua Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia; y parte de los siguientes municipios de la provincia de Padua: Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo y Selvazzano Dentro.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret ministériel du 22 décembre 2010 “ Reconnaissance des vins bénéficiant de la dénomination d’origine contrôlée et garantie "Fior d’ Arancio Colli Euganei" et approbation de la réglementation correspondante de la production” (supplément N°6 du Journal officiel N°4 du 7 janvier 2011) ainsi que les modifications et ajouts ultérieurs visés dans les décrets ministériels suivants: Décret ministériel du 30 novembre 2011 (publié au Journal officiel n° 295 du 20 décembre 2011); Décret ministériel du 7 mars 2014 (publié sur le site Web officiel du Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, Section qualité et sécurité, vins DOP et IGP). /
- Ministerial Decree dated December 22, 2010 "Recognition of the controlled and guaranteed designation of origin "Fior d'Arancio Colli Euganei" wines and approval of the related Regulations for the production" (Supplement No. 6 of the Official Gazette No. 4 of January 7, 2011) and subsequent modification and additions referred to in the following Ministerial Decrees: Ministerial Decree dated November 30, 2011 (Official Gazette No. 295 of December 20, 2011); Ministerial Decree dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI) dated March 7, 2014 (published on the official website of the Ministry of Agriculture and Forestry, Section Quality and Safety, wines PDO and PGI) /

- Decreto Ministerial de 22 de diciembre de 2010, "Reconocimiento de los vinos con la denominación de origen controlada y garantizada "Fior d'Arancio Colli Euganei" y aprobación del correspondiente Reglamento de producción" (Suplemento n.º 6 del Boletín Oficial n.º 4, de 7 de enero de 2011) y posteriores modificaciones y adiciones a que se refieren los siguientes decretos ministeriales: Decreto Ministerial de 30 de noviembre de 2011 (Boletín Oficial n.º 295, de 20 de diciembre de 2011); Decreto Ministerial de 7 de marzo de 2014 (publicado en el sitio web oficial del Ministerio de Agricultura y Silvicultura, Sección Calidad y Seguridad, vinos DOP e IGP)

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro**1129*****Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro*****5 novembre 2018 / November 5, 2018 / 5 de noviembre de 2018*****Pays d'origine / Country of origin / País de origen*****Italie / Italy / Italia*****Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen*****LUGANA*****Produit / Product / Producto*****Vin / Wine / Vino*****Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)*****MINISTRY OF ECONOMIC DEVELOPMENT – Italian Patent and Trademark Office
Via Molise 19 – 00187 Roma – Italy*****Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen*****Consorzio Volontario di Tutela dei Vini "Lugana" D.O.C.*****Adresse du(des) titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Address of the holder(s) of the right to use the appellation of origin / Dirección del(de los) titular(es) de utilizar la denominación de origen*****Via Marconi, 2 – Sirmione (BS) – Italy*****Aire de production / Area of production / Área de producción***

- Territoire délimité à l'intérieur des provinces de Vérone et Brescia. /
- Delimited territory within the province of Verona and Brescia. /
- Territorio delimitado dentro de las provincias de Verona y Brescia.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Décret présidentiel du 21 juillet 1967 et ajouts ultérieurs. /
- Decree of the President of the Italian Republic of July 21, 1967 and following edits. /
- Decreto Presidencial de la República Italiana, de 21 de julio de 1967 y ediciones siguientes.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

N° d'enregistrement / Registration No / N° de registro

1130

Date d'enregistrement / Registration date / Fecha de registro

30 décembre 2018 / December 30, 2018 / 30 de diciembre de 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen

République islamique d'Iran / Islamic Republic of Iran / República Islámica del Irán

Appellation d'origine / Appellation of origin / Denominación de origen

گليم هرسين

Produit / Product / Producto

Kilim / Kilim / Kilim

Translittération de l'appellation / Transliteration of the appellation / Transcripción de la denominación

ki'li:m ð harsin

Traduction de l'appellation / Translation of the appellation / Traducción de la denominación

Anglais / English / Inglés: Harsin Kilim

Français / French / Francés: Kilim de Harsin

Administration compétente conformément à la règle 4.1)a)i) et ii) / Competent Authority under Rule 4(1)(a)(i) and (ii) / Administración competente de conformidad con el Artículo 4.1)a)i) y ii)

Intellectual Property Center, No.5, Fayazbakhsh Street, Khayam Street,
Imam Khomeini Square,
Tehran, Islamic Republic of Iran.

Titulaire(s) du droit d'user de l'appellation d'origine / Holder(s) of the right to use the appellation of origin / Titular(es) del derecho a usar la denominación de origen

- Producteurs ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine concernée.
Coopérative des tisserands de Kilim de Harsin. /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned.
Cooperative of Kilim weaving of Harsin. /

- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión.

Cooperativa de telares de Kilim de Harsin.

Aire de production / Area of production / Área de producción

Région de Harsin / Region of Harsin / Región de Harsin.

Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays d'origine / Title and date of legislative or administrative provisions or judicial decisions recognizing the protection in the country of origin / Título y fecha de las disposiciones legislativas o administrativas o de las decisiones judiciales en virtud de las cuales se reconoce la protección en el país de origen

- Loi sur la protection des indications géographiques, adoptée par le parlement de la République islamique d'Iran le 27 janvier 2005.
Numéro et date d'enregistrement au Centre de propriété intellectuelle : IG 49, 31 juillet 2016. /
- Law of the protection of Geographical Indications approved on January 27, 2005, by the Islamic parliament;
Registration number and date at the Intellectual Property Center: 49 GI, July 31, 2016. /
- Ley de protección de las indicaciones geográficas, aprobada el 27 de enero de 2005, por el Parlamento Islámico;
Número y fecha de registro en el Centro de Propiedad Intelectual: IG 49, 31 de julio de 2016.

Langue dans laquelle le Bureau international a reçu la demande internationale / Language in which the International Bureau received the international application / Idioma en el que la Oficina Internacional recibió la solicitud internacional

Anglais / English / Inglés

Informations fournies par l'administration compétente au sujet de la protection accordée à l'appellation d'origine dans le pays d'origine / Information provided by the Competent Authority concerning the protection granted to the appellation of origin in the country of origin / Informaciones suministradas por la Administración competente en relación con la protección concedida en el país de origen a la denominación de origen

- **Nom du produit et indication géographique**

Tissage de kilim, kilim du comté de Harsin.

- **Caractéristiques du produit**

Des matières premières locales sont utilisées pour le Kilim de Harsin. Le poil de chèvre et la laine de mouton, les matières premières du kilim, sont des fibres résistantes et faciles à teindre. Grâce à des teintures naturelles aux plantes, la couleur du Kilim de Harsin est particulièrement durable. Dans le Kilim de Harsin, les motifs locaux et traditionnels attirent particulièrement l'œil, 9 ou 10 d'entre eux étant des motifs assez originaux. Motifs étroitement entrecroisés et coloris sombres et intenses qui tiennent dans le temps figurent parmi les caractéristiques les plus remarquables de ces produits tissés à la main. Les kilims sont utilisés comme tapis de sol et revêtements muraux, ainsi que pour recouvrir meubles et coussins, pour la fabrication de sacs, de nappes etc. L'une des caractéristiques principales du Kilim de Harsin tient dans son côté réversible.

- **Lieu de production**

Harsin, situé à une altitude 1570 au-dessus du niveau de la mer, se trouve dans la province de Kermanshah, à l'ouest de l'Iran. Ce comté est limitrophe de ceux de Sahneh et de Kangavar au nord, du comté de Nahavand à l'est, de la province de Hamedan au sud et du Lorestan à l'est, ainsi que de la ville de Kermanshah à l'est. Il se trouve sur la route reliant la ville de Kermanshah à la ville de Khoramabad.

- **Relation du produit avec le lieu géographique**

Harsin figure parmi les principaux producteurs de kilims en Iran. Outre un style de tissage caractéristique, le poil de chèvre utilisé dans les fibres des fils rend le kilim extrêmement résistant aux agressions de l'environnement ainsi qu'aux insectes, tels que les termites. La plupart des ateliers sont situés dans des maisons de village disséminées dans toute la province de Kermanshah, même si Harsin détient la réputation d'être le centre de production du kilim.

Si les kilims sont tissés à la main dans de nombreuses régions de l'Iran, les kilims de la province de Kermanshah, et notamment ceux du comté de Harsin, sont mondialement reconnus pour leur dessin et leur qualité. L'une des raisons de la popularité de ce produit réside dans la très grande qualité des fibres provenant des chèvres et des moutons qui paissent dans les gras pâturages de la région.

- **Méthode de production**

Une fois que la laine tondue et le poil de chèvre récolté sont filés, le fil doit être teint au moyen de teintures naturelles. Puis le tissage peut commencer sur un métier. Il faut tout d'abord fixer les fils de chaîne sur les ensouples du métier. Pour ce faire, deux cordes (appelées zehvar) sont fermement attachées à des distances précises des ensouples supérieures et inférieures du métier, puis une balle de coton d'une épaisseur bien définie est attachée sur la droite ou la gauche du zehvar du bas. Le fil de coton est alors passé à l'arrière du zehvar du bas et à l'avant du zehvar du haut, pour ressortir à l'avant du zehvar du bas etc. Après avoir fixé les fils de chaîne, il faut préparer le harnais, qui se compose d'un outil de bois de 4 centimètres d'épaisseur et dont la largeur est égale à celle du métier, permettant

ainsi au tisserand de faire passer rapidement la trame à travers les fils de chaîne. Les extrémités des fils de chaîne doivent rester bien fixés, ce qui se fait de nos jours avec de la colle.

- **Méthodes pour apposer le signe distinctif**

Collage, impression, apposition de la marque au fer chaud etc. /

- **Product Name and Geographical Indication**

Gelīm Weaving; Gelīm of Harsin County.

- **Product Characteristics**

Local raw material is used in Harsin Gelīm. Goat hair and sheep fleece, the raw material for Gelīms, are a resilient, easily dyeable fibers. Due to natural herbal dyes, Harsin Gelīms have a special color durability. In Harsin Gelīms, local and traditional motifs are quite eye-catching, of which 9 or 10 motifs are quite original. Tightly interwoven patterns, dark, striking long lasting coloring are among noticeable features of these hand-woven products. Gelīms are used as floor and wall coverings as well as covers of furniture and cushions, in making bags, table cloth, etc. A main distinguishing feature of Harsin Gelīm is its reversibility.

- **Product Location**

Harsin, at an altitude of 1570 m. above sea level, is in Kermanshah Province on the west of Iran. This county borders Sahneh and Kangavar counties to the North, Nahavand County on the east, Hamedan Province on the south and Loresan on the east, and Kermanshah City to the west. It is on the route connecting Kermanshah City to Khoramabad City.

- **Relation of Product to the geographical location**

Harsin is among the major Gelīm producers in Iran. In addition to the distinguishing weaving style, goat hair used as one of the fibers in the yarns, makes it intensely resistant against environment damage and bugs like termites. Most of the workshops are located in village houses scattered all over Kermanshah province, yet Harsin is reputed as the center of Gelīm production.

Gelīms are hand-woven in many parts of Iran, yet Gelīms from Kermanshah Province, especially from Harsin County, are world famous for the design and quality. One the reasons of the popularity of this product is the high quality fiber obtained from goats and sheep grazing in the lush pastures of the region.

- **Production Method**

After obtaining wool and goat hair and spinning it, the yarn is colored with herbal dyes. Next weaving begins on a loom. The first part is fixing the warps on the loom beams. To do this, on the loom, two ropes (called zehvar) are tied firmly at definite distances from the top and bottom beams of the loom and then a ball of cotton yarn of a definite thickness is tied to the right or left of the bottom Zehvar. Next the cotton yarn is passed through the back of the bottom zehvar and the front of the top zehvar and come from of it to the front of the bottom zehvar, etc. After fixing the warps, it is time to prepare the harness which is a 4-centimeter-thick wooden tool and as wide as the loom allowing the weaver to mover the wefts quickly through the warps. The warp heads must remain fixed. Nowadays, glue is used to fix the warp head.

- **Methods of Brand Attachment**

Gluing, printing, branding with hot metal seals, etc. /

- **Nombre del producto e indicación geográfica**

Tela de Kilim; Kilim del Condado de Harsin

- **Características del producto**

Para elaborar el Kilim de Harsin se utilizan como materias primas locales el pelo de cabra y el vellón de oveja, ya que son fibras resistentes y fáciles de teñir. Debido a sus colorantes naturales a base de hierbas, el color del Kilim de Harsin tiene una durabilidad especial. El Kilim de Harsin es de motivos locales y tradicionales muy llamativos, de los cuales 9 o 10 originales. Los patrones, estrechamente entretejidos, y los colores oscuros y llamativos de larga durabilidad, son algunas de las características más notables de estos productos tejidos a mano. El kilim se utiliza como revestimientos de suelos y paredes, en forros de muebles y cojines, en la fabricación de bolsas, manteles, etc. Una de las principales características distintivas del Kilim de Harsin es su reversibilidad.

- **Lugar de producción**

Harsin está situado a una altitud de 1.570 metros sobre el nivel del mar, en la provincia de Kermanshah, al oeste de Irán. Este condado limita al norte con los condados de Sahneh y Kangavar, al este con el condado de Nahavand, al sur con la provincia de Hamedan y al este con el Loresan, y al oeste con la ciudad de Kermanshah. Está ubicado en la ruta que conecta la ciudad de Kermanshah con la ciudad de Khoramabad.

- **Relación del producto con la ubicación geográfica**

Harsin es uno de los principales productores de kilim en Irán. Además del estilo distintivo del tejido, el pelo de cabra utilizado como una de las fibras lo hace intensamente resistente

contra daños medioambientales y contra insectos, como las termitas. La mayoría de los talleres se encuentran en casas de pueblos diseminadas por toda la provincia de Kermanshah, aunque Harsin destaca por ser el centro de producción de kilim. Aunque los kilim son tejidos a mano en muchas partes de Irán, son los kilim de la provincia de Kermanshah, especialmente del condado de Harsin, los mundialmente conocidos por su diseño y calidad. Una de las razones de esta popularidad es su fibra de alta calidad obtenida de las cabras y las ovejas que pastan en los abundantes pastos de la región.

▪ **Método de producción**

Una vez hilada la lana esquilada y el pelo de cabra recolectado, se tiñe el hilo con tintes de hierbas y, después, se continúa en un telar. La primera parte del proceso consiste en la fijación de las urdimbres en los ensambles del telar. Para ello, se atan firmemente dos cuerdas en el telar (llamadas zehvar), a distancias definidas de los ensambles superior e inferior del telar y luego se ata una bola de hilo de algodón de un grosor definido a la derecha o a la izquierda de la zehvar inferior. A continuación, el hilo de algodón se pasa a través de la parte posterior de la zehvar inferior y la parte frontal de la zehvar superior y de ahí a la parte frontal de la zehvar inferior, etc. Después de fijar las urdimbres se prepara el arnés, que es una herramienta de madera de 4 centímetros de grosor y tan ancho como el telar, que permite al tejedor mover las tramas rápidamente a través de las urdimbres. Los cabezales de urdimbre deben permanecer fijos. Hoy en día, se utiliza pegamento para fijar el cabezal de la urdimbre.

▪ **Métodos de fijación de la marca**

Pegado, impresión, marcado con hierro caliente, etc.

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL OU PARTIEL /
DECLARATIONS OF TOTAL OR PARTIAL REFUSAL /
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL O PARCIAL**

Concernant les enregistrements /

Concerning Registrations /

Con respecto a los Registros:

Nos. 1063, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082,
1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093,
1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL /
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL /
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL**

**Pays ayant prononcé le refus d'origine /
Country which issued the refusal /
País que pronunció la denegación:**

**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE) /
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) /
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

Industrial Property Office
Organization for Registration of Deeds and Properties of Islamic Republic of Iran
No. 5, Phayzabakhsh Str.
Khayyam Str.
Imam Khomeini Square
Tehran

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

1074, 1075, 1076, 1077, 1078 (IT):

**“FREISA D'ASTI”
“LACRIMA DI MORRO / LACRIMA DI MORRO D'ALBA”
“MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO”
“NEBBIOLO D'ALBA”
“TEROLDEGO ROTALIANO”**

*Date de prononciation du refus /
Date on which the refusal was pronounced /
Fecha de pronunciación de la denegación:*

16 mai 2018 / May 16, 2018 / 16 de mayo de 2018

*Date d'envoi au Bureau international /
Date of sending to the International Bureau /
Fecha de envío a la Oficina Internacional:*

16 mai 2018 / May 16, 2018 / 16 de mayo de 2018

**DÉCLARATIONS DE REFUS TOTAL /
DECLARATIONS OF TOTAL REFUSAL /
DECLARACIONES DE DENEGACIÓN TOTAL**

**Pays ayant prononcé le refus d'origine /
Country which issued the refusal /
País que pronunció la denegación:**

**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE) /
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) /
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

Industrial Property Office
Organization for Registration of Deeds and Properties of Islamic Republic of Iran
No. 5, Phayzbakhsh Str.
Khayyam Str.
Imam Khomani Square
Tehran

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

**1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090,
1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099 (IT):**

**“FREISA DI CHERI”
“GRECO DI TUFO”
“GRIGNOLINO D'ASTI”
“GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”
“CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO”
“PRIMITIVO DI MANDURIA”
“BRACHETTO D'ACQUI / ACQUI”
“VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO”
“VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO”
“GAVI / CORTESE DI GAVI”
“CESANESE DEL PIGLIO / PIGLIO”
“AGLIANICO DEL TABURNO”
“AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE”
“FIANO DI AVELLINO”**

“COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO”
“ROSSESE DI DOLCEACQUA / DOLCEACQUA”
“VERMENTINO DI GALLURA”
“VERMENTINO DI SARDEGNA”
“VERNACCIA DI SERRAPETRONA”
“MONTEFALCO SAGRANTINO”
“DELLE VENEZIE”

Date de prononciation du refus /
Date on which the refusal was pronounced /
Fecha de pronunciación de la denegación:

1 juillet 2018 / July 1, 2018 / 1 de julio de 2018

Date d'envoi au Bureau international /
Date of sending to the International Bureau /
Fecha de envío a la Oficina Internacional:

3 juillet 2018 / July 3, 2018 / 3 de julio de 2018

**DÉCLARATION DE REFUS TOTAL /
DECLARATION OF TOTAL REFUSAL /
DECLARACIÓN DE DENEGACIÓN TOTAL**

**Pays ayant prononcé le refus d'origine /
Country which issued the refusal /
País que pronunció la denegación:**

MEXIQUE / MEXICO / MÉXICO

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)
Periférico Sur N.º 3106
Col. Jardines del Pedregal
01900 México D.F.
México

*Nº d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
Nº de registro, país de origen y denominación de origen:*

1063 (IT):

“LANGHE”

*Date de prononciation du refus /
Date on which the refusal was pronounced /
Fecha de pronunciación de la denegación:*

1 août 2018 / August 1, 2018 / 1 de agosto de 2018

*Date d'envoi au Bureau international /
Date of sending to the International Bureau /
Fecha de envío a la Oficina Internacional:*

1 août 2018 / August 1, 2018 / 1 de agosto de 2018

**DÉCLARATIONS D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

Concernant les enregistrements /

Concerning Registrations /

Con respecto a los Registros:

Nos. 1062, 1063, 1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071,
1072, 1073, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082,
1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093,
1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1101

**DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

1062 (MX):

“CACAO GRIJALVA”

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

1 mars 2018 / March 1, 2018 / 1 de marzo de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

1 mars 2018 / March 1, 2018 / 1 de marzo de 2018

**DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

1063 (IT):

“LANGHE”

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

1 mars 2018 / March 1, 2018 / 1 de marzo de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

1 mars 2018 / March 1, 2018 / 1 de marzo de 2018

**DÉCLARATIONS D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

**1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071, 1072,
1073 (IR):**

“ایران خراسان جنوب زرشک”
“ایران سیلان غسل”
“ایران تنگستان و دشتستان کبکاب خرمای”
“ایران سیاهو نارنگی”
“ایران آباد حاجی پیارم خرمای”
“ایران بیرجند عناب”
“ایران بلوچستان و سیستان ربی خرمای”
“ایران دشتستان طلایی زاهدی خرمای”
“ایران خوزستان استعمران خرمای”
“ایران خراسان زعفران”

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

31 mai 2018 / May 31, 2018 / 31 de mayo de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

31 mai 2018 / May 31, 2018 / 31 de mayo de 2018

**DÉCLARATIONS D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

1074, 1075, 1076, 1077, 1078 (IT):

**“FREISA D'ASTI”
“LACRIMA DI MORRO / LACRIMA DI MORRO D'ALBA”
“MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO”
“NEBBIOLO D'ALBA”
“TEROLDEGO ROTALIANO”**

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

31 juillet 2018 / July 31, 2018 / 31 de julio de 2018

**DÉCLARATIONS D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENTS OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIONES DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

**1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090,
1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099 (IT):**

“FREISA DI CHERI”

“GRECO DI TUFO”

“GRIGNOLINO D'ASTI”

“GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE”

“CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO”

“PRIMITIVO DI MANDURIA”

“BRACHETTO D'ACQUI / ACQUI”

“VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO”

“VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO”

“GAVI / CORTESE DI GAVI”

“CESANESE DEL PIGLIO / PIGLIO”

“AGLIANICO DEL TABURNO”

“AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE”

“FIANO DI AVELLINO”

“COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO”

“ROSSESE DI DOLCEACQUA / DOLCEACQUA”

“VERMENTINO DI GALLURA”

“VERMENTINO DI SARDEGNA”
“VERNACCIA DI SERRAPETRONA”
“MONTEFALCO SAGRANTINO”
“DELLE VENEZIE”

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

3 décembre 2018 / December 3, 2018 / 3 de diciembre de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

3 décembre 2018 / December 3, 2018 / 3 de diciembre de 2018

**DÉCLARATION D'OCTROI DE LA PROTECTION /
STATEMENT OF GRANT OF PROTECTION /
DECLARACIÓN DE CONCESIÓN DE PROTECCIÓN**

**Pays ayant prononcé les déclarations d'octroi de la protection /
Country which issued the statements of grant of protection /
País que pronunció las declaraciones de concesión de protección:**

ISRAËL / ISRAEL / ISRAEL

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

The Israeli Patent Office
Agudat Sport Hapoel Street
Technological Garden, Building 5
96951 Jerusalem

*N° d'enregistrement, pays d'origine et appellation d'origine /
Registration No, country of origin and appellation of origin /
N° de registro, país de origen y denominación de origen:*

1101 (BA):

“CAZINSKI MED OD KESTENA”

*Date à laquelle les déclarations d'octroi de protection ont été prononcées /
Date on which the statements of grant of protection were pronounced /
Fecha de pronunciación de las declaraciones de concesión de protección:*

3 décembre 2018 / December 3, 2018 / 3 de diciembre de 2018

*Date de réception des déclarations par le Bureau international /
Date of receipt of the declarations by the International Bureau /
Fecha de recepción de las declaraciones por la Oficina Internacional:*

3 décembre 2018 / December 3, 2018 / 3 de diciembre de 2018

**MODIFICATIONS / MODIFICATIONS /
MODIFICACIONES**

Concernant les enregistrements / Concerning Registrations /
Según los Registros

Nos. 1, 2

MODIFICATIONS / MODIFICACIONES / MODIFICACIONES

Pays d'origine / Country of origin / País de origen:

République Tchèque / Czech Republic / República Checa

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

Industrial Property Office
Antonína Čermáka 2a
160 68 Praha 6 - Bubeneč
Czech Republic

*N° d'enregistrement et appellation d'origine /
Registration No and appellation of origin /
N° de registro y denominación de origen:*

**1 (CZ): “PLZEŇ
PILSNER
PILSENER
PILSEN PILS”**

**2 (CZ): “PLZEŇSKÉ PIVO
PILSEN BEER PILS
BIÈRE DE PILSEN (PLZEŇ) PILSNER
PILSNER BIER PILSENER”**

*Changement de titulaire du droit d'user de l'appellation d'origine / Change in the holder of the right
to use the appellation of origin / Cambio en la titularidad del derecho a usar la denominación de
origen*

*Radiation du titulaire enregistré précédemment / Cancellation of the previously recorded holder /
Cancelación del titular anteriormente registrado*

Les organisations qui, dans la région, s'occupent de la production des produits mentionnés /
The organisations that produce, in this region, the said products /
Las organizaciones que se ocupan, en la región, de la producción de los productos
mencionados

Nouveau titulaire enregistré / Recorded new holder / Nuevo titular registrado

Plzeňský Prazdroj a.s.

Adresse / Address / Dirección

U Prazdroje 64/7, 301 00 Plzeň, Východní Předměstí,
République tchèque / Czech Republic / República Checa

Date d'inscription de la modification /

Date of recording of the modification /

Fecha de inscripción de la modificación

12 novembre 2018 / November 12, 2018 / 12 de noviembre de 2018

RADIATIONS / CANCELLATIONS / CANCELACIONES

Concernant les enregistrements / Concerning Registrations /

Según los Registros:

Nos. 629, 633, 635, 636, 639, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 671

RADIATIONS / CANCELLATIONS / CANCELACIONES

Pays d'origine / Country of origin / País de origen:

BULGARIE / BULGARIA / BULGARIA

Administration compétente / Competent authority / Administración competente:

Patent Office of the Republic of Bulgaria (BPO)
52b, Dr. G.M. Dimitrov Blvd.
1040 Sofia

N° d'enregistrement et appellation d'origine / Registration No. and appellation of origin / N° de registro y denominación de origen

**629, 633, 635, 636, 639, 642, 643, 644, 645, 646, 647,
671 (BG):**

“DŽEBEL BASMA - MOMČILGRAD”

“DŽEBEL BASMA - ZLATOGRAĐ”

“DŽEBEL BASMA - SMOLJAN”

“ASENOVGRAD”

“DŽEBEL BASMA - ARDINO”

“PLOVDIV”

“DUNAVSKA SALATA”

“KJUSTENDILSKI SUŠENI SLIVI”

“BÂLGARSKI BELENI DOMATI”

“BÂLGARSKI MLJAN ČERVEN PIPER”

“DOMATEN SOS PLOVDIV”

“DUNAVSKA SALATA - BULGARIE”

Données figurant dans la demande de radiation / Particulars given in the request of cancellation / Datos que figuran en la solicitud de cancelación

Les enregistrements nationaux des appellations d'origine ont été radiés dans la mesure où ils n'étaient pas inscrits conformément au paragraphe 3 des dispositions transitoires et finales de la loi sur les marques et les indications géographiques. / The national registrations of the appellations of origin have been cancelled since they were not registered in accordance with paragraph 3 of the transitional and concluding provisions of the Law on Marks and Geographical Indications. / Los registros nacionales de las denominaciones de origen han sido cancelados, por no haber sido registrados de conformidad con el apartado 3 de las disposiciones transitorias y definitivas de la Ley de Marcas e Indicaciones Geográficas.

Date d'inscription de la radiation / Date of recording of the cancellation / Fecha de inscripción de la cancelación

15 juin 2018 / June 15, 2018 / 15 de junio de 2018

STATISTIQUES / STATISTICS / ESTADÍSTICAS

1. Enregistrements et radiations / Registrations and cancellations / Registros y cancelaciones

Année / Year / Año	Enregistrements / Registrations / Registros ³						Radiations / Cancellations / Cancelaciones	
1967	493	FR(400)	CZ(61) ⁴	CU(18)	SK(13) ⁴	CZ/SK(1) ⁴		
1968	6	FR(5)	HU(1)					
1969	14	IT(8)	FR(3)	HU(2)	IL(1)			
1970	33	HU(16)	IT(14)	CZ(2) ⁴	FR(1)			
1971	1	SK(1) ⁴						
1972	7	FR(3)	IT(3)	CZ(1) ⁴				
1973	32	DZ(19)	FR(7)	HU(3)	CZ(2) ⁴	PT(1)		
1974	11	TN(7)	FR(2)	SK(1) ⁴	PT(1)			
1975	6	CZ(2) ⁴	FR(2)	HU(2)				
1976	44	SK(22) ⁴	BG(20)	FR(2)				
1977	1	FR(1)					12	DZ (12)
1978	21	BG(20)	MX(1)					
1979	5	FR(3)	BG(1)	CZ(1) ⁴				
1980	7	BG(7)						
1981-82	-							
1983	7	FR(4)	PT(2)	CZ(1) ⁴				
1984	-							
1985	35	FR(35)						
1986	-							
1987	2	FR(2)						
1988	-							
1989	2	FR(2)						
1990	-							
1991	2	HU(2)						
1992	-							
1993	1	CZ(1)						
1994	-						1 ⁴	CZ/SK(1)
1995	6	MX(3)	PT(2)	IT(1)				
1996	2	HU(2)						
1997	2	CZ(2)						
1998	94	FR(92)	MX(1)	SK(1)			56	FR(56)
1999	1	BG(1)						
2000	2	CZ(2)						
2001	6	MX(3)	CZ(2)	IT(1)			1	CZ(1)
2002	1	SK(1)						
2003	5	ME(2) ⁵	BG(1)	CZ(1)	MX(1)			
2004	15	GE(10)	MX(3)	CU(1)	IT(1)		3	SK(2) CZ(1)
2005	3	KP(2)	PE(1)				1	MX(1)
2006	3	BG(1)	PE(2)					
2007	13	GE(10)	KP(2)	MD(1)	PT(1)			
2008	4	KP(2)	PE(1)					
2009	4	IT(3)	MX(1)					
2010	6	RS(1)	PE(1)	MK(4)				
2011	3	RS(1)	MX(1)	CR(1)			31	SK(31)
2012	9	PE(3)	RS(1)	MX(1)	IT(2)	FR(1)	GE(1)	
2013	12	GE(7)	IR(5)					
2014	80	IR(11)	IT(68)	SK(1)				
2015	35	IR(16)	IT(17)	MK(1)	CU(1)			

³ Selon la date d'enregistrement (règle 8 du Règlement d'exécution) / According to the registration date (Rule 8 of the Regulations) / De conformidad con la fecha del registro (regla 8 del Reglamento).

⁴ Appellations enregistrées par la Tchécoslovaquie / Appellations registered by Czechoslovakia / Denominaciones registradas por Checoslovaquia.

⁵ Appellations enregistrées par la Serbie-et-Monténégro / Appellations registered by Serbia and Montenegro / Denominaciones registradas por Serbia y Montenegro.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

Année / Year / Año	Enregistrements / Registrations / Registros⁶						Radiations / Cancellations / Cancelaciones	
2016	25	IT(24)	SK(1)					
2017	36	IR(9)	IT(26)	MX(1)			1	CZ(1)
2018 ⁷	33	IT(7)	BA(3)	IR(20)	MX(1)	PE(2)	12	BG(12)
Total	1130						118	

⁶ Selon la date d'enregistrement (règle 8 du Règlement d'exécution) / According to the registration date (Rule 8 of the Regulations) / De conformidad con la fecha del registro (regla 8 del Reglamento).

⁷ Jusqu'au 31 décembre 2018 / Until January 31, 2018 / Hasta el 31 de enero de 2018.

**2. Enregistrements en vigueur par pays d'origine /
Registrations in force by country of origin /
Registros en vigor por país de origen**

Pays d'origine / Country of origin / País de origen	Total
Algérie / Algeria / Argelia (DZ)	7
Bosnie-Herzégovine / Bosnia and Herzegovina / Bosnia y Herzegovina (BA)	3
Bulgarie / Bulgaria / Bulgaria (BG)	39
Burkina Faso/ Burkina Faso / Burkina Faso (BF)	–
Congo / Congo / Congo (CG)	–
Costa Rica / Costa Rica / Costa Rica (CR)	1
Cuba / Cuba / Cuba (CU)	20
Macédoine du Nord / North Macedonia / Macedonia del Norte (MK)	5
France / France / Francia (FR)	509
Gabon / Gabon / Gabón (GA)	–
Géorgie / Georgia / Georgia (GE)	28
Haïti / Haiti / Haití (HT)	–
Hongrie / Hungary / Hungría (HU)	28
Iran (République islamique d') / Iran (Islamic Republic of) / Irán (República islámica del) (IR)	61
Israël / Israel / Israel (IL)	1
Italie / Italy / Italia (IT)	175
Mexique / Mexico / México (MX)	16
Monténégro / Montenegro / Montenegro (ME)	2*
Nicaragua / Nicaragua / Nicaragua (NI)	–
Pérou / Peru / Perú (PE)	10
Portugal/ Portugal / Portugal (PT)	7
République de Moldova / Republic of Moldova / República de Moldova (MD)	1
République populaire démocratique de Corée / Democratic People's Republic of Korea / República Democrática Popular de Corea (KP)	6
République tchèque / Czech Republic / República Checa (CZ)	75**
Serbie / Serbia / Serbia (RS)	3
Slovaquie / Slovakia / Eslovaquia (SK)	8**

* La Serbie et le Monténégro sont devenus deux états indépendants à compter du 3 juin 2006. La Serbie est l'État assurant la continuation de l'ancienne union de Serbie-et-Monténégro et le Monténégro est un État successeur de cette union, qui a cessé d'exister en tant que telle avec effet au 3 juin 2006. En conformité avec les communications en provenance du Monténégro et de la Serbie, le Monténégro constitue le nouveau pays d'origine pour les deux enregistrements internationaux enregistrés avant le 3 juin 2006. / Serbia and Montenegro became two independent States as from June 3, 2006. Serbia is the continuation of the former union of Serbia and Montenegro and Montenegro a successor State of that union, which ceased to exist as such with effect from June 3, 2006. According to communications received from Montenegro and Serbia, Montenegro is the new country of origin of the two international registrations registered before June 3, 2006. / El 3 de junio de 2006, Serbia y Montenegro se convirtieron en dos estados independientes. Serbia es la continuación de la antigua unión de Serbia y Montenegro, y Montenegro es un Estado sucesor de dicha unión, cuya extinción surte efectos desde el 3 de junio de 2006. De conformidad con las comunicaciones recibidas de Montenegro y Serbia, el nuevo país de origen de los dos registros internacionales registrados antes del 3 de junio de 2006, es Montenegro.

** La Tchécoslovaquie a cessé d'exister avec effet au 1^{er} janvier 1993. En vertu du Protocole du 7 octobre 1993, des 108 enregistrements effectués à la demande de la Tchécoslovaquie, 107 ont été répartis entre la République tchèque (70) et la Slovaquie (37) et un enregistrement a été radié à la demande des administrations compétentes de la République tchèque et de la Slovaquie. / Czechoslovakia ceased to exist with effect from January 1, 1993. Pursuant to the Protocol of October 7, 1993, of the 108 registrations made at the request of Czechoslovakia, 107 have been divided between the Czech Republic (70) and Slovakia (37), and one registration has been cancelled at the request of the competent authorities of the Czech Republic and Slovakia. / La extinción de Checoslovaquia surte efectos desde el 1 de enero de 1993. En virtud del Protocolo del 7 de octubre de 1993, de los 108 registros efectuados a petición de Checoslovaquia, 107 se han repartido entre la República Checa (70) y Eslovaquia (37), y un registro se ha cancelado a petición de las administraciones competentes de la República Checa y Eslovaquia.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

Pays d'origine / Country of origin / País de origen	Total
Togo / Togo / Togo (TG)	—
Tunisie / Tunisia / Túnez (TN)	7
Total	1012

**3. Refus et retraits de refus par numéro d'enregistrement et par pays /
Refusals and withdrawals of a refusal by registration number and by country /
Denegaciones y retiros de una denegación por número de registro y por país**

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
1 (CZ)	BA, FR, IR, ME ^b , MK, MX, PE, RS ^b	MX
2 (CZ)	BA, FR, IR, ME ^b , MK, MX, PE, RS ^b	MX
9 (CZ)	IL	IL
10 (CZ)	IL	IL
11 (CZ)	IL	IL
25 (CZ)	IR	
26 (CZ)	IR	
33 (CZ)	IR	
34 (CZ)	IR	
35 (SK)	IR	
36 (SK)	IR	
37 (SK)	IR	
38 (CZ)	IR	
39 (CZ)	IR	
40 (SK)	IR	
41 (CZ)	IR	
42 (SK)	IR	
43 (CZ)	IR	
44 (SK)	IR	
45 (SK)	FR, HU, IR, MD, ME ^b , RS ^b	FR
46 (SK)	IR	
49 (CZ)	GE, HT, IR, MX, NI, PE	GE
50 (CZ)	GE, HT, IR, MX, NI, PE	GE
51 (CZ)	GE, HT, IR, MX, NI, PE	GE
52 (CZ)	GE, HT, IR, MX, NI, PE	GE
55 (CZ)	FR(p)	
56 (CZ)	FR(p)	
68 (CZ)	IR	
75 (CZ)	IR	
76 (FR)	IR	
77 (FR)	IR	
78 (FR)	IR	

^a “(p)” indique un refus partiel ou retrait partiel concernant certains éléments ou certains usages de l'appellation / “(p)” indicates a partial refusal or partial withdrawal, concerning certain elements or certain uses of the appellation / “(p)” indica una denegación parcial o retiro parcial, de ciertos elementos o usos de la denominación.

^b Déclarations de la République fédérale de Yougoslavie / Declarations by the Federal Republic of Yugoslavia / Declaraciones de la República federal de Yugoslavia.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
80 (FR)	IR	
81 (FR)	IR	
82 (FR)	IR	
84 (FR)	IR	
85 (FR)	IR	
86 (FR)	IR	
87 (FR)	IR	
88 (FR)	IR	
89 (FR)	IR	
90 (FR)	IR	
91 (FR)	IR	
92 (FR)	IR	
93 (FR)	IR	
94 (FR)	IR	
95 (FR)	IR	
97 (FR)	CU, IR	CU
98 (FR)	IR	
99 (FR)	IR	
100 (FR)	IR	
101 (FR)	IR	
102 (FR)	IR, MX	MX
103 (FR)	IR	
105 (FR)	IR	
106 (FR)	IR	
107 (FR)	IR	
108 (FR)	IR, MX	MX
109 (FR)	IR	
110 (FR)	IR	
111 (FR)	IR, MX	MX
112 (FR)	IR	
114 (FR)	IR	
115 (FR)	IR	
116 (FR)	IR	
117 (FR)	IR	
118 (FR)	IR	
119 (FR)	IR	
120 (FR)	IR	
122 (FR)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
123 (FR)	IR	
124 (FR)	IR	
125 (FR)	IR	
126 (FR)	IR, MX	
127 (FR)	IR	
128 (FR)	IR	
129 (FR)	IR	
130 (FR)	IR	
131 (FR)	IR	
132 (FR)	IR	
133 (FR)	IR	
134 (FR)	IR	
135 (FR)	IR	
136 (FR)	IR	
137 (FR)	IR	
138 (FR)	IR	
139 (FR)	IR	
140 (FR)	IR	
141 (FR)	IR	
142 (FR)	IR	
143 (FR)	IR	
144 (FR)	IR	
145 (FR)	IR	
147 (FR)	IR	
148 (FR)	IR	
149 (FR)	IR	
150 (FR)	IR	
151 (FR)	IR	
152 (FR)	IR	
153 (FR)	IR	
154 (FR)	IR	
155 (FR)	IR	
156 (FR)	IR	
157 (FR)	IR	
158 (FR)	IR	
159 (FR)	IR	
160 (FR)	IR	
161 (FR)	IR	
162 (FR)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
163 (FR)	IR	
165 (FR)	IR	
166 (FR)	IR	
167 (FR)	IR	
168 (FR)	IR	
169 (FR)	IR	
170 (FR)	IR	
171 (FR)	IR	
172 (FR)	IR	
173 (FR)	IR	
174 (FR)	IR	
175 (FR)	IR	
176 (FR)	IR	
177 (FR)	IR	
178 (FR)	IR	
179 (FR)	IR	
180 (FR)	IR	
182 (FR)	IR	
183 (FR)	IR	
184 (FR)	CU, IR	CU
185 (FR)	IR	
186 (FR)	IR	
187 (FR)	IR	
188 (FR)	IR	
189 (FR)	IR	
191 (FR)	CU, IR	CU
192 (FR)	IR	
193 (FR)	IR	
194 (FR)	IR	
195 (FR)	IR	
196 (FR)	IR	
197 (FR)	IR	
198 (FR)	IR	
199 (FR)	IR	
200 (FR)	IR	
201 (FR)	IR	
202 (FR)	IR	
203 (FR)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
204 (FR)	IR	
205 (FR)	CU, IR	CU
206 (FR)	IR	
207 (FR)	CU, IR	CU
208 (FR)	IR	
209 (FR)	IR	
210 (FR)	IR	
211 (FR)	IR, MX	
212 (FR)	IR	
213 (FR)	IR	
214 (FR)	IR	
215 (FR)	IR	
216 (FR)	IR	
217 (FR)	IR	
218 (FR)	IR	
219 (FR)	IR	
220 (FR)	IR	
221 (FR)	IR	
222 (FR)	IR	
223 (FR)	IR	
224 (FR)	IR	
226 (FR)	IR	
227 (FR)	IR	
228 (FR)	IR	
229 (FR)	IR	
230 (FR)	IR	
231 (FR)	IR, PE	PE ^c
232 (FR)	IR	
233 (FR)	IR	
234 (FR)	IR	
235 (FR)	IR, MX	
236 (FR)	IR	
237 (FR)	IR	
238 (FR)	IR	
239 (FR)	IR	
240 (FR)	IR	

^c Le retrait est assorti d'un délai qui est accordé aux tiers pour la cessation de l'utilisation de l'appellation d'origine / The withdrawal was subject to a period granted to third parties for terminating use of the appellation of origin / Se condicionó el retiro a la concesión a terceros para poner fin a la utilización de la denominación de origen.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
241 (FR)	IR	
242 (FR)	IR	
243 (FR)	IR	
244 (FR)	IR	
245 (FR)	IR	
246 (FR)	IR	
247 (FR)	IR	
248 (FR)	IR	
249 (FR)	IR	
250 (FR)	CU, IR	CU
251 (FR)	CU, IR	CU
252 (FR)	IR	
253 (FR)	CU, IR	CU
254 (FR)	CU, IR	CU
255 (FR)	IR	
256 (FR)	IR	
257 (FR)	IR	
258 (FR)	IR	
259 (FR)	IR	
260 (FR)	IR	
261 (FR)	IR	
262 (FR)	IR	
263 (FR)	IR	
264 (FR)	IR	
265 (FR)	IR, MX	MX
266 (FR)	IR	
267 (FR)	IR	
268 (FR)	IR	
269 (FR)	IR	
270 (FR)	IR	
271 (FR)	IR	
272 (FR)	IR	
273 (FR)	IR	
274 (FR)	IR	
275 (FR)	IR	
276 (FR)	IR	
277 (FR)	IR	
278 (FR)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
279 (FR)	CU, IR, MX	CU, MX
280 (FR)	IR, MX	MX
281 (FR)	IR, MX	MX
282 (FR)	IR	
283 (FR)	IR	
284 (FR)	IR	
285 (FR)	IR	
286 (FR)	IR	
287 (FR)	IR	
288 (FR)	IR	
289 (FR)	IR	
290 (FR)	IR	
291 (FR)	IR	
292 (FR)	IR, MX	MX
293 (FR)	IR	
294 (FR)	IR, MX	MX
295 (FR)	IR	
296 (FR)	IR, MX	MX
297 (FR)	IR	
298 (FR)	IR	
299 (FR)	IR, MX	MX
300 (FR)	IR	
301 (FR)	IR, MX	MX
302 (FR)	IR, MX	MX
303 (FR)	IR	
304 (FR)	IR, MX	MX
306 (FR)	IR	
307 (FR)	IR	
308 (FR)	IR	
309 (FR)	IR	
310 (FR)	IR	
311 (FR)	IR, MX	MX
312 (FR)	IR	
313 (FR)	IR	
315 (FR)	IR	
316 (FR)	IR	
317 (FR)	IR	
318 (FR)	IR	
319 (FR)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
320 (FR)	CU, IR, PT	CU, PT
322 (FR)	IR	
323 (FR)	IR	
326 (FR)	IR	
327 (FR)	IR	
328 (FR)	IR	
329 (FR)	IR	
330 (FR)	IR	
331 (FR)	IR	
332 (FR)	IR	
333 (FR)	IR	
334 (FR)	IR	
335 (FR)	IR	
336 (FR)	IR	
337 (FR)	IR	
338 (FR)	IR	
339 (FR)	IR	
340 (FR)	IR	
341 (FR)	IR	
342 (FR)	IR	
343 (FR)	IR	
344 (FR)	IR	
345 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
346 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
347 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
348 (FR)	IR	
349 (FR)	IR	
350 (FR)	IR	
351 (FR)	IR	
352 (FR)	IR	
353 (FR)	IR	
357 (FR)	IR	
358 (FR)	IR	
360 (FR)	IR	
361 (FR)	IR	
362 (FR)	IR	
363 (FR)	IR	
364 (FR)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
368 (FR)	IR	
372 (FR)	IR	
374 (FR)	IR	
379 (FR)	IR	
380 (FR)	IR, MX	MX
386 (FR)	IR	
390 (FR)	IR	
391 (FR)	IR	
392 (FR)	IR	
393 (FR)	IR	
394 (FR)	IR	
395 (FR)	IR	
396 (FR)	IR	
398 (FR)	IR	
401 (FR)	IR	
407 (FR)	IR	
408 (FR)	IR	
411 (FR)	IR	
413 (FR)	IR	
414 (FR)	IR	
415 (FR)	IR	
416 (FR)	IR	
417 (FR)	IR	
418 (FR)	IR	
420 (FR)	IR	
421 (FR)	IR	
422 (FR)	IR	
423 (FR)	IR	
424 (FR)	IR	
425 (FR)	IR	
426 (FR)	IR	
427 (FR)	IR	
428 (FR)	IR	
429 (FR)	IR	
430 (FR)	IR	
431 (FR)	IR	
432 (FR)	CZ/SK ^d , IR	CZ/SK ^d
433 (FR)	IR	

^d Déclarations par la Tchécoslovaquie / Declarations by Czechoslovakia / Declaraciones de la Checoslovaquia.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
434 (FR)	IR	
435 (FR)	IR	
436 (FR)	IR	
437 (FR)	IR	
438 (FR)	IR	
439 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
440 (FR)	IR	
441 (FR)	IR	
442 (FR)	IR	
443 (FR)	IR	
444 (FR)	IR	
445 (FR)	IR	
446 (FR)	IR	
447 (FR)	IR	
448 (FR)	IR	
450 (FR)	IR	
451 (FR)	IR	
459 (FR)	MX	MX
461 (FR)	CZ/SK ^d	CZ/SK ^d
465 (FR)	IR	
469 (FR)	IR	
477 (CU)	MX	MX
478 (CU)	MX	MX
479 (CU)	MX	MX
480 (CU)	MX	MX
481 (CU)	MX	MX
482 (CU)	IL	
484 (CU)	IL, NI	
487 (CU)	CZ ^d , FR, HT, HU, IL, IT, MX, SK ^d	MX
489 (CU)	IL	
490 (CU)	IL	
492 (CU)	IL	
493 (CU)	IL	
494 (CU)	IL	
495 (HU)	MX	MX
496 (FR)	CZ/SK ^d , IL, IR	CZ/SK ^d , IL
499 (FR)	IR	
503 (IT)	CZ/SK ^d , IL	CZ/SK ^d , IL

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
504 (IT)	CZ/SK ^d , IL, IR	CZ/SK ^d , IL
505 (FR)	CZ/SK ^d	CZ/SK ^d
507 (IT)	IR	
508 (IT)	IR	
509 (IT)	IR	
510 (IT)	IL, IR	
511 (IT)	IL, IR	
512 (IL)	IR	
514 (CZ)	IR	
515 (CZ)	IR	
516 (IT)	IR	
517 (IT)	IR	
518 (IT)	IR	
519 (IT)	IR	
520 (IT)	IR	
521 (IT)	IR	
522 (IT)	IR	
523 (IT)	IR	
524 (IT)	IR	
525 (IT)	IR	
526 (IT)	IR	
527 (HU)	IR	
528 (HU)	IR	
529 (HU)	IR	
530 (HU)	IR	
531 (HU)	IR	
532 (HU)	IR	
533 (HU)	IR	
534 (HU)	IR	
535 (HU)	IR	
536 (HU)	IR	
537 (HU)	IR	
538 (HU)	IR	
539 (HU)	IR	
540 (HU)	IR	
541 (HU)	IR	
542 (HU)	IR	
544 (IT)	IR	
545 (IT)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
546 (IT)	IR	
548 (IT)	IR	
549 (IT)	IR	
550 (IT)	IR	
554 (FR)	IR	
556 (FR)	IR	
564 (PT)	CZ ^d , IR, SK ^d	
565 (DZ)	IR	
569 (DZ)	IR	
570 (DZ)	IR	
573 (DZ)	IR	
578 (DZ)	IR	
582 (DZ)	IR	
583 (DZ)	IR	
586 (HU)	CZ/SK ^d	CZ/SK ^d
588 (PT)	IR	
589 (TN)	IR	
590 (TN)	IR	
591 (TN)	IR	
592 (TN)	IR	
593 (TN)	IR	
594 (TN)	IR	
595 (TN)	IR	
598 (CZ)	BA, GE, HT, IR, MD, ME ^b , MK, NI, PE, RS ^b	
599 (CZ)	IR	
600 (HU)	IR	
601 (HU)	IR	
606 (SK)	IR	
607 (SK)	IR	
608 (SK)	IR	
609 (SK)	IR	
610 (SK)	IR	
611 (SK)	IR	
612 (SK)	IR	
613 (SK)	IR	
614 (SK)	IR, MD	
615 (SK)	IR	
616 (SK)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
617 (SK)	IR	
618 (SK)	IR	
619 (SK)	IR	
620 (SK)	IR	
621 (SK)	IR	
622 (SK)	IR	
623 (SK)	IR	
624 (SK)	IR	
625 (SK)	IR	
626 (SK)	IR	
627 (SK)	IR	
643 (BG)	BA, CZ ^d , MD, ME ^b , MK, RS ^b , SK ^d	
669 (MX)	CZ/SK ^d , IR, PE	CZ/SK ^d , PE
670 (CZ)	IR	
678 (BG)	BA, CZ ^d , MD, ME ^b , MK, RS ^b , SK ^d	
682 (PT)	IR	
683 (PT)	IR	
690 (FR)	IR	
691 (FR)	IR	
692 (FR)	IR	
693 (FR)	IR	
694 (FR)	IR	
695 (FR)	IR	
696 (FR)	IR	
697 (FR)	IR	
698 (FR)	IR	
699 (FR)	IR	
700 (FR)	IR	
701 (FR)	IR	
702 (FR)	IR	
703 (FR)	IR	
704 (FR)	IR	
705 (FR)	IR	
706 (FR)	IR	
707 (FR)	IR	
708 (FR)	IR	
709 (FR)	IR	
710 (FR)	IR	
711 (FR)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
712 (FR)	IR	
713 (FR)	IR	
714 (FR)	IR	
715 (FR)	IR	
716 (FR)	IR	
717 (FR)	IR	
718 (FR)	IR	
719 (FR)	IR	
720 (FR)	IR	
721 (FR)	IR	
722 (FR)	IR	
723 (FR)	IR	
731 (MX)	IR	
735 (PT)	IR	
736 (PT)	IR	
740 (CZ)	IR	
741 (FR)	IR	
742 (FR)	IR	
743 (FR)	IR	
744 (FR)	IR	
745 (FR)	IR	
746 (FR)	IR	
747 (FR)	IR	
748 (FR)	IR	
749 (FR)	IR	
750 (FR)	IR	
751 (FR)	IR	
752 (FR)	IR	
753 (FR)	IR	
754 (FR)	IR	
755 (FR)	IR	
756 (FR)	IR	
757 (FR)	IR	
758 (FR)	IR	
759 (FR)	IR	
760 (FR)	IR	
761 (FR)	IR	
762 (FR)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
763 (FR)	IR	
764 (FR)	IR	
765 (FR)	IR	
766 (FR)	IR	
767 (FR)	IR	
768 (FR)	IR	
769 (FR)	IR	
770 (FR)	IR	
771 (FR)	IR	
772 (FR)	IR	
773 (FR)	IR	
774 (FR)	IR	
775 (FR)	IR	
776 (FR)	IR	
777 (FR)	IR	
778 (FR)	IR	
779 (FR)	IR	
780 (FR)	IR	
781 (FR)	IR	
782 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
783 (FR)	IR, PE(p)	PE ^c
784 (FR)	IR	
785 (FR)	IR	
786 (FR)	IR	
787 (FR)	IR	
788 (FR)	IR	
789 (FR)	IR	
790 (FR)	IR	
791 (FR)	IR	
792 (FR)	IR	
793 (FR)	IR	
794 (FR)	IR	
795 (FR)	IR	
796 (FR)	IR	
797 (FR)	IR	
798 (FR)	IR	
799 (FR)	IR	
800 (FR)	IR	
801 (FR)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
802 (FR)	IR	
809 (FR)	IR	
810 (FR)	IR	
811 (FR)	IR	
812 (FR)	IR	
813 (FR)	IR	
814 (FR)	IR	
815 (FR)	IR	
816 (FR)	IR	
817 (FR)	IR	
818 (FR)	IR	
819 (FR)	IR	
821 (FR)	IR	
822 (FR)	IR	
823 (FR)	IR	
834 (SK)	IR, MD	
835 (BG)	CZ, IR	
837 (CZ)	CR, GE, HT, HU, IL, IR, IT(p), MD, MX, NI, PE, PT	MD, GE
840 (MX)	PT	
841 (MX)	IR	
843 (IT)	IR, MX	
846 (ME)	IR	
847 (ME)	IR	
849 (MX)	HU, IR	
851 (MX)	IR	
853 (IT)	IR, MX	
855 (GE)	BG, IR	BG
856 (GE)	IR	
857 (GE)	IR	
858 (GE)	BG, IR	BG
859 (GE)	BG, IR	BG
860 (GE)	IR	
861 (GE)	BG, IL, IR	BG, IL
862 (GE)	BG, IL, IR	BG, IL
863 (GE)	BG, IL	BG, IL
865 (PE)	BG, CR(p), CZ(p), FR(p), HU(p), IT(p), IR, MX, PT(p), SK(p)	BG(p), CR, MX(p)
870 (PT)	IR	
871 (GE)	IR	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
872 (GE)	IR	
873 (GE)	IR	
874 (GE)	IR	
875 (GE)	BG, IR	BG
876 (GE)	IR	
877 (GE)	IR	
878 (GE)	IR	
879 (GE)	IR	
880 (GE)	IR	
882 (MD)	BG, IR	
883 (MD)	SK	
886 (KP)	IR	
888 (IT)	IR	
889 (IT)	IR, PE	
891 (IT)	IR, MD	MD
893 (PE)	MX(p)	
896 (MK)	IR	
899 (RS)	IR	
906 (IT)	IR	
908 (IT)	BG	BG
916 (GE)	HU	
917 (GE)	HU	
918 (GE)	HU	
919 (GE)	HU	
920 (GE)	HU	
921 (GE)	HU	
924 (IT)	BG, NI	BG
926 (IT)	BG	BG
927 (IT)	CR, NI	
930 (IT)	CR, MX, NI	
931 (IT)	NI, CR	CR(p)
933 (IT)	CR, PE(p)	CR(p)
937 (IT)	IR, PE	
940 (IT)	IL	
944 (IT)	PE(p)	
945 (IT)	PE(p)	
961 (IT)	PE, MX(p)	
960 (IT)	CU	
964 (IT)	CR, IR, PE	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
965 (IT)	MX(p)	
969 (IT)	PE(p)	
970 (IT)	CU	
972 (IT)	CR	
981 (IT)	CU	
982 (IT)	PE(p)	
986 (IT)	IR	
987 (IT)	PE(p), IR	
988 (IT)	CR	CR(p)
989 (IT)	CR, IR	CR(p)
992 (IT)	CR	CR(p)
993 (IT)	CR, MX(p), IR	CR(p)
994 (IT)	MX(p), IR	
995 (IT)	MX(p), IR	
996 (IT)	MX(p), IR	
998 (IT)	CU	
999 (IT)	CR, IL	
1003 (IT)	CR, CU, MD, MX, IR, PE	
1004 (IT)	IR	
1005 (IT)	IR	
1006 (IT)	IR, PE	
1007 (IT)	IR	
1008 (IT)	IR, PE	
1009 (IT)	IR	
1010 (CU)	IL, MX, IR	
1012 (IT)	MX	
1013 (IT)	IR	
1014 (IT)	IR, CR, MX	
1016 (IT)	IR	
1017 (IT)	CR, IR, MX	
1018 (IT)	IR, MX	
1023 (IR)	CR	CR
1037 (IT)	IR	
1038 (IT)	IR	
1039 (IT)	IL, MX	
1040 (IT)	IR	
1041 (IT)	CR, IR, PE	
1042 (IT)	MX, PE	
1044 (IT)	IR, MX	

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
1045 (IT)	CR, IR, MX	
1046 (IT)	IR	
1047 (IT)	CR, IL, IR, MX, PE	
1048 (IT)	IR	
1049 (IT)	MX	
1050 (IT)	IR, MX	
1051 (IT)	IR	
1052 (IT)	IL	
1054 (IT)	CR, MX, PE	
1055 (IT)	CU, MX	
1058 (IT)	MX	
1059 (IT)	CR, IR	
1060 (IT)	IL, IR	
1061 (SK)	CU	
1063 (IT)	IR, MX	
1074 (IT)	IR	
1075 (IT)	IR	
1076 (IT)	IR	
1077 (IT)	IR	
1078 (IT)	IR	
1079 (IT)	IR	
1080 (IT)	IR	
1081 (IT)	IR	
1082 (IT)	IR	
1083 (IT)	IR	
1084 (IT)	IR	
1085 (IT)	IR	
1086 (IT)	IR	
1087 (IT)	IR	
1088 (IT)	IR	
1089 (IT)	IR	
1090 (IT)	IR	
1091 (IT)	IR	
1092 (IT)	IR	
1093 (IT)	IR	
1094 (IT)	IR	
1095 (IT)	IR	
1096 (IT)	IR	
1097 (IT)	IR	

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays / AO & country / DO & país	Refus / Refusal / Denegación ^a	Retrait de refus / Withdrawal of refusal / Retiro de denegación ^a
1098 (IT)	IR	
1099 (IT)	IR	

**4. Octrois de protection par numéro d'enregistrement et par pays /
Grants of protection by registration number and by country /
Concesiones de protección por número de registro y por país**

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Octrois de protection par pays / Grants of protection by country / Concesiones de protección por país
888 (IT)	SK
889 (IT)	SK
890 (MX)	SK
891 (IT)	SK
892 (RS)	SK
893 (PE)	SK
894 (MK)	SK
895 (MK)	SK
896 (MK)	SK
897 (MK)	SK
898 (MX)	SK
899 (RS)	SK
900 (CR)	SK
901 (PE)	SK
902 (PE)	SK
903 (PE)	SK
904 (RS)	SK
905 (MX)	IL, SK
906 (IT)	IL, SK
907 (FR)	IL, SK
908 (IT)	IL, SK
909 (GE)	IL, SK
910 (IR)	IL, SK
911 (IR)	IL, SK
912 (IR)	IL, SK
913 (IR)	IL, SK
914 (IR)	IL, SK
915 (GE)	IL
916 (GE)	IL
917 (GE)	IL
918 (GE)	IL
919 (GE)	IL
920 (GE)	IL
921 (GE)	IL
922 (IT)	IL, SK
923 (IT)	IL, SK
924 (IT)	IL, SK
925 (IT)	IL, SK
926 (IT)	IL, SK
927 (IT)	IL

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Octrois de protection par pays / Grants of protection by country / Concesiones de protección por país
928 (IT)	IL
929 (IT)	SK
930 (IT)	IL
932 (IT)	IL
933 (IT)	IL
934 (IT)	IL
935 (IT)	IL
936 (IT)	IL
937 (IT)	IL
938 (IT)	IL
939 (IT)	IL
941 (IT)	IL
942 (IT)	IL
943 (IT)	IL
944 (IT)	IL
945 (IT)	IL
946 (IR)	IL, SK
948 (IR)	IL, SK
949 (IR)	IL, SK
950 (IR)	IL, SK
951 (IR)	IL, SK
952 (IR)	IL, SK
953 (IR)	IL, SK
954 (IR)	IL, SK
955 (IR)	IL, SK
956 (IR)	IL, SK
957 (IR)	IL, SK
958 (IT)	IL
960 (IT)	IL
961 (IT)	IL
962 (IT)	IL
963 (IT)	IL
964 (IT)	IL
965 (IT)	IL
966 (IT)	IL
967 (IT)	IL
968 (IT)	IL
969 (IT)	IL
970 (IT)	IL
971 (IT)	IL
972 (IT)	IL
973 (IT)	IL
974 (IT)	IL
975 (IT)	IL

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Octrois de protection par pays / Grants of protection by country / Concesiones de protección por país
976 (IT)	IL
977 (IT)	IL
978 (IT)	IL
979 (IT)	IL
980 (IT)	IL
981 (IT)	IL
982 (IT)	IL
983 (IT)	IL
984 (IT)	IL
985 (IT)	IL
986 (IT)	IL
987 (IT)	IL
988 (IT)	IL
989 (IT)	IL
990 (IT)	IL
991 (IT)	IL
992 (IT)	IL
993 (IT)	IL
994 (IT)	IL
995 (IT)	IL
996 (IT)	IL
997 (IT)	IL
998 (IT)	IL
1000 (IT)	IL
1001 (IT)	IL
1002 (MK)	IL
1003 (IT)	IL
1004 (IT)	IL
1005 (IT)	IL
1006 (IT)	IL
1007 (IT)	IL
1008 (IT)	IL
1009 (IT)	IL
1010 (CU)	IL
1011 (IT)	IL
1012 (IT)	IL
1013 (IT)	IL
1014 (IT)	IL
1015 (IT)	IL
1016 (IT)	IL
1017 (IT)	IL
1018 (IT)	IL
1019 (IT)	IL
1020 (IT)	IL
1021 (IR)	IL

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Octrois de protection par pays / Grants of protection by country / Concesiones de protección por país
1022 (IR)	IL
1023 (IR)	IL
1024 (IR)	IL
1025 (IR)	IL
1026 (IR)	IL
1027 (IR)	IL
1028 (IR)	IL
1029 (IR)	IL
1030 (IR)	IL
1031 (IR)	IL
1032 (IR)	IL
1033 (IR)	IL
1034 (IR)	IL
1035 (IR)	IL
1036 (IR)	IL
1037 (IT)	IL
1038 (IT)	IL
1040 (IT)	IL
1041 (IT)	IL
1042 (IT)	IL
1043 (IT)	IL
1044 (IT)	IL
1045 (IT)	IL
1048 (IT)	IL
1049 (IT)	IL
1050 (IT)	IL
1051 (IT)	IL
1053 (IT)	IL
1054 (IT)	IL
1055 (IT)	IL
1056 (IT)	IL
1057 (IT)	IL
1058 (IT)	IL
1059 (IT)	IL
1061 (SK)	IL
1062 (MX)	IL
1063 (IT)	IL
1064 (IR)	IL
1065 (IR)	IL
1066 (IR)	IL
1067 (IR)	IL
1068 (IR)	IL
1069 (IR)	IL
1070 (IR)	IL
1071 (IR)	IL
1072 (IR)	IL

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Octrois de protection par pays / Grants of protection by country / Concesiones de protección por país
1073 (IR)	IL
1074 (IT)	IL
1075 (IT)	IL
1076 (IT)	IL
1077 (IT)	IL
1078 (IT)	IL
1079 (IT)	IL
1080 (IT)	IL
1081 (IT)	IL
1082 (IT)	IL
1083 (IT)	IL
1084 (IT)	IL
1085 (IT)	IL
1086 (IT)	IL
1087 (IT)	IL
1088 (IT)	IL
1089 (IT)	IL
1090 (IT)	IL
1091 (IT)	IL
1092 (IT)	IL
1093 (IT)	IL
1094 (IT)	IL
1095 (IT)	IL
1096 (IT)	IL
1097 (IT)	IL
1098 (IT)	IL
1099 (IT)	IL
1101 (BA)	IL

5. Invalidations par numéro d'enregistrement et par pays /
Invalidations by registration number and by country /
Invalidaciones por número de registro y por país

AO & pays d'origine / AO & country of origin / DO & país de origen	Invalidations par pays / Invalidations by country / Invalidaciones por país
49 (CZ)	IT, PT
50 (CZ)	HU, IT, PT
51 (CZ)	HU, IT, PT
52 (CZ)	IT, PT
598 (CZ)	HU, IT, PT

**6. Motifs de refus par numéro d'enregistrement et par pays* /
Grounds for refusal by registration number and by country* /
Motivos de denegación por número de registro y por país***

Motifs par rapport à la définition / Grounds relating to the definition / Motivos relacionados con la definición
<p>La dénomination ne correspond pas à la définition / The denomination does not meet the definition / La denominación no se ajusta a la definición</p> <p>1 (FR), 2 (FR), 49 (GE, HT), 50 (GE, HT), 51 (GE, HT), 320 (PT), 487 (HT), 598 (HT), 837 (HU, IT), 940 (IL)</p>
<p>La dénomination n'est pas suffisamment précise pour pouvoir correspondre à la définition / The denomination is insufficiently precise to be able to meet the definition / La denominación no se ajusta a la definición con la suficiente precisión</p> <p>614 (MD), 643 (BA, MD, ME, MK, RS), 678 (BA, MD, ME, MK, RS), 834 (MD), 837 (IT), 883 (SK)</p>
<p>La dénomination n'est pas une dénomination géographique / The denomination is not a geographical denomination / La denominación no es una denominación geográfica</p> <p>598 (BA, GE, HT, MD, ME, RS), 669 (CZ/SK), 837 (HU, IT), 849 (HU)</p>
<p>La dénomination est un ethnonyme / The denomination is a demonym / La denominación es un adjetivo gentilicio</p> <p>480 (MX)</p>
<p>Étant initialement un nom de personne ou un nom commercial, la dénomination ne peut pas être utilisée comme appellation d'origine / Originally being a personal name or a trade name, the denomination cannot serve as an appellation of origin / Aunque la denominación era inicialmente un nombre propio o nombre comercial, no puede utilizarse como denominación de origen</p> <p>487 (HT), 837 (HU)</p>
<p>La dénomination n'est pas une appellation d'origine mais simplement une indication sur l'origine de produits / The denomination is not an appellation of origin, but just an indication of the origin of products / La denominación no es una denominación de origen, sino únicamente una indicación del origen de los productos</p> <p>477 (MX), 479 (MX)</p>
<p>La dénomination est une dénomination homonyme qui ne correspond pas à la définition / The denomination is a homonymous denomination that does not meet the definition / La denominación es una denominación homónima que no se ajusta a la definición</p> <p>45 (HU, MD, ME, RS)</p>
<p>La dénomination correspond à un lieu existant qui n'a cependant aucun rapport quel qu'il soit avec les produits concernés ou des produits connexes / The denomination corresponds to an existing place which, however, has no relationship whatsoever with the products concerned or related products / La denominación se corresponde con un lugar determinado, pero no tiene relación alguna con los productos en cuestión o con productos relacionados</p> <p>487 (HT)</p>

* Motifs comme indiqués dans les enregistrements en question / Grounds as indicated in the registrations in question / Motivos como indicados en los registros en cuestión.

Motifs par rapport à la définition / Grounds relating to the definition / Motivos relacionados con la definición
<p>L'administration compétente n'est pas certaine que l'appellation corresponde à la définition / The competent authority is not convinced that the denomination meets the definition / La Administración competente no tiene la certeza de que la denominación se ajuste a la definición</p> <p>432 (CZ/SK), 461 (CZ/SK), 482 (IL), 484 (IL), 487 (CZ, IT, SK), 489 (IL), 490 (IL), 492 (IL), 493 (IL), 494 (IL), 496 (CZ/SK, IL), 503 (CZ/SK, IL), 504 (CZ/SK, IL), 505 (CZ/SK), 510 (IL), 511 (IL), 564 (CZ, SK), 1010 (IL), 1039 (IL), 1052 (IL), 1060 (IL)</p>
<p>La dénomination n'est pas protégée comme appellation d'origine dans son pays d'origine / The denomination is not protected as an appellation of origin in its country of origin / La denominación no está protegida como una denominación en su país de origen</p> <p>960 (CU), 970 (CU), 981 (CU), 998 (CU), 1003 (CU, MD), 1061 (CU)</p>
<p>La dénomination comporte un terme exclusivement réservé aux produits d'un producteur spécifique / The denomination contains a term that is exclusively reserved for products made by a specific producer / La denominación contiene un término que está reservado exclusivamente a los productos fabricados por un productor específico</p> <p>55 (FR), 56 (FR)</p>
<p>La dénomination est l'indication générique d'un certain type de produit / The denomination is the generic indication of a certain type of product / La denominación es una indicación genérica de un determinado tipo de producto</p> <p>1 (BA, ME, MK, RS), 2 (BA, ME, MK, RS), 231 (PE), 320 (PT), 345 (PE), 346 (PE), 347 (PE), 439 (PE), 478 (MX), 669 (CZ/SK, PE), 678 (MK), 782 (PE), 783 (PE), 924 (NI), 927 (NI), 930 (NI), 931 (NI/CR), 933 (CR), 988 (CR), 989 (CR), 992 (CR), 993 (CR), 999 (IL)</p>
Motifs par rapport à un droit antérieur / Grounds relating to an earlier right / Motivos relacionados con un derecho anterior
<p>L'existence d'un autre enregistrement pour la même appellation d'origine / The existence of another registration for the same appellation of origin / La existencia de otro registro para la misma denominación de origen</p> <p>927 (CR), 930 (CR), 961 (PE), 964 (PE), 1006 (PE), 1008 (PE); 1017 (CR), 1041 (CR), 1045 (CR), 1047 (CR), 1055 (CU), 1059 (CR)</p>
<p>L'existence d'un autre enregistrement pour une appellation d'origine presque identique ou similaire / The existence of another registration for a nearly identical or similar appellation of origin / La existencia de otro registro para una denominación de origen casi idéntica o similar</p> <p>1023 (CR), 1041 (PE), 1047 (IL, PE)</p>
<p>L'existence d'une appellation d'origine homonyme antérieure constitue un obstacle à la protection de l'appellation d'origine / Protection of the appellation of origin is prevented by an earlier homonymous appellation of origin / La existencia de una denominación de origen homónima anterior constituye un obstáculo para la protección de la denominación de origen</p> <p>865 (MX)</p>
<p>La protection de l'appellation d'origine est refusée dans la mesure où elle ne peut pas être utilisée pour constituer un obstacle à l'utilisation d'une appellation d'origine homonyme spécifique / Protection of the appellation of origin is refused to the extent only that it cannot be used to prevent the use of a specified homonymous appellation of origin / Se deniega la protección de la denominación de origen únicamente porque no puede utilizarse para impedir el uso de una denominación de origen homónima específica</p> <p>865 (BG, CR, CZ, FR, HU, IT, MX, PT, SK)</p>

Motifs par rapport à un droit antérieur / Grounds relating to an earlier right / Motivos relacionados con un derecho anterior
<p>La protection de l'appellation d'origine est refusée sauf si elle s'avère pouvoir coexister avec une dénomination homonyme spécifique / Protection of the appellation of origin is refused unless a specified homonymous denomination can coexist / Se deniega la protección de la denominación de origen, a no ser que pueda coexistir con una denominación homónima específica</p> <p>45 (FR), 586 (CZ/SK)</p>
<p>L'existence d'une marque antérieure constitue un obstacle à la protection de l'appellation d'origine / Protection of the appellation of origin is prevented by an earlier trademark / La existencia de una marca anterior constituye un obstáculo para la protección de la denominación de origen</p> <p>1 (MX, PE), 2 (MX, PE), 9 (IL), 10 (IL), 11 (IL), 49 (HT, MX, NI, PE), 50 (HT, MX, NI, PE), 51 (HT, MX, NI, PE), 52 (HT, MX, NI, PE), 102 (MX), 108 (MX), 111 (MX), 126 (MX), 211 (MX), 235 (MX), 265 (MX), 279 (MX), 280 (MX), 281 (MX), 292 (MX), 294 (MX), 296 (MX), 299 (MX), 301 (MX), 302 (MX), 304 (MX), 311 (MX), 380 (MX), 459 (MX), 481 (MX), 484 (NI), 487 (FR, HT, HU, MX), 495 (MX), 598 (HT, MK, NI, PE), 837 (CR, HT, MX, NI, PE, PT), 843 (MX), 853 (MX), 855 (BG), 858 (BG), 859 (BG), 861 (BG), 862 (BG), 863 (BG), 865 (BG), 875 (BG), 882 (BG), 889 (PE), 891 (MD), 893 (MX), 908 (BG), 924 (BG), 926 (BG), 930 (MX), 931 (CR), 933 (PE), 937 (PE), 944 (PE), 945 (PE), 961 (MX), 964 (CR), 965 (MX), 969 (PE), 972 (CR), 982 (PE), 993 (MK), 994 (MX) ; 995 (MX), 996 (MX) ; 999 (CR), 1003 (CR, MX, PE), 1010 (MX), 1014 (CR), 1054 (CR), 1012 (MX), 1014 (MX), 1017 (MX), 1018 (MX), 1039 (MX), 1042 (MX, PE), 1044 (MX), 1045 (MX), 1047 (MX), 1049 (MX), 1050 (MX), 1054 (MX, PE), 1055 (MX), 1058 (MX), 1063 (MX)</p>
<p>La protection de l'appellation d'origine est refusée par suite du dépôt d'une opposition ou d'une requête en annulation à son encontre / Protection of the appellation of origin is refused because an opposition or request for cancellation has been filed against it / Se deniega la protección de la denominación de origen por haber sido objeto de oposición o de cancelación</p> <p>49 (GE), 50 (GE), 51 (GE), 52 (GE), 487 (IL), 837 (GE, IL, MD), 861 (IL), 862 (IL), 863 (IL)</p>
Autres motifs / Other grounds/ Otros motivos
<p>L'utilisation de l'appellation d'origine pourrait générer un risque de confusion / Use of the appellation of origin is likely to generate confusion / La utilización de la denominación de origen podría crear confusión</p> <p>97 (CU), 184 (CU), 191 (CU), 205 (CU), 207 (CU), 250 (CU), 251 (CU), 253 (CU), 254 (CU), 279 (CU), 320 (CU), 484 (NI), 643 (CZ, SK), 678 (CZ, SK), 835 (CZ), 840 (PT), 889 (PE)</p>
<p>Le signe en question est capable d'évoquer dans l'esprit du public un risque de supposition de la provenance réelle du produit / The sign in question is capable of evoking in the minds of the public a risk of supposition concerning the actual source of the product / El signo en cuestión puede confundir al público en cuanto a la procedencia real del producto</p> <p>883 (SK)</p>
<p>L'inscription de l'appellation d'origine n'a pas été effectuée au nom de tous les producteurs de la région / Registration of the appellation of origin has not taken place in the name of all producers in the region / El registro de la denominación de origen no se ha realizado en nombre de todos los productores de la región</p> <p>49 (HT), 50 (HT), 51 (HT), 52 (HT), 487 (HT), 598 (HT)</p>
<p>La protection de l'appellation d'origine peut être acceptée uniquement à l'égard de la dénomination originale / Protection of the appellation of origin can only be accepted in respect of the original denomination / Sólo puede aceptarse la protección de la denominación de origen respecto de la denominación original</p> <p>49 (HT), 50 (HT), 51 (HT), 52 (HT), 598 (HT)</p>
<p>La compétence de l'organe chargé de l'examen des appellations d'origine dans le pays a été contestée / The authority of the body recognizing appellations of origin in the country has been challenged / La competencia del órgano encargado del examen de las denominaciones en el país ha sido cuestionada</p> <p>916-921 (HU)</p>

Autres motifs / Other grounds/ Otros motivos

Les appellations d'origine qui sont contraires aux valeurs religieuses, à l'éthique ou à l'ordre public ne sont pas protégées /
 The appellations of origin that are against religious values, ethics or public order, are not protected /
 Las denominaciones de origen que son contrarias a los valores religiosos, a la ética o al orden público no son protegidas

(IR): 1-2, 25-26, 33-46, 49-52, 68, 75-78, 80-82, 84-95, 97-103, 105-112, 114-120, 122-145, 147-163, 165-180, 182-189, 191-224, 226-304, 306-313, 315-320, 322-323, 326-353, 357-358, 360-364, 368, 372, 374, 379-380, 386, 390-396, 398, 401, 407-408, 411, 413-418, 420-448, 450-451, 465, 469, 496, 499, 507-512, 514-542, 544-546, 548-550, 554, 556, 564-565, 569-570, 573, 578, 582-583, 588-595, 598-601, 606-627, 669-670, 682-683, 690-723, 731, 735-736, 740-802, 809-819, 821-823, 834-835, 837, 841, 843, 846-847, 849, 851, 853, 855-862, 865, 870-880, 882, 886, 888, 889, 891, 896, 899, 906, 937, 964, 986, 987, 989, 993, 994, 995, 996, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1010, 1013, 1014, 1016, 1017, 1018, 1037, 1038, 1040, 1041, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1050, 1051, 1059, 1060, 1063, 1074-1099

7. Appellations d'origine par produit et numéro d'enregistrement

Boissons et produits y relatifs	
Bière	
	1, 2, 25, 26, 49, 50, 51, 52, 598, 837
Bière brune spéciale	
	599
Bière de garde (blonde)	
	75
Boisson alcoolique	
	515
Apéritif à base de cidre	
	784, 785
Boisson alcoolique, Pisco : liqueur de raisin élaborée à partir de la fermentation de bouillons frais de moûts de raisin selon les méthodes traditionnelles établies dans les zones de fabrication préalablement délimitées, conformément aux critères de production énoncés dans la norme technique nationale péruvienne 211-01:2002	
	865
Boisson alcoolisée obtenue à partir de la fermentation et de la distillation de jus de canne à sucre	
	851
Boisson alcoolisée obtenue à partir de plantes connues communément sous le nom de Sotol ou Sereque	
	849
Café vert en grains	
	893, 902
Café vert ou grillé	
	840
Café vert ou torréfié/moulu de l'espèce Coffee arabica	
	852
Cidre	
	753, 779
Eau minérale	
	675, 676, 677, 883
Eau minérale de Kangso	
	884
Eau minérale naturelle	
	5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 848, 863, 864, 881, 909
Eau minérale naturelle amère	
	18
Eau minérale naturelle gazeuse	
	848

Boissons et produits y relatifs	
Eau-de-vie	433, 669, 731, 747, 748, 752, 765, 766, 767, 775, 782, 783, 841
Eau-de-vie d'abricot	540
Eau-de-vie de cidre	415, 416, 417, 418, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 428, 430
Eau-de-vie de fruits	448
Eau-de-vie de marc	432, 433, 434, 435, 437, 438, 439, 440, 441, 443, 444, 446, 447
Eau-de-vie de marc de vin vert	735
Eau-de-vie de myrtilles	886
Eau-de-vie de poiré	427, 429, 431
Eau-de-vie de pommes ou de poires, de cidre ou de poiré	348
Eau-de-vie de prune	542
Eau-de-vie de vin	339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 436, 437, 438, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447
Eau-de-vie de vin de marque coupée, produite des vins slovaques, dans la distillerie de Pezinok	614
Eau-de-vie de vin vert	736
Kirsch	541
Houblon	57, 58, 59
Liqueur	465
Malt	31, 48
Mistelle de muscat	589, 590, 591, 592

Boissons et produits y relatifs	
Produits vinicoles	
588, 683	
Rhums	
1010	
Spiritueux	
46, 68, 469, 514, 670, 964	
Thé	
867	
Vin	
76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 257, 259, 260, 261, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 294, 295, 298, 301, 302, 304, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 349, 350, 351, 352, 353, 357, 358, 360, 361, 362, 363, 364, 368, 372, 374, 379, 380, 386, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 398, 401, 407, 408, 411, 413, 414, 450, 451, 496, 499, 507, 508, 509, 510, 511, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 544, 545, 546, 548, 549, 550, 554, 556, 565, 569, 570, 573, 578, 582, 583, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 749, 750, 751, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 776, 777, 778, 780, 781, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 821, 822, 823, 834, 835, 846, 847, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 888, 889, 891, 896, 906, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1013, 1014, 1016, 1017, 1037, 1038, 1041, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1050, 1051, 1059, 1060, 1063, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1107, 1108, 1109, 1110, 1128, 1129	
Vin aromatisé	
899	
Vin doux naturel et vin de liqueur	
322, 323, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 337, 338	
Vin de liqueur	
335, 336	
Vin de raisin mousseux blanc et rouge	
834	
Vin de raisin naturel	
834	
Vin et vin mousseux	
241	
Vin mousseux	
256, 258, 262, 277, 292, 296, 299, 303	
Vin généreux (vin de liqueur)	
682	

Boissons et produits y relatifs	
Vin muscat	589, 590, 591, 592
Vin pétillant	263, 278, 293, 297, 300, 392, 393
Vin rouge, rosé et blanc	595
Vin rouge et rosé	593, 594
Vin rouge	608, 612, 617
Vin blanc	606, 607, 609, 610, 611, 613, 615, 616, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627
Vins	33, 34, 35, 36, 37, 38,39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723
Vins blancs, rouges, rosé ou gris, vins jaunes	245
Vins de paille	245
Vins rouges	882
Vins mousseux	245, 740
Vins verts	564

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)
Ail
1057
Agneau
1015
Ajvar (Salade de poivrons traditionnelle, conservée)
894
Basilic frais
1049
Beurre
672, 673, 674, 724
Biscotte de Carlsbad au beurre
4
Biscotte diététique de Carlsbad
4
Biscuits, (Pain, pâtisseries, gâteaux, confiseries, – et autres produits de boulangerie)
981
Boeuf
1020
Boucherie, (Produits de – et de charcuterie, notamment saucisses)
600, 601
Cacao (cacao vert et torréfié/moulu)
1062, 1120
Carottes
500
Carpes
53, 836
Caviar
1102
Céréales, (Fruits, légumes et –, en l'état ou transformés)
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998
Confiseries, (Pain, pâtisseries, gâteaux, –, biscuits et autres produits de boulangerie)
981
Nougat
1113, 1116

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)	
Cornichons	
47	
Cornichons en conserves	
47	
Courge (Loche (- musquée))	
901	
Crème (produits laitiers)	
725, 1122	
Foin	
466	
Fromage	
452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 460, 461, 476, 503, 504, 505, 506, 513, 543, 551, 552, 553, 596, 597, 602, 604, 605, 678, 679, 680, 685, 686, 687, 688, 726, 727, 730, 803, 804, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 927, 929, 931, 933, 938, 942, 944, 958, 968, 974, 984, 997, 999, 1000, 1011, 1043, 1056, 1058	
Fromage à pâte dure	
69	
Fromage gras à pâte dure	
24	
Fromage à pâte molle	
54	
Fromage de brebis	
459	
Fromage de chèvre	
603	
Fromage Provolone	
733	
Petit fromage	
32	
Fromages	
959	
Fruit	
557, 558	
Banane	
900	
Citron aigres	
512	

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)	
Citron à l'état naturel	972
Citron frais	1052
Dattes	1066, 1068, 1070, 1071, 1072
Dattes rutab (dattes fraîches) et Mazafati	1022
Epine-Vinette	1064
Figue	1117
Grenade	1021
Jujube	1069
Mandarine	1067
Mangue	850
Noisette	1055
Noix	463
Olive	831, 1121
Oranges	512, 1054
Oranges tardives	512
Pamplemousses de l'espèce Marsh sans graines	512
Pistache	1103, 1104
Pomme	1039

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)	
Quetsches sèches	
644	
Raisin	
462, 832	
Raisin sec	
1119	
Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés	
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998	
Gâteaux, (Pain, pâtisseries, –, confiseries, biscuits et autres produits de boulangerie)	
981	
Gaufrettes	
71, 72	
Gaufres en forme de cornets, fourrées ou non	
839	
Tranches de gaufres en couches et fourrées	
838	
Ginseng, Koryo insam (Koryo –)	
866	
Graisses, (Huiles et –)	
966, 976	
Haricots blanc	
830	
Haricot de Lima	
885	
Huile	
559, 806, 939, 943, 962, 963, 973, 1001	
Huile d'olive extra vierge	
978, 980, 982, 983, 1053	
Huiles et graisses	
966, 976	
Jambon	
843, 853, 937, 1040	
Légumes, (Fruits, – et céréales en l'état ou transformés)	
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998	

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)	
Légumes, (Salade de – en conserve)	643, 671
Lentilles	464
Maca (fraîche et séchée)	903
Maïs blanc géant (Paraguay Sara)	868
Miel	467, 807, 808, 892, 895, 1065, 1100, 1101
Nouilles froides	887
Oignon	1019
Pain, pâtisseries, gâteaux, confiseries, biscuits et autres produits de boulangerie	981, 1012
Pain d'épice	70
Produits de boulangerie, (Pain, pâtisseries, gâteaux, confiseries, biscuits et autres –)	981
Paprika moulu	646
Paprika (capsicum annuum) moulu	501, 502, 729
Piment	898, 1112
Pomme de terre	820
Raifort	60
Riz	897, 905
Safran	1073, 1118

Produits alimentaires et produits y relatifs (à l'exception de boissons et produits y relatifs)	
Tomate, (Sauce de – en conserve)	
647	
Tomates pelées en conserve	
645	
Vanille	
890	
Viande	
805	
Produits carnés	
926, 930, 940, 941, 945, 965, 967, 971, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 1018, 1042	
Vinaigre	
908	
Vinaigres (autres que vinaigres de vin)	
961, 979	
Volaille	
470, 471, 560, 648	
Yogourt (lait caillé)	
649	
Yogourt, (Ferment de –)	
650	

Produits non-alimentaires	
Alginate, sel d'acide alginique	728
Artisanaux, (Objets –)	833
Objets artisanaux en bois	732
Ballotines	62, 64
Bijouterie	64
Bijouterie en verre, en céramique, en métaux, en matières plastiques et en matières naturelles d'origine organique et inorganique	65
Éléments décoratifs de bijouterie tels que perles et pierres imitées	64
Bois, (Produits en – sculpté)	946
Boue	61
Boutons	64
Broderies	22
Calcaire	653
Travertin	1114
Calcaire, (Pierre –)	845
Céramique	869
Céramiques, (Produits –)	651
Cosmétique (Produit –)	907

Produits non-alimentaires	
Cristallerie	64
Dentelle à la main, col de dentelle, nappe en dentelle	738
Dentelles	22
Dentelles au fuseau faites à la main	684
Dévotion, (Objets de –)	64
Ornements d'arbres de Noël	64
Émaux	472, 1123
Essence de roses	681
Faux	586
Gobelins faits de différentes matières textiles, telles que laines brutes, matériaux tissés à la main, clinquants, d'or, fils à effet, liber, etc.; y est appliquée la technique grossière de nouage combinée à celle du gobelin	55, 56
Grenats de Bohême naturels taillés à la main ou à la machine	562
Bijoux et autres objets fabriqués avec des grenats de Bohême	562, 563
Huile essentielle de <i>Lavandula angustifolia</i> P. Miller	689
Instruments de musique, (– à percussion)	21
Instruments de musique, (– à vent (de toute sorte))	21
Jouets musicaux	21
Kaolin	561, 654, 655, 656

Produits non-alimentaires
Lames pour l'escrime
586
Marbre
662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 1105
Menuiserie
1127
Mosaïque
62, 64
Objets de souvenir
64
Figurines et objets de souvenir particulièrement en verre
67
Pâtes (Matière brute pour la production des – réfractaires)
547
Peluches
22
Pendeloques de lustre
63, 64
Perle
1115
Perles d'Ohrid
1002
Perlite
652
Pierre décorative
947
Pierre précieuse
1061
Pierre semi-précieuse d'origine végétale, pour l'application à des produits dérivés tels que, entre autres, bijoux, objets d'art et religieux
842
Plâtre
1106
Porcelaine de ménage
27, 29
Porcelaine décorative
28

Produits non-alimentaires	
Porcelaine (Figures en –)	28
Porcelaine (Produits en –, à savoir : vaisselle de table et objets décoratifs)	495, 737
Poterie	475
Quartz (Sable de –)	657, 658, 659, 660, 661
Rideaux	22
Sel de la source dite Sprudel	9, 10, 11
Silice (Briques de – et silice non façonnée)	587
Tabac en branche ou manufacturé, ainsi que les produits élaborés avec ce tabac	477, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 854
Cigares	478
Tapis (faits à la main, petits tapis faits à la main)	910, 911, 912, 913, 914, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 1023, 1024, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1032, 1033, 1034, 1035, 1036, 1125, 1130
Kilim, produits de tissage	1124, 1126
Tapis picturaux faits à la main, petits tapis picturaux faits à la main	1025
Toile	473, 474
Vaisselle en fer émaillé	584, 585
Verrerie	1111
Verre (Articles d'usage domestique, fabriqués en – massif sodico-potassique ou légèrement plombeux et traités par la taille et le polissage, éventuellement en combinaison avec d'autres techniques de décoration)	63
Verre d'art	66

Produits non-alimentaires	
Verre façonné au four et éventuellement traité par diverses techniques de décoration	
66	
Verre gravé	
66	
Verre ornemental	
64	
Verre ornemental, habituellement soufflé ou pressé ou pressé-soufflé	
62	
Verre, (Plastique en –)	
66	
Verre, (Produits en – (verre de ménage))	
73, 74	
Verre taillé	
66	
Verre utilitaire	
64	
Verre utilitaire habituellement soufflé ou pressé ou pressé-soufflé	
62	

7. Appellations of origin by product and number of registration

Beverages and Related Products
Alcoholic beverage
515
Alcoholic beverage obtained from fermentation and distillation of sugar cane juice
851
Alcoholic beverage obtained from plants commonly known as Sotol or Sereque
849
Alcoholic beverage, Pisco: liquor of grape, obtained by distilling fresh must of recently fermented grapes in accordance with traditional methods established in the production areas previously recognized and classified as such in the normative rules contained in the Peruvian Technical Standard 211-011:2002
865
Cider-based apéritifs
784, 785
Beer
1, 2, 25, 26, 49, 50, 51, 52, 598, 837
Blond Bière de garde
75
Special brown beer
599
Cider
753, 779
Coffee (Green – beans)
893, 902
Coffee, (Green or roasted –)
840
Coffee, (Green or roast/ground – of the Coffea Arabica species)
852
Liqueur
465
Malt
31, 48
Mineral water
675, 676, 677, 883
Kangso Mineral water
884
Natural mineral water
5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 848, 863, 864, 881, 909

Beverages and Related Products	
Bitter natural mineral water	
18	
Sparkling natural mineral water	
848	
Muscatel Mistelle	
589, 590, 591, 592	
Rums	
1010	
Spirit	
433, 669, 731, 747, 748, 752, 765, 766, 767, 775, 782, 783, 841	
Apple or pear spirits, cider or perry spirit	
348	
Apricot spirit	
540	
Blended brandy of brand wines produced from Slovakian wine, at the Pezinok distillery	
614	
Cider spirit	
415, 416, 417, 418, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 428, 430	
Fruit spirit	
448	
Grape marc spirit	
432, 433, 434, 435, 437, 438, 439, 440, 441, 443, 444, 446, 447	
Green wine grape marc spirit	
735	
Green wine spirit	
736	
Kirsch	
541	
Perry spirit	
427, 429, 431	
Plum spirit	
542	
Wine spirit	
339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 436, 437, 438, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447	
Spirits	
46, 68, 469, 514, 670, 964	

Beverages and Related Products	
Tea	
867	
Wine	
	76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 257, 259, 260, 261, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 294, 295, 298, 301, 302, 304, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 349, 350, 351, 352, 353, 357, 358, 360, 361, 362, 363, 364, 368, 372, 374, 379, 380, 386, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 398, 401, 407, 408, 411, 413, 414, 450, 451, 496, 499, 507, 508, 509, 510, 511, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 544, 545, 546, 548, 549, 550, 554, 556, 565, 569, 570, 573, 578, 582, 583, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 749, 750, 751, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 776, 777, 778, 780, 781, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 821, 822, 823, 834, 835, 846, 847, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 888, 889, 891, 896, 906, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1013, 1014, 1016, 1017, 1037, 1038, 1041, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1050, 1051, 1059, 1060, 1063, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1107, 1108, 1109, 1110, 1128, 1129
Aromatized wine	
899	
Generous wine (liqueur wine)	
682	
Liqueur wine	
335, 336	
Muscatel wine	
589, 590, 591, 592	
Natural grape wine	
834	
Red, rosé and white wine	
595	
Red and rosé wine	
593, 594	
Red wine	
608, 612, 617	
White wine	
606, 607, 609, 610, 611, 613, 615, 616, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627	
Semi-sparkling wine	
263, 278, 293, 297, 300, 392, 393	
Sweet natural wine and liqueur wine	
322, 323, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 337, 338	

Beverages and Related Products	
White and red sparkling grape wine	
834	
Wine and sparkling wine	
241	
Sparkling wine	
256, 258, 262, 277, 292, 296, 299, 303	
Wines	
33, 34, 35, 36, 37, 38,39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723	
Green wines	
564	
Red, rosé, grey or white wines, yellow wines	
245	
Red wines	
882	
Sparkling wines	
245, 740	
Straw wines	
245	
Wine products	
588, 683	

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Ajvar produced in a traditional way (Agricultural food product by peppers)	904
Ajvar (Traditional paprika salad, preserved)	894
Baker's wares, (Bread, pastry, cakes, confectionery, biscuits and other –)	981
Basil (Fresh basil)	1049
Beans, (White kidney –)	830
Lima bean	885
Beef	1020
Bread, pastry, cakes, confectionery, biscuits and other baker's wares	981, 1012
Spice bread	70
Biscuits, (Bread, pastry, cakes, confectionery, – and other baker's wares)	981
Butchery products and delicatessen, namely sausages	600, 601
Butter	672, 673, 674, 724
Cakes, (Bread, pastry, –, confectionery, biscuits and other baker's wares)	981
Carps	53, 836
Carrots	500
Caviar	1102
Cereals, (Fruit, vegetables and –, fresh or processed)	928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Cheese	452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 460, 461, 476, 503, 504, 505, 506, 513, 543, 551, 552, 553, 596, 597, 602, 604, 605, 678, 679, 680, 685, 686, 687, 688, 726, 727, 730, 803, 804, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 927, 929, 931, 933, 938, 942, 944, 958, 968, 974, 984, 997, 999, 1000, 1011, 1043, 1056, 1058
Ewe's milk cheese	459
Goat's milk cheese	603
Hard-pressed cheese	69
Hard-pressed fat cheese	24
Provolone cheese	733
Small cheese	32
Soft cheese	54
Cheeses	959
Chili pepper	898, 1112
Cocoa (green and roasted/ground cocoa)	1062, 1120
Confectionery, (Bread, pastry, cakes, –, biscuits and other baker's wares)	981
Nougat	1113, 1116
Cream (Dairy products)	725, 1122
Fats (Oils and –)	966, 976
Fruit	557, 558
Apple	1039

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Banana	900
Barbery	1064
Fig	1117
Grape	462, 832
Raisin	1119
Grapefruits (Marsh seedless –)	512
Hazelnut	1055
Jujube	1069
Lemons (Fresh lemon)	1052
Lemons in the natural state	972
Lemons, (Sour –)	512
Mango	850
Date	1066, 1068, 1070, 1071, 1072
Mazafati dates and rutab (fresh dates)	1022
Olive	831, 1121
Oranges	512, 1054
Late oranges	512
Pistachio	1103, 1104

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Pomegranate	
1021	
Quetsches, (Dried –)	
644	
Tangerine	
1067	
Walnut	
463	
Fruit, vegetables and cereals, fresh or processed	
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998	
Garlic	
1057	
Gherkins	
47	
Canned gherkins	
47	
Ginseng, Koryo Insam (Koryo –)	
866	
Ham	
843, 853, 937, 1040	
Hay	
466	
Honey	
467, 807, 808, 892, 895, 1065, 1100, 1101	
Horseradish	
60	
Lamb	
1015	
Lentils	
464	
Maca (fresh and dried)	
903	
Maize, Giant White - (Paraguay Sara)	
868	
Meat	
805	

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Meat products	926, 930, 940, 941, 945, 965, 967, 971, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 1018, 1042
Noodles, (Cold –)	887
Oil	559, 806, 939, 943, 962, 963, 973, 1001
Extra virgin olive oil	978, 980, 982, 983, 1053
Oils and fats	966, 976
Onion	1019
Paprika, (Ground –)	646
Ground paprika (capsicum annum)	501, 502, 729
Pastry, (Bread, –, cakes, confectionery, biscuits and other baker's wares)	981
Potato	820
Poultry	470, 471, 560, 648
Rice	897, 905
Rusk, (Carlsbad Butter –)	4
Rusk, (Carlsbad Dietetic –)	4
Saffron	1073, 1118
Squash (Loche (Crookneck –))	901
Tomatoes, (Canned peeled –)	645
Tomato sauce, (Canned –)	647

Food Products and Related Products (Excluding Beverages and Related Products)	
Vanilla	
890	
Vegetables, (Fruit, – and cereals, fresh or processed)	
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998	
Vegetable salad, (Canned –)	
643, 671	
Vinegar	
908	
Vinegars (other than wine vinegars)	
961, 979	
Wafers	
71, 72	
Cone-shaped waffles, stuffed or not	
839	
Filled layers of waffle slices	
838	
Yoghurt (curdled milk)	
649	
Yoghurt ferment	
650	

Non-Food Products
Alginate, alginic acid salt 728
Blades, (Fencing –) 586
Buttons 64
Calcareous stone 845
Carpets, (Handmade –) 910, 911, 912, 913, 914, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 1023, 1024, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1032, 1033, 1034, 1035, 1036, 1125, 1130
Kilim (weaving products) 1124, 1126
Pictorial handmade carpet, pictorial handmade rug 1025
Ceramic objects 651
Ceramics 869
Chandelier pendants 63, 64
Cloth 473, 474
Cosmetic (– product) 907
Crystalware 64
Curtains 22
Embroidery 22
Enamels 472, 1123
Enamelware 584, 585

Non-Food Products	
Essence (Rose –)	681
Essential oil (Lavandula angustifolia P. Millar –)	689
Garnets (Hand-carved or machine-carved natural bohemian –)	562
Bohemian garnet jewelry and other objects made with Bohemian garnets	562, 563
Glass (Art –)	66
Glass (Decorative –)	64
Decorative glass, generally blown or pressed or pressed and blown	62
Glass (Decorative objects, made of sodico-potassic or slightly leaded massive – and treated by glass cutting and polishing, possibly in combination with other decorative techniques)	63
Glass (Engraved –)	66
Glass (Etched –)	66
Glass (Household objects, made of sodico-potassic or slightly leaded massive – and treated by glass cutting and polishing, possibly in combination with other decorative techniques)	63
Glass micro-spheres	62, 64
Glass (Oven-worked – and possibly treated by different decorative techniques)	66
Glass plastic	66
Glass products (household glass)	73, 74
Glass (Utility –)	64
Utility glass, generally blown or pressed or pressed and blown	62

Non-Food Products	
Glassware	
1111	
Handicraft objects	
833	
Wood handcrafted objects	
732	
Jewelry	
64	
Glass, ceramic, metal, plastic and organic or non-organic natural material jewelry	
65	
Jewelry decorative elements such as pearls and imitation stones	
64	
Joinery	
1127	
Kaolin	
561, 654, 655, 656	
Lace, (Hand made bobbin)	
684	
Lace, (Hand-made –, – collar, – table cloth)	
738	
Lace trimming	
22	
Limestone	
653	
Travertine	
1114	
Marble	
662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 1105	
Mosaic	
62, 64	
Mud	
61	
Musical instruments (Percussion –)	
21	
Musical instruments (Wind – (of all kinds))	
21	

Non-Food Products	
Ohrid Pearls	
1002	
Pastes (Raw material for manufacturing refractory –)	
547	
Pearl	
1115	
Perlite	
652	
Plaster	
1106	
Plush	
22	
Porcelain, (Decorative –)	
28	
Porcelain figures	
28	
Porcelain goods, namely: tableware and decorative objects	
495, 737	
Porcelain, (Household –)	
27, 29	
Pottery	
475	
Precious stone	
1061	
Quartz sand	
657, 658, 659, 660, 661	
Religious objects	
64	
Ornaments for Christmas trees	
64	
Rugs, (Handmade –)	
910, 911, 912, 913, 914, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957	
Salt from the spring known as Sprudel	
9, 10, 11	
Scythe	
586	

Non-Food Products	
Silica bricks and unworked silica	
587	
Souvenirs	
64	
Souvenir figurines and objects, particularly in glass	
67	
Stone, (Decorative –)	
947	
Stone, (Semi-precious – of vegetal origin, for its use in derivative products, namely, jewelry, art objects and religious objects)	
842	
Tapestries, (Gobelin – made with different kinds of textile materials, such as raw wool, hand-made woven materials, sequins, gold, effect yarns, bast, and so on; in which the basic technique of tying-in is applied along with the gobelin technique)	
55, 56	
Tobacco, (Leaf or manufactured –, as well as products made with such –)	
477, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 854	
Cigars	
478	
Toys, (Musical –)	
21	
Wood, (Carved – products)	
946	

7. Denominaciones de origen por producto y por registro

Bebidas y productos relativos
Agua mineral
675, 676, 677, 883
Agua mineral de Kangso
884
Agua mineral natural
5, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 848, 863, 864, 881, 909
Agua mineral natural amarga
18
Agua mineral natural con gas
848
Aguardiente
433, 669, 731, 747, 748, 752, 765, 766, 767, 775, 782, 783, 841
Aguardiente de albaricoque
540
Aguardiente de arándanos
886
Aguardiente de ciruela
542
Aguardiente cortado de vino de marca, producido con vinos eslovacos, en la destilería de Pezinok
614
Aguardiente de frutas
448
Aguardiente de manzana o de pera, de sidra o de perada
348
Aguardiente de orujo
432, 433, 434, 435, 437, 438, 439, 440, 441, 443, 444, 446, 447
Aguardiente de perada
427, 429, 431
Aguardiente de sidra
415, 416, 417, 418, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 428, 430
Aguardiente de vino
339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 436, 437, 438, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447
Aguardiente de vino verde
736

Bebidas y productos relativos	
Aguardiente de vino y de orujo	735
Kirsch	541
Bebidas alcohólicas	515
Aperitivo a base de sidra	784, 785
Bebida alcohólica obtenida de la fermentación a destilación del jugo de la caña de azúcar	851
Bebida alcohólica que se obtiene de las plantas conocidas comúnmente como Sotol o Sereque	849
Bebida alcohólica, Pisco: licor de uva que se obtiene de la destilación del mosto fresco de uvas recién fermentadas, según métodos tradicionales establecidos en las áreas de producción previamente reconocidas y clasificadas como tales en la Norma Técnica Peruana Obligatoria 211- 001:2002	865
Bebidas espirituosas	46, 68, 469, 514, 670, 964
Café en grano verde	893, 902
Café verde o tostado	840
Café verde o tostado/molido, de la especie Coffee Arábica	852
Cerveza	1, 2, 25, 26, 49, 50, 51, 52, 598, 837
Cerveza negra especial	599
Cerveza rubia (Bière de garde)	75
Licor	465
Lúpulo	57, 58, 59
Malta	31, 48

Bebidas y productos relativos
Mistela de moscatel
589, 590, 591, 592
Rones
1010
Sidra
753, 779
Té
867
Vinícolas, (Productos -)
588, 683
Vino
76, 77, 78, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 257, 259, 260, 261, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 294, 295, 298, 301, 302, 304, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 349, 350, 351, 352, 353, 357, 358, 360, 361, 362, 363, 364, 368, 372, 374, 379, 380, 386, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 398, 401, 407, 408, 411, 413, 414, 450, 451, 496, 499, 507, 508, 509, 510, 511, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 544, 545, 546, 548, 549, 550, 554, 556, 565, 569, 570, 573, 578, 582, 583, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 749, 750, 751, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 776, 777, 778, 780, 781, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 821, 822, 823, 834, 835, 846, 847, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 888, 889, 891, 896, 906, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1013, 1014, 1016, 1017, 1037, 1038, 1041, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1050, 1051, 1059, 1060, 1063, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1107, 1108, 1109, 1110, 1128, 1129
Vino de aguja
263, 278, 293, 297, 300, 392, 393
Vino aromatizado
899
Vino de licor
335, 336
Vino moscatel
589, 590, 591, 592
Vino de uva espumoso, blanco y tinto
834
Vino de uva natural
834
Vino dulce natural y vino de licor
322, 323, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 337, 338

Bebidas y productos relativos	
Vino tinto, rosado y blanco	595
Vino blanco	606, 607, 609, 610, 611, 613, 615, 616, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627
Vino tinto y rosado	593, 594
Vino tinto	608, 612, 617
Vino y vino espumoso	241
Vino espumoso	256, 258, 262, 277, 292, 296, 299, 303
Vinos	33, 34, 35, 36, 37, 38,39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723
Vinos blancos, tintos, rosados o grises, vinos amarillos	245
Vinos tintos	882
Vinos de paja	245
Vinos espumosos	245, 740
Vinos genéricos (vino de licor)	682
Vinos verdes	564

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)	
Albahaca fresca	1049
Aceite	559, 806, 939, 943, 962, 963, 973, 1001
Aceite de olive virgin extra	978, 980, 982, 983, 1053
Aceites y grasas	966, 976
Ajo	1057
Ajvar elaborado de forma tradicional (Producto alimenticio agrícola a base de pimientos)	904
Ajvar (Ensalada de pprika tradicional, en conserva)	894
Alubias blancas	830
Pallar	885
Arroz	897, 905
Aves	470, 471, 560, 648
Azafrán	1073, 1118
Biscote de Carlsbad de mantequilla	4
Biscote dietético de Carlsbad	4
Cacao (cacao verde y tostado/molido)	1062, 1120
Carne	805
Productos cárnicos	926, 930, 940, 941, 945, 965, 967, 971, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 1018, 1042

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)	
Carnicería, (Productos de – y de charcutería, principalmente salchichas)	
600, 601	
Carpas	
53, 836	
Caviars	
1102	
Cebolla	
1019	
Cereales, (Frutas, hortalizas y –, frescos o transformados)	
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998	
Chile	
898, 1112	
Confitería, (Productos de panadería, pastelería, repostería, – o galletería)	
981	
Turrón	
1113, 1116	
Cordero	
1015	
Cucurbita (Loche (– moschata Duchesne))	
901	
Fideos fríos	
887	
Frutas	
557, 558	
Aceituna	
831, 1121	
Avellana	
1055	
Azofaito (Jujube)	
1069	
Banano	
900	
Berberis	
1064	

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)	
Ciruelas secas	
644	
Dátil	
1066, 1068, 1070, 1071, 1072	
Dátiles rutab (dátiles frescos) y Mazafati	
1022	
Granada	
1021	
Higo	
1117	
Limonos agrios	
512	
Limonos frescos	
1052	
Limonos no transformados	
972	
Mango	
850	
Manzana	
1039	
Naranjas	
512, 1054	
Naranja tangerina	
1067	
Naranjas tardías	
512	
Nueces	
463	
Pistacho	
1103, 1104	
Pomelos de la especie Marsh sin semillas	
512	
Uvas	
462, 832	

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)
Uvas pasas
1119
Frutas, hortalizas y cereales, frescos o transformados
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998
Galletería, (Productos de panadería, pastelería, repostería, confitería o –)
981
Ginseng, Insam Koryo (– Koryo)
866
Grasas, (Aceites y –)
966, 976
Heno
466
Hortalizas, (Ensalada de – en conserva)
643, 671
Hortalizas, (Frutas, – y cereales, frescos o transformados)
928, 932, 936, 960, 969, 970, 975, 977, 985, 998
Jamón
843, 853, 937, 1040
Lentejas
464
Maca (fresca y seca)
903
Maíz blanco gigante (Paraguay Sara)
868
Mantequilla
672, 673, 674, 724
Miel
467, 807, 808, 892, 895, 1065, 1100, 1101
Nata (productos lácteos)
725, 1122
Obleas
71, 72
Galletas dulces en capas y rellenas
838

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)
Galletas dulces en forma de cucuruchos, rellenas o sin rellenar
839
Panadería, (Productos de –, pastelería, repostería, confitería o galletería)
981, 1012
Pan de especias
70
Pastelería, (Productos de panadería, –, repostería, confitería o galletería)
981
Patatas
820
Pepinillos
47
Pepinillos en conserva
47
Pimentón molido
646
Pimentón (capsicum annum) molido
501, 502, 729
Repostería, (Productos de panadería, pastelería, –, confitería o galletería)
981
Queso
452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 460, 461, 476, 503, 504, 505, 506, 513, 543, 551, 552, 553, 596, 597, 602, 604, 605, 678, 679, 680, 685, 686, 687, 688, 726, 727, 730, 803, 804, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 927, 929, 931, 933, 938, 942, 944, 958, 968, 974, 984, 997, 999, 1000, 1011, 1043, 1056, 1058
Queso de cabra
603
Queso de oveja
459
Queso de pasta dura
69
Queso graso de pasta dura
24
Queso Provolone
733
Quesito
32

Productos alimentarios y productos relacionados (excluyendo bebidas y productos relacionados)	
Quesos	959
Rábano silvestre	60
Ternero	1020
Tomate, (Salsa de – en conserva)	647
Tomates pelados en conserva	645
Vainilla	890
Vinagre	908
Vinagres (que no sean vinagres de vino)	961, 979
Yogur (leche cruda)	649
Fermento de yogur	650
Zanahorias	500

Productos no alimentarios
Aceite esencial de Lavandula angustifolia P. Miller
689
Alfombra (hecha a mano, tapete hecho a mano)
910, 911, 912, 913, 914, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 1023, 1024, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1032, 1033, 1034, 1035, 1036, 1125, 1130
Alfombra pictórica hecha a mano, tapete pictórico hecho a mano
1025
Kilim (productos tejidos)
1024, 1126
Alfarería
475
Alginato, sal de ácido algínico
728
Arcillas, (Materia prima para la producción de – refractarias)
547
Artesanales, (Objetos –)
833
Objetos artesanales de madera
732
Barro
61
Bisutería
64
Bisutería de vidrio, de cerámica, de metal, de materias plásticas y materias naturales de origen orgánico e inorgánico
65
Elementos decorativos de bisutería como las imitaciones de perlas y piedras
64
Bolitas
62, 64
Bordados
22
Botones
64
Calcárea, (Piedra –)
845

Productos no alimentarios	
Caliza	653
Travertino	1114
Caolín	561, 654, 655, 656
Cerámica, (Productos de –)	651
Cerámicas	869
Colgantes de arañas	63, 64
Cosmético (Producto –)	907
Cortinas	22
Cristal de roca, (Arena de –)	657, 658, 659, 660, 661
Cristalería	64, 1111
Ebanistería	1127
Encaje hecho a mano, cuello de encaje, mantel de encaje	738
Encajes	22
Encajes de bolillos hechos a mano	684
Esencia de rosas	681
Esmaltes	472, 1123
Felpas	22
Gobelinos confeccionados en distintos materiales textiles, como lanas no trabajadas, materiales tejidos a mano, lentejuelas, de oro, hilos de fantasía, liber, etc., en los que se aplica la técnica burda del anudado combinada con la del gobelino	55, 56

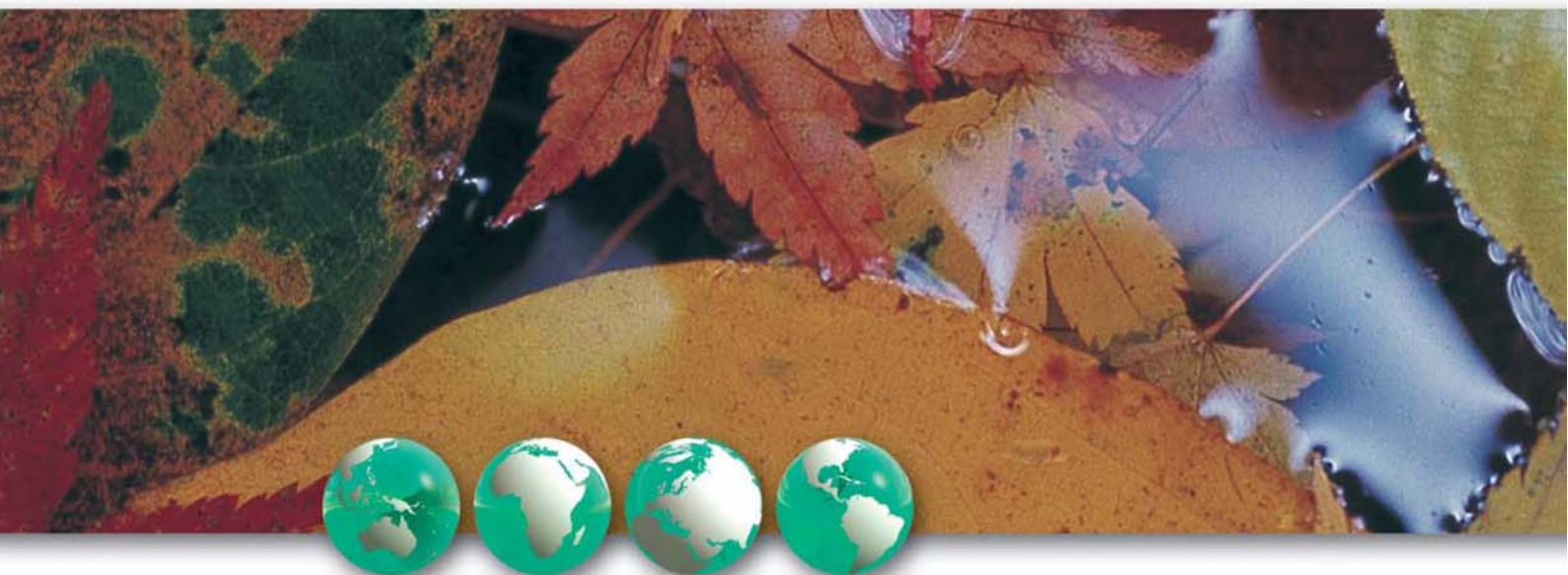
Productos no alimentarios
Granates de Bohemia naturales tallados a mano o con máquina
562
Joyas y otros objetos fabricados con granates de Bohemia
562, 563
Guadañas
586
Hojas para armas de esgrima
586
Instrumentos musicales, (– de percusión)
21
Instrumentos musicales, (– de viento (de todo tipo))
21
Juguetes musicales
21
Madera, (Productos de – esculpida)
946
Mármol
662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 1105
Mosaico
62, 64
Perla
1115
Perlas de Ohrid
1002
Perlita
652
Piedra decorativa
947
Piedra preciosa
1061
Piedra semipreciosa de origen vegetal, para la aplicación en productos derivados como, entre otros, joyas, objetos de arte y religiosos
842
Porcelana decorativa
28
Porcelana, (Estatuillas de –)
28

LES APPELLATIONS D'ORIGINE — APPELLATIONS OF ORIGIN — LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

ANNÉE 2018 — YEAR 2018 — AÑO 2018

Productos no alimentarios	
Porcelana para uso doméstico	
	27, 29
Porcelana, (Productos de –, a saber vajilla de mesa y objetos decorativos)	
	495, 737
Religiosos, (Objetos –)	
	64
Ornamentos para árboles de Navidad	
	64
Sal del manantial llamado Sprudel	
	9, 10, 11
Sílice, (Ladrillos de – y sílice no trabajado)	
	587
Souvenir, (Objetos de –)	
	64
Estatuillas y objetos de souvenir, en especial de vidrio	
	67
Tabaco en rama o manufacturado, así como los productos elaborados con este tabaco	
	477, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 854
Cigarros puros	
	478
Tela	
	473, 474
Vajilla de acero esmaltado	
	584, 585
Vidrio, (Artículos ornamentales, fabricados en – macizo sódico-potásico o ligeramente emplomados y tratados mediante tallado y pulido y, dado el caso, en combinación con otras técnicas de decoración)	
	63
Vidrio, (Artículos para uso doméstico, fabricados en – macizo sódico-potásico o ligeramente emplomados y tratados mediante tallado y pulido y, dado el caso, en combinación con otras técnicas de decoración)	
	63
Vidrio (para usos prácticos)	
	64
Vidrio para usos prácticos, por lo general soplado o prensado o prensado-soplado	
	62

Productos no alimentarios	
Vidrio grabado	66
Vidrio ornamental	64
Vidrio ornamental, por lo general soplado o prensado o prensado-soplado	62
Vidrio para uso artístico	66
Vidrio, (Plásticos de -)	66
Vidrio, (Productos de - (vidrio para uso doméstico))	73, 74
Vidrio tallado	66
Vidrio trabajado en hornos, y, dado el caso, tratado mediante diversas técnicas de decoración	66
Yeso	1106



Les appellations d'origine

Publication du Bureau international
de l'Organisation Mondiale de la
Propriété Intellectuelle
No 47 - Année 2018

Appellations of origin

Publication of the International
Bureau of the World Intellectual
Property Organization
No. 47- Year 2018

Las denominaciones de origen

Publicación de la Oficina
Internacional de la Organización
Mundial de la Propiedad Intelectual
No 47 - Año 2018