



MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DEL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

CERTIFICADO DE REGISTRO

(11) CERTIFICADO DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN No. 038-01

(15) FECHA DE REGISTRO: 5 de marzo de 2013

SE CERTIFICA QUE MEDIANTE RESUELTO No. 15863

(15) DE FECHA 10 de septiembre de 2013

(73) SE HA CONCEDIDO A: la entidad Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., organizada según las leyes de Portugal, con domicilio en Rua Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto, Portugal, Representada por la Unión Europea

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN de la República de Portugal.

(54) DENOMINADA: Porto / Port / Oporto

RESEÑA: Contenido de Alcohol: Entre 19% vol. y 22% vol., excepto vinos blancos secos que pueden presentar un mín de 16,5% vol.

Apariencia física: Vino blanco o tinto.

Materia Prima: variedades de uva: Donzelinho-Tinto, Marufo, Tinta-Francisca, Aragonez, Tinto Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Donzelinho-Branco, Sercia, Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia-Fina, Rabigato, Viosinho, Cornifesto, Malvasia-Preto, Rufete, Tinta-Barroca, Arinto, Semillon, Cercial, Siria, Vital, Moscatel-Galego-Branco, Samarrinho, Bical, Gouveio-Estimado, Mourisco-de-Semente, Sousão, Tinto-Bastardinha, Tinat-Carvalha, Touriga-Fêmea, Còdega-de-Larinho, Gouveio-Real, Alvarelhão, Casculho, Castelã, Concieira, Lourela, Malvasia-Preta, Moreto, Pinot-Noir, Baga, Cidadelhe, tinat-Tabuaço, Engomada, Tinta-Martins, Melra, Tinta-Penajóia, Tinto-sem-Nome, Avesso, Barreto, Branco-Guimarães, Ratinho, Estreito-Macio, Fernão-Pires, Malvasia-Parda, Pé-Comprido, Arinto, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato-Moreno, Folgasão, Verdial-Branco, Alicante-Bouschet, Alvarelhão-Ceitão, Espadeiro, Petit-Bouschet, Tinta-Aguiar, Tina-Mesquita, Tinta-Pereira, Tinta-Pomar, Roseira, Varejoa, Batoca, Alvarelhão-Branco, Branco-Especial, Chasselas, Malvasia-Rei, Mourisco-Branco, Touriga-Branca, Aramon, Carignan, Carrega-Tinto, Gonçalo-Pires, Grand-Noir, Grangeal, Mondet, Nevoeria, Patorra, Português-Azul, Preto-Martinho, Santareno, São-Saul, Sevilhão, Tinta-Lameira, Malandra, Tinta-Fontes, Nevoeira, Valdosa, Valente, Caramela, Carrega-Branco, Dona-Branca, Diagalves, Jampal, Moscadet, Rabigato, Rabo-de-Ovelha, Sarigo, Tomarez

ÁREA GEOGRÁFICA: (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Subregiones demarcadas de Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior, de la Región de la cuenca hidrográfica del Duero, en el Nordeste de Portugal

(57) PRODUCTO: VINOS

----- última línea -----

.../Continuación del certificado 038-01

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN FUE PRESENTADA EL 5 de marzo de 2013
EN FORMA DETERMINADA POR LA LEY, Y PUBLICADA EN EL BOLETIN DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

(44) No. 297 DEL 23 DE ABRIL DE 2013

Impreso por: YARINA A. CARREIRO C.

TOMO: 1 FOLIO: 139 ASIENTO: 1

PANAMA, DIEZ DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL TRECE

Este documento no es válido sin los timbres correspondientes

Porto / Port / Oporto


DESIDERIO DE LEON
Subdirector (a) General del Registro
de la Propiedad Industrial
/ycc



111
1820
4615
16 07 14



REPUBLICA
* TIME
P



RESUMEN

La Denominación de Origen "Porto / Port / Oporto" designa un vino licoroso producido en la Región Determinada del Duero, bajo condiciones derivadas de factores naturales y de factores humanos. El proceso de fabricación, basado en la tradición incluye la paralización de la fermentación del mosto por la adición de aguardiente vínico (apagamiento), la mezcla de vinos y el envejecimiento.

Se distingue de los vinos comunes por sus características particulares: una enorme diversidad de tipos donde sorprende una riqueza e intensidad de aromas incomparables, una persistencia muy elevada tanto de aroma como de sabor, un volumen alcohólico elevado (generalmente comprendido entre los 19 y los 22% vol.), una amplia gama de dulzores y gran diversidad de colores. Existe un conjunto de designaciones que hacen posible la identificación de los diferentes tipos de vino de Oporto.

El color de los diferentes tipos de vino de Oporto puede variar entre el retinto y el dorado claro, siendo posible todos los tonos intermedios (tinto, tinto-dorado, dorado y dorado claro). Los vinos de Oporto Blancos presentan tonos diversos (blanco pálido, blanco rojizo y blanco dorado), íntimamente relacionados con la tecnología de producción. Cuando envejecen en bodega durante muchos años, los vinos blancos adquieren, por oxidación natural, una tonalidad dorada clara semejante a la de los vinos tintos muy añejos.

En cuanto al dulzor, el vino de Oporto puede ser muy dulce, dulce, semiseco o extraseco. El dulzor del vino es una opción en la fabricación, condicionada por el momento la interrupción de la fermentación.

Los vinos de Oporto se pueden dividir en dos categorías según el tipo de envejecimiento.

Estilo Ruby

Son vinos en los que se pretenden mantener su color tinto, más o menos intenso, y mantener el aroma afrutado y vigor e los vinos jóvenes. En este tipo de vinos por orden creciente de calidad, se incluyen la categorías Ruby, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) Y Vintage. Los vinos de las mejores categorías, principalmente el Vintage, y en menor grado el LBV, podrán ser guardados, ya que envejecen bien en botella. Se aconsejan especialmente los LBV y los Vintage. X

Estilo Tawny

Obtenido mediante la mezcla de vinos de grado de maduración variable, a través del envejecimiento en barricas o toneles. Son vinos en los que el color presenta evolución, integrándose en las subclases de color tinto dorado, dorado o dorado claro. Los aromas recuerdan a frutos secos y a madera; cuanto más añejo sea el vino, estas características se acentúan más. Las categorías existentes son: Tawny, Tawny Reserva, Tawny con indicación de envejecimiento (10 años, 20 años, 30 años y 40 años) y Colheita. Son vinos de mezclas de varias añadas, excepto los Colheita, que se asemejan a un Tawny con indicación de envejecimiento con el mismo tiempo de envejecimiento.

Cuando se embotellan están listos para su consumo. Se aconsejan los vinos de categorías Tawny con indicación de envejecimiento y Colheita.

Blanco

El vino de Oporto blanco se presenta en varios estilos, relacionados con los

REPÚBLICA DE PANAMÁ - MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DEL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL

RESUELTO No. 15863, PANAMA, 10 de septiembre de 2013

LA DIRECCION GENERAL DEL REGISTRO DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL
en uso de sus facultades legales,

C O N S I D E R A N D O:

- 1 Que el 5 de marzo de 2013, fue presentada la solicitud de registro de la Denominación de Origen denominada Porto / Port / Oporto, a través de la firma ICAZA GONZALEZ-RUIZ Y ALEMAN en representación de la entidad Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., con domicilio en Rua Ferreira Borges 27, 4050-253 Porto, Portugal, organizada según las leyes de Portugal, representada por la Unión Europea, identificada bajo el número No.038-01.
- 2 Que el solicitante aportó como prueba los siguientes documentos:

ZONA GEOGRÁFICA

ÁREA GEOGRÁFICA: (de producción, extracción, transformación o elaboración del producto que pretende distinguir la Denominación de Origen): Subregiones demarcadas de Baixo Corgo, Cima Corgo y Douro Superior, de la Región de la cuenca hidrográfica del Duero, en el Nordeste de Portugal

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Contenido de Alcohol: Entre 19% vol. y 22% vol., excepto vinos blancos secos que pueden presentar un mín de 16,5% vol.

Apariencia física: Vino blanco o tinto.

Materia Prima: variedades de uva: Donzelinho-Tinto, Marufo, Tinta-Francisca, Aragonez, Tinto Cão, Touriga-Franca, Touriga-Nacional, Donzelinho-Branco, Sercia, Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia-Fina, Rabigato, Viosinho, Cornifesto, Malvasia-Preto, Rufete, Tinta-Barroca, Arinto, Semillon, Cercial, Siria, Vital, Moscatel-Galego-Branco, Samarrinho, Bical, Gouveio-Estimado, Mourisco-de-Semente, Sousão, Tinto-Bastardinha, Tinat-Carvalha, Touriga-Fêmea, Còdega-de-Larinho, Gouveio-Real, Alvarelhão, Casculho, Castelã, Concieira, Lourela, Malvasia-Preta, Moreto, Pinot-Noir, Baga, Cidadelhe, tinat-Tabuaço, Engomada, Tinta-Martins, Melra, Tinta-Penajóia, Tinto-sem-Nome, Avesso, Barreto, Branco-Guimarães, Ratinho, Estreito-Macio, Fernão-Pires, Malvasia-Parda, Pé-Comprido, Arinto, Pinheira-Branca, Praça, Rabigato-Moreno, Folgasão, Verdial-Branco, Alicante-Bouschet, Alvarelhão-Ceitão, Espadeiro, Petit-Bouschet, Tinta-Aguiar, Tina-Mesquita, Tinta-Pereira, Tinta-Pomar, Roseira, Varejoa, Batoca, Alvarelhão-Branco, Branco-Especial, Chasselas, Malvasia-Rei, Mourisco-Branco, Touriga-Branca, Aramon, Carignan, Carrega-Tinto, Gonçalo-Pires, Grand-Noir, Grangeal, Mondet, Nevoeria, Patorra, Português-Azul, Preto-Martinho, Santareno, São-Saul, Sevilhão, Tinta-Lameira, Malandra, Tinta-Fontes, Nevoeira, Valdosa, Valente, Caramela, Carrega-Branco, Dona-Branca, Diagalves, Jampal, Moscadet, Rabigato, Rabo-de-Ovelha, Sarigo, Tomarez

PRODUCTOS

VINOS

cerveza, frambuesa y fresa. En la boca son suaves y agradables. Deben apreciarse frescos o con hielo, pudiendo servirse también en diversos cócteles

R E S U E L V E

PRIMERO DECLARAR protegida en la República de Panamá, la Denominación de Origen: Porto / Port / Oporto, como una Denominación de Origen de la República de Portugal, para amparar VINOS.

SEGUNDO REGISTRAR Porto / Port / Oporto como una Denominación de Origen de la República de Portugal, solicitada por la entidad Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P., entidad organizada según las leyes de la República de Portugal, representada por la Unión Europea.

FUNDAMENTO DE DERECHO: Artículos 131 a 137-K de la Ley No 35 de 10 de mayo de 1996; modificados y adicionados por la Ley 61 del 5 de octubre 2012; Acuerdo por el que se establece una Asociación entre Centroamérica y la Unión Europea y sus Estados Miembros.

COMUNIQUESE

DESIDERIO DE LECHE

Subdirector General del Registro de la Propiedad Industrial, a. i.

/YCC



