



WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION

34, chemin des Colombettes, CH-1211 GENEVA 20 (Switzerland)
Telephone (+41) 22 338 91 11 – Facsimile (Lisbon System): (+41) 22 338 84 10
E-mail: lisbon.system@wipo.int – Internet: <http://www.wipo.int>

LISBON AGREEMENT FOR THE PROTECTION OF APPELLATIONS OF ORIGIN AND THEIR INTERNATIONAL REGISTRATION

REGISTRATION CERTIFICATE

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications listed on the verso and subsequent pages correspond to the recording made in the International Register of Appellations of Origin, at the date of the registration, in accordance with the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration.

Geneva, May 22, 2020

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Alexandra Grazioli".

Alexandra Grazioli
Director
Lisbon Registry

APPELLATION D'ORIGINE / APPELLATION OF ORIGIN / DENOMINACIÓN DE ORIGEN

notifiée aux administrations compétentes des pays parties à l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international, du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967 [article 5.2) de l'Arrangement] /

notified to the competent authorities of the countries party to the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration, of October 31, 1958, as revised at Stockholm on July 14, 1967 [Article 5.2) of the Agreement] /

notificada a las administraciones competentes de los países parte 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 [Artículo 5.2) del Arreglo]

**Date d'enregistrement /
Registration Date /
Fecha de registro**

**N° d'enregistrement /
Registration No. /
N.º de registro**

**22 décembre 2019
December 22, 2019
22 de diciembre de 2019**

1135

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

سوهان قم ایران

Produit / Product / Producto

Sohan / Sohan / Sohan

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

Sohan e Qom e Iran → səhʌn ə qəʊm ə i:rʌn

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

Anglais / English / Inglés:

Iran's Qom Sohan

Français / French / Francés:

Sohan de Qom 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

- Producteur ou groupes de producteurs bénéficiant de l'appellation d'origine en question :
Syndicat professionnel de Sohan & Halva de la ville de Qom /
- Producer or groups of producers benefiting from the appellation of origin concerned:
Sohan & Halva Trade Union of Qom city /
- Productor o grupos de productores que se benefician de la denominación de origen en cuestión:
Sindicato de Sohan & Halva de la ciudad de Qom

Aire de production / Area of production / Área de producción

Ville de Qom / Qom city / Ciudad de Qom

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 89, 11 juillet 2017. /
- 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: 89 GI, July 11, 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 89, 11 de julio 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 Sohan est une pâtisserie traditionnelle à base de blé principalement produite dans la ville de Qom. Le Sohan se présente sous différentes formes, contenant différents ingrédients, tels que le miel, le sésame, le halva, l'amande, le gaz, le loghme, le beurre, la barbe à papa. En outre, un type de dessert au Sohan est également confectionné et commercialisé.

Le Sohan est un caramel mou au safran fabriqué en Iran. Le Sohan de Qom est le plus célèbre et le plus répandu. D'autres villes, telles que Zarand, Kerman et Ispahan produisent également une sorte de Sohan appelé Sohan au miel.

Les ingrédients entrant dans sa composition sont le germe de blé, la farine de blé, le jaune d'œuf, l'eau de rose, le sucre, le beurre ou l'huile végétale, le safran, la cardamome ainsi que des éclats d'amandes et de pistaches.

Autrefois, cette pâtisserie était principalement produite selon une méthode traditionnelle et à la main, de nos jours, le Sohan est élaboré à l'aide de machines spéciales.

Origine historique :

L'histoire précise du Sohan remonte à la période Qajar. En l'an 1289-1290 (Hijri), lorsque le sanctuaire de Fatimah Bint Musa fut ouvert sur le site d'Hazrat dans la ville de Qom, les nobles de Qom organisèrent une grande cérémonie et invitèrent le roi. Mais selon les principes de l'époque, le Shah désigna un représentant pour assister à la cérémonie d'ouverture. Toujours selon les coutumes de cette époque, chaque noble de la ville offrait des cadeaux aux représentants du roi, tels que des objets artisanaux, etc. Parmi les nobles, se trouvait Mohammed Ali Attar, qui offrit un souvenir sous la forme d'une sorte de halva que le représentant du roi mangea après le dîner et apprécia grandement. Il déclara que cette douceur l'aida à digérer son repas. Dès lors, on décida d'appeler cette friandise Sohan, laquelle était à l'origine destinée aux nobles.

Définition du produit, caractéristiques et utilisations :

Le Sohan est une pâtisserie traditionnelle sans aucun produit chimique, très riche en vitamines et en protéines. À l'origine, le Sohan était composé de farine, de sucre, d'huile, de cardamome et d'eau de rose, mais très rapidement, d'autres ingrédients ont été rajoutés parmi lesquels le jaune d'œuf et la farine de blé permettant d'allonger sa conservation dans le temps. Les jaunes d'œufs aident à conserver l'huile dans le Sohan et les germes de blé augmentent sa valeur nutritionnelle. De nos jours, un nouveau produit est élaboré, le dessert au Sohan, à l'aspect lisse, identique à celui qui fut présenté au représentant de Nasir al-Din Shah. Les germes de blé représentent l'ingrédient principal du Sohan. Le Sohan se caractérise par une couleur marron clair et un goût spécifique qui dépendent des matières premières. Le type de beurre utilisé pour la confection du Sohan est important pour sa qualité.

Aire géographique de la production :

Le principal centre de production de ce produit est la ville de Qom dans la province de Qom.

Volume de production :

La production quotidienne de Sohan à Qom s'élève à environ 80 tonnes/jour, la majeure partie étant exportée en dehors de la province, le reste étant acheté par les pèlerins, les touristes et les résidents.

Montant et valeur des ventes annuelles au niveau national et à l'exportation :

La valeur des ventes annuelles de ce produit s'élève à environ 500 milliards de tomans. Les exportations annuelles s'élèvent également à environ 1 400 000 dollars par an, montant qui devrait augmenter dans les prochaines années d'après les prévisions.

Nombre d'employés :

La ville de Qom compte actuellement, plus de 800 ateliers de fabrication de Sohan, générant environ 8 000 emplois directs pour la production de Sohan et 30 000 emplois indirects dans le commerce et les industries connexes.

Noms des organisations, groupements et unités de production :

Syndicat professionnel de Sohan & halva de la ville de Qom

Secteurs industriels liés à la production, en amont et en aval, y compris producteurs et fournisseurs de matières premières, de technologies et d'industries :

- Métallurgie (emballages & récipients)
- Agriculture (pistaches, safran, sucre, œufs, blé et farine) /

Introduction:

Sohan is a traditional pastry made from wheat grass and its main production center is Qom. Sohan has different shapes and types such as honey, sesame, halva, almond, gaz, loghme, butter, cotton candy, and dessert Sohan is produced and supplied.

Sohan is traditional Persian saffron brittle toffee made in Iran. Qom Sohan is the most famous Sohan in Iran and the largest and the most diverse Sohan sample is produced in Qom. Other cities, such as Zarand Kerman and Isfahan, produce a kind of Sohan called honey Sohan.

Its ingredients consist of wheat sprout, flour, egg yolks, rose water, sugar, butter or vegetable oil, saffron, cardamom, and slivers of almond and pistachio.

In the past, this pastry was mostly produced in a traditional model and with hand, but now it is baking with special machines.

History:

Sohan's precise history is attributed to the Qajar period. In the year 1289-1290 (Hijri), when the Tomb of Hadrat Fatimah Bint Musa was opened in the city of Qom, the nobles of Qom held a grand opening ceremony and invited the king to attend. But according to the requirements of the time, the Shah introduced a representative to attend the opening ceremony. According to the customs of that period, each of the nobles of the city offered gifts to the king's representatives, such as handicrafts, etc., and among the nobles, Mohammed Ali Attar, offered a souvenir which was a kind of halva, he ate this halva after lunch and liked it. He said that this sweet like rasp, it digested my food. After that it was named Sohan which was, originally intended for nobles.

Definition of the product, its features and uses:

It is a traditional pastry without any chemicals and very rich in vitamins and protein. Sohan's ingredients initially consisted of flour, sugar, oil, cardamom and rose water, but were slowly added other things to it such as egg yolk and wheat flour which cause its durability. Egg yolks help to keep the oil in the Sohan, and wheat grass also increases its nutritional value. Today, a new product, Sohan dessert, is produced, which has

a soft appearance, the same as the one first presented to Naser al-Din Shah representative. Wheat grass is a major source of Sohan. Light brown color and Sohan flavor are belong the things which added to it, and depend on its raw materials. The type of butter used in baking Sohan is important in its quality.

The geography of production:

The main production center of this product is Qom city in Qom province.

Amount of production:

Sohan's daily production in Qom is about 80 ton a day, most of it exported outside the province, with the rest being purchased by pilgrims, travelers and residents.

Amount and value of annual sales by domestic and export sales:

The annual sales value of this product is about 500 billion toman. The annual export is also 1,400,000 \$ per year which will increase with the planning done in the coming years.

Number of employees:

Currently, more than 800 Sohan workshops are active in the city of Qom, with about 8,000 working directly in Sohan production and 30,000 indirectly working in the trade and related industries.

Names of organizations, unions and production units:

Sohan & Halva Union of Qom city

Product-related industries at the upstream and downstream levels, including producers and suppliers of raw materials, technology and industries:

- Metal Industries (packaging & containers)
- Agriculture (pistachio, saffron, sugar, egg, wheatgrass and flour) /

Introducción:

El Sohan es un pastel tradicional hecho de pasta de trigo y su principal centro de producción es Qom. El Sohan tiene diversas formas y e ingredientes, como miel, sésamo, halva, almendra, gaz, loqhme, mantequilla, algodón dulce, y se produce y suministra también como postre.

El Sohan es un caramelo quebradizo de azafrán tradicional persa hecho en Irán. El Sohan de Qom es el más famoso de Irán y la mayor y más diversa muestra se produce en Qom. Otras ciudades, como Zarand, Kerman e Isfahan, producen también un tipo de Sohan llamado Sohan de miel.

Sus ingredientes consisten en brotes de trigo, harina, yemas de huevo, agua de rosas, azúcar, mantequilla o aceite vegetal, azafrán, cardamomo y rodajas de almendra y pistacho.

Antiguamente, esta pasta se producía principalmente de modo tradicional y a mano, pero ahora se hornea con máquinas especiales.

Historia:

La historia precisa de Sohan se atribuye al período de Qajar. En el año 1289-1290 (Hijri), cuando se abrió la Tumba de Fatimah Bint Musa en el sitio de Hazrat, en la ciudad de Qom, los nobles de Qom celebraron una gran ceremonia e invitaron al rey. Pero, por exigencias del momento, el Shah envió a un representante para que asistiera a la ceremonia. Según las costumbres de la época, cada uno de los nobles de la ciudad debía

ofrecer regalos a los representantes del rey, como artesanías, etc., y entre los nobles, Mohammed Ali Attar, le ofreció un recuerdo que era una especie de halva, para tomar después de la comida, y le gustó. Dijo que este dulce, como la escofina, le ayudaba a digerir la comida. Después de esto se le llamó Sohan y fue, originalmente, destinado a los nobles.

Definición del producto, sus características y usos:

Es una pasta tradicional sin químicos y muy rica en vitaminas y proteínas. Los ingredientes del Sohan consistían inicialmente en harina, azúcar, aceite, cardamomo y agua de rosas, pero poco a poco se le fueron añadiendo otros, como yema de huevo y harina de trigo, que coadyuvan a su durabilidad. La yema de huevo ayuda a mantener el aceite en el Sohan, y la hierba de trigo también aumenta su valor nutritivo. Hoy en día se produce un nuevo producto, el postre de Sohan, que tiene aspecto suave, el mismo que se presentó por primera vez al representante de Naser al-Din Shah. El pasto de trigo es una fuente importante de Sohan. El color marrón claro y el sabor del Sohan son los añadidos, y dependen de sus materias primas. El tipo de mantequilla que se usa para hornear el Sohan es importante por su calidad.

Mapa de producción:

El principal centro de producción de este producto es la ciudad de Qom en la provincia de Qom.

Volumen de producción:

La producción diaria de Sohan en Qom es de alrededor de 80 toneladas al día, la mayor parte se exporta fuera de la provincia, y el resto es adquirido por peregrinos, viajeros y residentes.

Volumen y valor de las ventas anuales por concepto de ventas nacionales y de exportación:

El valor de las ventas anuales de este producto es de unos 500.000 millones de tomanes. La exportación anual es también de 1.400.000 dólares anuales, que se incrementarán con la planificación hecha para los próximos años.

El número de empleados:

Actualmente, existen más de 800 talleres de Sohan activos en la ciudad de Qom, con unas 8.000 personas trabajando directamente en la producción de Sohan y 30.000 indirectamente en el comercio e industrias relacionadas.

Nombres de las organizaciones, sindicatos y unidades de producción:

Unión de Sohan y Halva de la ciudad de Qom

Industrias relacionadas con los productos en las fases anteriores y posteriores de la cadena de suministro, incluidos los productores y proveedores de materias primas, tecnología e industria:

- Industrias del metal (envases y embalajes)
 - Agricultura (pistacho, azafrán, azúcar, huevo, hierba de trigo y harina)
-