РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 401/2010 НА КОМИСИЯТА

от 7 май 2010 година

за изменение и поправка на Регламент (ЕО) № 607/2009 за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти („Общ регламент за ООП“) ([1]) и по-специално член 121, първа алинея, букви к), л) и м) и член 203б, във връзка с член 4 от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 25, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията ([2]) годишната проверка на вината, носещи защитено наименование за произход или географско указание, се извършва чрез проверка на случаен принцип, взимане на проби или систематична проверка, като се има предвид, че само проверките на случаен принцип могат да се съчетават с взимане на проби. Някои държави-членки, в които до момента са извършвани само систематични проверки, се развиват и желаят да могат да съчетават и трите форми на проверка. Следователно, що се отнася до системите за годишна проверка, на държавите-членки следва да бъде предложена по-голяма гъвкавост.

(2) След приемането на Регламент (ЕО) № 607/2009 в него бяха открити някои технически грешки, които следва да бъдат поправени. По-специално наименованието на винения сорт грозде „Montepulciano“ погрешно е включено в част Б на приложение XV и следователно следва да бъде преместено в част А на това приложение. Следва да бъде подобрен и правописът на някои разпоредби с оглед постигане на яснота.

(3) С оглед на яснотата и последователността следва някои разпоредби от Регламент (ЕО) № 607/2009 да бъдат преработени или конкретизирани. Такъв е по-специално случаят с разпоредбите, които се прилагат за трети-държави, за които следва да бъде открито използването на определени незадължителни данни, при условие че те изпълняват равностойни условия на тези, изисквани от държавите-членки. Такъв е също и случаят в приложение XII, където терминологията следва да бъде в съответствие със списъка на защитените наименования за произход, както са посочени в регистъра. Следва да бъдат включени също така нови разпоредби, за да се осигури точност в условията за етикетиране и представяне.

(4) Австралия е поискала да включи нови наименования на винени сортове грозде в приложение XV, част Б към Регламент (ЕО) № 607/2009. След като Комисията провери по задоволителен начин искането относно условията, определени в член 62, параграф 1, буква б) и член 62, параграф 4 от споменатия регламент, следва да включи Австралия в колоната, която съответства на наименованията на въпросните винени сортове грозде в това приложение.

(5) Споразумението между Европейската общност и Съединените американски щати относно търговията с вина ([3]) съдържа списък с наименования на сорта грозде, които могат да бъдат използвани като данни за етикетиране. Следователно Съединените щати следва да бъдат включени в приложение XV, част Б към Регламент (ЕО) № 607/2009, в колоната, която съответства на наименованията на тези винени сортове грозде.

(6) Поради тази причина Регламент (ЕО) № 607/2009 следва да бъде съответно изменен.

(7) С оглед избягване на административните трудности, свързани с разходите за сертифициране, и затрудненията за търговията, предложените с настоящия регламент изменения следва да се прилагат от същата дата, както и Регламент (ЕО) № 607/2009, т.е. от 1 август 2009 г.

(8) Мерките, предвидени в настоящия регламент, съответстват на становището на Управителния комитет за общата организация на селскостопанските пазари,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регламент (ЕО) № 607/2009 се изменя, както следва:

(1) Член 18, параграф 1 се заменя със следния текст:

„1. „Регистърът на защитените наименования за произход и защитените географски указания“, поддържан от Комисията, както е предвидено в член 118н от Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета (*), наричан по-долу „регистъра“, е включен в електронната база данни „E-Bacchus“.

(*) ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.“.

([1]) ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 60.
([3]) ОВ L 87, 24.3.2006 г., стр. 2.

(2) Член 24 се заменя със следния текст:

„*Член 24*

Уведомяване за оператори

Компетентните контролни органи, посочени в член 118о от Регламент (ЕО) № 1234/2007, следва да бъдат уведомени за всеки оператор, който желае да участва във всички или в част от производствените процеси или в опаковането на продукт със защитено наименование за произход или географско указание.“.

(3) Член 25 се изменя, както следва:

а) в параграф 1:

(i) втората алинея се заменя със следния текст:

„Годишната проверка се извършва в държавата-членка, в която е осъществено производството в съответствие със спецификацията на продукта, и се извършва или чрез:

а) проверки на случаен принцип въз основа на анализ на риска; или

б) вземане на проби за анализ; или

в) систематично; или

г) съчетание на всеки от горепосочените.“;

(ii) петата алинея се заличава;

б) параграф 4, буква а) се заменя със следния текст:

„а) резултатите от изследванията, посочени в параграф 1, първа алинея, букви а) и б) и параграф 2, доказват, че въпросният продукт отговаря на условията в спецификацията и притежава всички необходими характеристики на съответното наименование за произход или географско указание;“.

(4) В член 56, параграф 1 се изменя, както следва:

а) буква а) се заменя със следния текст:

„а) „*бутилиращо предприятие*“ е физическо или юридическо лице или група от тези лица, които са установени в Европейския съюз и извършват бутилиране за своя сметка, лично или чрез други лица;“;

б) буква е) се заменя със следния текст:

„е) „*адрес*“ са обозначенията за местния административен район и държавата-членка или трета държава, където се намира седалището на бутилиращото предприятие, производителя, търговеца или вносителя.“.

(5) Член 63 се изменя, както следва:

а) в параграф 2, четвърта алинея се заменя със следния текст:

„Разходите за сертифициране са за сметка на операторите, които са предмет на такова, освен когато държавите-членки решат друго.“;

б) в параграф 7 се добавя следната четвърта алинея:

„В случая на Обединеното кралство наименованието на държавата-членка може да бъде заменено с наименованието на отделната страна, съставляваща част от Обединеното кралство.“.

6) Член 64, параграф 4 се заменя със следния текст:

„4. Параграф 1 не се прилага за продукти, посочени в параграфи 3, 8 и 9 от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007, при условие че условията за употреба на означенията за съдържанието на захар са регламентирани от държавата-членка или са установени в правилата, приложими във въпросната трета държава, в това число, в случая на трети държави, правилата, произтичащи от представителни професионални организации.“

(7) В член 67, параграф 2, първата алинея се заменя със следния текст:

„С оглед използване на наименованието на географска единица, по-малка от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание, районът на въпросната географска единица трябва да бъде точно определен. Държавите-членки могат да въведат правила относно използването на тези географски единици. Най-малко 85 % от гроздето, от което е произведено виното, произхождат от тази по-малка географска единица. Това не включва:

а) количествата продукти, използвани за подслаждане, „*експедиционен ликьор*“ или „*тиражен ликьор*“; или

б) количеството от продукта, посочен в параграф 3, букви д) и е) от приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007.

Останалите 15 % от гроздето произхождат от определения географски район на съответното наименование за произход или географско указание.“.

(8) Приложение XII се заменя с текста от приложение I към настоящия регламент.

(9) Приложение XV се заменя с текста на приложение II към настоящия регламент.

(10) В приложение XVII, буква б) на точка 4, първото и второто тире се заменят със следния текст:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj“.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила в деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Прилага се от 1 август 2009 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 7 май 2010 година.

За Комисията
Председател
José Manuel BARROSO

ПРИЛОЖЕНИЕ I

„ПРИЛОЖЕНИЕ XII

СПИСЪК НА ТРАДИЦИОННИТЕ НАИМЕНОВАНИЯ, ПОСОЧЕНИ В ЧЛЕН 40

Традиционни наименования	Език	Вина [1]	Резюме на определението / условията за употреба [2]	Съответни трети държави
ЧАСТ А: **Традиционни наименования, посочени в член 118ф, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1234/2007**				
БЕЛГИЯ				
Appellation d'origine contrôlée	Френски	ЗНП *(1, 4)*	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено наименование за произход“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Нидерландски	ЗНП *(1, 4)*		
Landwijn	Нидерландски	ЗГУ *(1)*	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено географско указание“	
Vin de pays	Френски	ЗГУ *(1)*		
БЪЛГАРИЯ				
Гарантирано наименование за произход (ГНП) *(guaranteed appellation of origin)*	Български	ЗНП *(1, 3, 4)*	Традиционни наименования, използвани вместо „защитено наименование за произход“ или „защитено географско указание“ 14.4.2000 г.	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled appellation of origin)*	Български	ЗНП *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Български	ЗНП *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Български	ЗГУ *(1, 3, 4)*		

ЧЕШКАТА РЕПУБЛИКА

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Чешки	ЗНП *(4)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито от определено лозарско стопанство в съответния район, производството на виното, използвано за производство на качествено пенливо вино, произведено в определен район, е осъществено в лозарския район, в определения район добивът на хектар не е надвишен, съгласно което: виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.	
Jakostní víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е увеличен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 15° NM, добивът и производството на вино, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.	
Jakostní víno odrůdové	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа, винена мъст, вино, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство, или посредством смесване на качествени вина, но не повече от три сорта.	
Jakostní víno známkové	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа, винена мъст, евентуално и от виното, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство.	
Jakostní víno s přívlastkem, *допълнено* от: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа или винена мъст, възможно е и от вино, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район или микрорайон; където добивът на хектар не е надвишен; виното е произведено от грозде, чийто произход, съдържание на захар и тегло, ако е нужно сорт или смес от сортове, или заразяване със сиво гниене Botrytis cinerea P. в благородна форма, са потвърдени от инспекцията и отговарят на изискванията за определен сорт качествено вино с характеристики, или чрез смесване на качествени вина с характеристики, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент, виното е класифицирано от инспекцията като качествено вино с една от следните характеристики: — „Kabinetní víno“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 19° NM, — „Pozdní sběr“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 21° NM, — „Výběr z hroznů“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 24° NM, — „Výběr z bobulí“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, чието съдържание на захар достига най-малко 27° NM, — „Výběr z cibéb“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, засегнати от благородно гниене, или от презрели зърна, достигнали съдържание на захар най-малко 32° NM, — „Ledové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, добито при температура -7° C и по-ниска и което по време на беритбата и обработката е оставено замръзнало, а получената винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM, — „Slámové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, което преди обработката е съхранявано върху слама или тръстика, при нужда може да е окачвано в проветриво помещение най-малко за тримесечен период, а добитата винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM.	

Pozdní sběr	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е увеличен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 21° NM, добивът и производството на виното, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния винарски район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.	
Víno s přívlastkem, *допълнено* от: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, пулпа или винена мъст, възможно е и от вино, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район или микрорайон; където добивът на хектар не е надвишен; виното е произведено от грозде, чийто произход, съдържание на захар и тегло, ако е нужно сорт или смес от сортове, или заразяване със сиво гниене Botrytis cinerea P. в благородна форма, са потвърдени от инспекцията и отговарят на изискванията за определен сорт качествено вино с характеристики, или чрез смесване на качествени вина с характеристики, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент, виното е класифицирано от инспекцията като качествено вино с една от следните характеристики: — „Kabinetní víno“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 19° NM, — „Pozdní sběr“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 21° NM, — „Výběr z hroznů“ може да се произвежда само от грозде, чието съдържание на захар достига най-малко 24° NM, — „Výběr z bobulí“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, чието съдържание на захар достига най-малко 27° NM, — „Výběr z cibéb“ е допустимо да се произвежда само от подбрани зърна, засегнати от благородно гниене, или от презрели зърна, достигнали съдържание на захар най-малко 32° NM, — „Ledové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, добито при температура -7° C и по-ниска и което по време на беритбата и обработката е оставено замръзнало, а получената винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM, — „Slámové víno“ е допустимо да се произвежда само от грозде, което преди обработката е съхранявано върху слама или тръстика, при нужда може да е окачвано в проветриво помещение най-малко за тримесечен период, а добитата винена мъст показва съдържание на захар най-малко 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Чешки	ЗНП *(3)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в съответното лозарско стопанство в специфичния район, добивът на хектар не е надвишен, производството се извършва в специфичния винарски район, където е добито гроздето, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент.	
Zemské víno	Чешки	ЗГУ *(1)*	Вино, произведено от грозде, добито на територията на Чешката република, което е подходящо за производство на качествено вино в специфичния район, или от сортове, включени в списъка на сортове от приложимия правен регламент, виното може да бъде етикетирано само с географското указание, посочено в приложимия правен регламент; за производство на вино с географско указание може да се използва само гроздето, от което е произведено виното и чието съдържание на захар достига най-малко 14° NM и е добито в географската единица, носеща географското указание съгласно настоящия параграф и отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимия правен регламент; забранява се използването на наименование на друга географска единица, освен тази, която е включена в приложимия правен регламент.	

Víno originální certifikace (VOC или V.O.C.)	Чешки	ЗНП *(1)*	Виното трябва да се произвежда на същата или по-малка територия от винарския район; производителят трябва да е член на асоциацията, оправомощена да предоставя наименования на вино със съответния оригинален сертификат съгласно закона; виното отговаря най-малко на изискванията за качество по отношение на качествените вина съгласно настоящия документ, виното отговаря на условията, посочени в решението, с което се разрешава предоставянето на наименование на виното с оригинален сертификат; за останалото, виното трябва да отговаря на изискванията, изложени в настоящия документ за определените сортове вино.	
ДАНИЯ				
Regional vin	Датски	ЗГУ *(1, 3, 4)*	Вино или пенливо вино, произведено в Дания по определени от националното законодателство правила. „Регионалното вино“ преминава през органолептична и аналитична оценка. Естеството и характерът му се дължат отчасти на района на производство, използваното грозде и уменията на производителя и винопроизводителя.	
ГЕРМАНИЯ				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *допълнено* от: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Немски	ЗНП *(1)*	Обща категория за вината със специални характеристики, които са достигнали определено минимално тегло на мъста и които не са обогатявани (нямат добавена захар, нито са обогатени с концентрирана гроздова мъст), допълнени с едно от следните обозначения: — (Kabinett): първото ниво на качество при качествените вина със специални характеристики (Prädikatsweine); вината Kabinett са леки и фини, достигат от 67 до 85 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района, — (Spätlese): качествено вино със специална характеристика, при което плътността на мъстта е между 76 и 95 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района; гроздето трябва да се добива късно и да бъде напълно узряло; вината Spätlese имат наситен аромат (не непременно сладък), — (Auslese): произведено от специално подбрано, напълно узряло грозде, което може да е концентрирано с botrytis cinerea, чиято плътност на мъстта е между 85 и 100 градуса Öchsle, в зависимост от сорта грозде и района, — (Beerenauslese): произведено от специално подбрани, напълно узрели гроздове с висока концентрация на захар благодарение на botrytis cinerea (благородно гниене); берат се предимно малко след обичайното време за прибиране на реколтата. Плътността на мъстта варира между 110 и 125 градуса Öchsle в зависимост от сорта грозде и района: вина с голяма сладост и възможност за съхранение, — (Trockenbeerenauslese): най-високото ниво на качество при качествените вина със специални характеристики (Prädikatswein), чиято плътност на мъстта надвишава 150 градуса Öchsle. Вината от тази категория се правят от внимателно подбрано, презряло грозде, чийто сок е концентриран с botrytis cinerea (благородно гниене). Зърната са набръчкани като стафиди. Произведените по този начин вина са много сладки и имат ниско алкохолно съдържание, — (Eiswein): Eiswein се произвежда от грозде, добито в мразовито време при температури по-ниски от –7 градуса Целзий; пресова се замръзнало; неповторимо вино с превъзходно качество и изключително високи концентрации на сладост и киселинност.	
Qualitätswein, *независимо дали е допълнено от* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Немски	ЗНП (1)	Качествено вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	
Qualitätslikörwein, *допълнено от* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (3)	Качествено ликьорно вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	

Qualitätsperlwein, *допълнено от* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (8)	Качествено искрящо вино от определени райони, преминало през аналитична и органолептична проверка, което отговаря на условията за зрялост на гроздето (плътност на мъстта за виното/градуси Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Немски	ЗНП (4)	Качествено пенливо вино от определени райони	
Landwein	Немски	ЗГУ (1)	Вино с превъзходен вкус, който се дължи на малко по-високата плътност на мъстта.	
Winzersekt (**)	Немски	ЗНП (1)	Качествено пенливо вино, произведено в определени лозарски зони, получено от грозде, добито в същото лозарско стопанство, в което производителят преработва гроздето във вино, предназначено за производство на качествени пенливи вина, произведени в определени лозарски зони; същото важи за групите производители.	

(*) Наименованието „Qualitätswein mit Prädikat“ се разрешава за преходен период, който изтича на 31.12.2010 г.
(**) За наименованията „Sekt“, „Likörwein“ и „Perlwein“ не са предявени искания за закрила.

ГЪРЦИЯ

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Гръцки	ЗНП *(1, 3, 4, 15, 16)*	Наименованието на регион или определено място, което е признато административно, за описание на винata, които отговарят на следните изисквания: — да са произведени от грозде от първокачествени сортове лози, принадлежащи към Vitis vinifera, които произхождат изключително от този географски район и производството им се извършва в този район, — да са произведени от грозде от лозя с нисък добив на хектар, — качествата и характеристиките им се дължат основно или изключително на определената географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори. [L.D. 243/1969 и L.D. 427/76 относно подобряването и закрилата на лозарското производство]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Гръцки	ЗНП *(3, 15)*	Освен на задължителните изисквания на „appellation d'origine de qualité supérieure“, спадащите към тази категория вина трябва да отговарят и на следните изисквания: — да са произведени от грозде от първокачествени лоза, с нисък добив на хектар, отглеждани върху почви, подходящи за производството на качествени вина, — да отговарят на определени изисквания относно системата за резитба на лозята и минималното съдържание на захар в мъстта. [L.D. 243/1969 и L.D. 427/76 относно подобряването и закрилата на лозарското производство]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Гръцки	ЗНП *(3)*	Вина, които принадлежат към категорията вина „appellation d'origine contrôlée“ или „appellation d'origine de qualité supérieure“ и освен това отговарят на следните изисквания: — да се правят от гроздова мъст, която има първоначално естествено алкохолно съдържание по-малко от 12 % vol, — да имат действително алкохолно съдържание не по-малко от 15 % vol и не повече от 22 % vol, — да имат общо алкохолно съдържание не по-малко от 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 относно регистрацията на вина с наименование за произход „Samos“]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Гръцки	ЗНП *(3, 15, 16)*	Вина, които принадлежат към категорията вина „appellation d'origine contrôlée“ или „appellation d'origine de qualité supérieure“ и освен това отговарят на следните изисквания: — да са произведени от грозде, оставено на слънце или на сянка, — да са произведени без обогатяване, — да имат естествено алкохолно съдържание най-малко 17 % vol (или 300 g захар на литър). [L.D. 212/1982 относно регистрацията на вина с наименование за произход „Samos“]	
ονομασία κατά παράδοση (*appellation traditionnelle*)	Гръцки	ЗГУ *(1)*	Вина, произведени изключително на географската територия на Гърция, и освен това: — за вина с традиционно наименование Retsina, да са произведени от гроздова мъст, обработена със смола от алепски бор, и — за вина с традиционно наименование Verntea, да са произведени от грозде от лозята на остров Закинтос и да отговарят на определени изисквания относно използваните сортове грозде, добива на хектар от лозята и съдържанието на мъст в захарта. [P.D. 514/1979 относно производството, контрола и закрилата на смолисти вина и M.D. 397779/92 относно определяне на изискванията за използване на обозначението „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Гръцки	ЗГУ *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Обозначението на регион или определено място, което е признато административно, за описание на вината, които отговарят на следните изисквания: — да притежават специфично качество, репутация или други характеристики, които могат да бъдат отдадени на техния произход, — най-малко 85 % от гроздето, използвано за тяхното производство, да произхожда изключително от този географски район и производството им да се извършва в същия географски район, — да са получени от сортове грозде, които са класифицирани в определения район, — да са произведени от грозде от лозя, засадени върху почви, подходящи за лозарство с нисък добив от хектар, — да имат определеното за всяко от тях естествено и действително алкохолно съдържание. [C.M.D. 392169/1999 Общи правила относно използването на наименованието Регионално вино за описание на трапезно вино, изменени с C.M.D. 321813/2007].	

ИСПАНИЯ

Denominación de origen (DO)	Испански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Наименование на регион, район, местност или определено място, което е признато административно за обозначаване на вина, които отговарят на следните условия: — да са произведени в регион, район, местност или определено място с грозде от тях, — да се ползват с голям престиж в търговията вследствие на произхода си, и — качеството и характеристиките им да се дължат, основно или изключително, на географските характеристики, които включват природни и човешки фактори. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посоченото по-горе законодателство и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	Чили
Denominación de origen calificada (DOCa)	Испански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Освен на задължителните изисквания за „denominación de origen“, виното с „denominacion de origen calificada“ отговаря и на следните изисквания: — да са изминали най-малко десет години от признаването му за вино с „denominación de origen“, — защитените продукти да се предлагат на пазара изключително бутилирани от винарни, регистрирани и разположени в определения географски район, и — районът, считан за подходящ за производството на вина с право на описаното наименование за произход, да е определен картографски от всяка община. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Испански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Вино, произведено в регион, район, местност или определено място с грозде, произхождащо от същата територия, чието качество, репутация или характеристики се дължат на географски или човешки фактор, или и на двете, което се отнася за производството на грозде, производството на вино или отлежаването му. Тези вина се обозначават с наименованието „vino de calidad de“, следвано от наименованието на региона, района, местността или определеното място, където са произведени и обработени. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	
Vino de pago	Испански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Обозначава мястото или селския район с определени характеристики на почвата и микроклимата, които го разграничават и отличават от останалите в околността, известно с наименование, което е традиционно и общоизвестно свързвано с културата на отглеждане на лозята, от които се получава виното с единствени по рода си характеристики и качества, и чийто максимален обхват е ограничен от правила, установени от компетентната администрация в съответствие с характеристиките на всеки регион. Обхватът не може да бъде равен или по-голям от която и да било от общините, на чиято територия или територии, в случай че са повече от една, се намира. Смята се, че общоизвестна връзка с културата на отглеждане на лозята съществува, когато наименованието на „pago“ се е използвало обичайно в търговията, с цел обозначаване на вина, добити от него, в продължение на най-малко пет години. Цялото грозде, предназначено за производството на „vino de pago“, трябва да произхожда от лозя, разположени в този „pago“, а виното трябва да бъде произведено, съхранявано и, според случая, да отлежава отделно от другите вина. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други изисквания)	
Vino de pago calificado	Испански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Когато целият „pago“ е включен в териториалния обхват на „denominacion de origen calificada“, то може да бъде означено като „вино от pago calificado“, а произведеното вино се обозначава винаги като вино „от pago calificado“, ако отговаря на изискванията за вина с „denominacion de origen calificada“ и е регистрирано там. (Закон 24/2003 за лозята и виното; в посочения по-горе закон и в други законодателства са заложени и други правни изисквания)	
Vino de la tierra	Испански	ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Изисквания за използване на традиционното наименование „vino de la tierra“, придружено от географско указание: 1. В регламента за географските указания на продукти, посочени в член 1, се вземат предвид най-малко следните аспекти: а) категорията или категориите вина, към които е приложимо означението, б) наименованието на географското указание, което ще бъде използвано, в) точните граници на географския район, г) сортовете грозде, които трябва да се използват, д) минималното естествено алкохолно съдържание на различните видове вино с право да използват наименованието, е) оценяване или обозначаване на органолептичните характеристики, ж) системата за контрол, която се прилага за вината и която се изготвя от държавен или частен орган. 2. Използването на географско указание за обозначаване на вината, получени в резултат на смесване на вина, произведени от грозде, добито в различни райони на производство, се разрешава, ако най-малко 85 процента от виното произхожда от района на производство, чието наименование използва. (Закон 24/2003 за лозята и виното; Постановление 1126/2003)	

Vino dulce natural	Испански	ЗНП *(3)*	(Буква Б, точка 6 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	
Vino Generoso	Испански	ЗНП *(3)*	(Буква Б, точка 8 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	Чили
Vino Generoso de licor	Испански	ЗНП *(3)*	(Буква Б, точка 10 от приложение III към Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията)	

ФРАНЦИЯ

Appellation d'origine contrôlée	Френски	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Наименование на място, използвано за описание на продукт с произход от това място, чиито качество или характеристики се дължат основно или изключително на специфичната географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори, като този продукт притежава утвърдена известност и производството му подлежи на процедури за контрол, включващи идентифициране на заинтересованите страни, контрол върху условията за производство и контрол върху продуктите.	Алжир Швейцария Тунис
Appellation […] contrôlée	Френски			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Френски			
Vin doux naturel	Френски	ЗНП *(3)*	Вино в процес на ферментация, т.е. вино, чиято алкохолна ферментация е спряна чрез добавяне на неутрален алкохол с винен произход. С този процес се цели повишаване на алкохолното съдържание на виното, като същевременно се запази по-голямата част от естествените захари на гроздето. В зависимост от вида на произведеното натурално сладко вино — бяло, червено или розово — спирането се извършва на определен етап от алкохолната ферментация, със или без мацерация (настойване).	
Vin de pays	Френски	ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Вина с географски указания, които отговарят на определени с декрет строги условия на производство, като максимален добив, минимален алкохолен градус, сортове грозде и строги правила за аналитични изследвания.	

ИТАЛИЯ

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Италиански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Наименование за произход на вина означава географското наименование на лозарска зона, която се характеризира със специфична продукция, и се използва за описание на известен висококачествен продукт, чиито характеристики се дължат на географската среда и човешкия фактор. Посоченият по-горе закон определя за италианските наименования специфичното традиционно наименование „D.O.C.“, с цел да се изясни горепосоченото понятие за висококачествено и традиционно наименование за произход. [Закон № 164 от 10.2.1992 г.]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Немски			
Kontrolirano poreklo	Словенски			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	Италиански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Това определение е подобно на определението за D.O.C., но съдържа и думата „гарантиран“ и поради това се дава на вина с особена стойност, които са признати за вина с DOC най-малко от пет години. Те се предлагат на пазара в съдове, чиято вместимост е не повече от 5 литра, и се обозначават с държавна идентификационна маркировка, за да се предостави по-добра гаранция за потребителите. [Закон № 164 от 10.2.1992 г.]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Немски			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Словенски			
Vino dolce naturale	Италиански	ЗНП *(1, 3, 11, 15)*	Традиционно наименование, използвано за описание и окачествяване на някои вина, извлечени от сушено грозде, които съдържат определено ниво на остатъчни захари, дължащи се на гроздето, без процеси по обогатяване. Тази употреба се разрешава чрез конкретни декрети за различните вина.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Италиански	ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Изключително италианско наименование, посочено в Закон № 164 от 10 февруари 1992 г. за описание на италиански вина с географско указание, чието специфично естество и ниво на качество се дължат на географския район на производство на гроздето.	
Landwein	Немски			
Vin de pays	Френски			
Deželna oznaka	Словенски			

КИПЪР

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Контролирано наименование за произход)*	Гръцки	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Обозначава вина със ЗНП Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (Ι)	
Τοπικός Οίνος *(Регионално вино)*	Гръцки	ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Обозначава вина със ЗГУ Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III (Ι)	

ЛЮКСЕМБУРГ

Crémant de Luxembourg	Френски	ЗНП *(4)*	[Правителствена наредба от 4 януари 1991 г.] При производството трябва да се спазват следните основни стандарти: — гроздето се бере ръчно и се подбира специално за производството на Crémant, — ферментационната смес от основните вина трябва да отговаря на стандартите за качество, приложими за качествени вина, — произвежда се от мъст, добита чрез пресоване на цяло грозде, за пенливите вина, бели или „розе“, количеството добита мъст не надвишава 100 литра за всеки 150 kg грозде, — ферментира в бутилки чрез традиционния метод, — максималното съдържание на серен диоксид не надвишава 150 mg/l, — минималното налягане на въглеродния диоксид е не по-малко от 4 атмосфери при 20° C, — съдържанието на захар е по-малко от 50 g/l.	

Marque nationale, *допълнено* от: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Френски	ЗНП *(1, 4)*	(W): „Marque nationale“ (Национален знак за качество) за вината с наименование „Moselle luxembourgeoise“ е определен с правителствена наредба от 12 март 1935 г. Надписът „Marque nationale — appellation contrôlée“ върху правоъгълен етикет, поставен върху задната част на буктилката, служи за сертифициране на контролираното от държавата производство и качество на виното. Издава се от службата на Marque nationale. Само вина с произход от Люксембург, които не са смесени с чуждестранни вина и които отговарят на националните и европейски изисквания, могат да претендират за това наименование. Също така е задължително вината с този надпис на етикета да бъдат предлагани на пазара в бутилки, а гроздето да се получава и винифицира в рамките на националния район на производство. Вината се проверяват систематично чрез аналитични и органолептични изследвания. (SW): „Marque nationale“ на пенливите вина от Люксембург е определено с правителствена наредба от 18 март 1988 г. и гарантира: — че пенливото вино е произведено изключително от вина, подходящи за производство на качествени вина от Luxembourg Moselle, — че отговаря на критериите за качество, определени от националните наредби и от регламентите на Европейската общност, — че се намира под държавен контрол.	

УНГАРИЯ

Minőségi bor	Унгарски	ЗНП *(1)*	Означава „качествено вино“ и обозначава вина със ЗНП.	
Védett eredetű bor	Унгарски	ЗНП *(1)*	Обозначава вино със защитен произход.	
Tájbor	Унгарски	ЗГУ *(1)*	Означава „регионално вино“ и обозначава вина със ЗГУ.	

МАЛТА

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Малтийски	ЗНП *(1)*	[Държавен вестник № 17965 от 5 септември 2006 г.]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Малтийски	ЗГУ *(1)*	[Държавен вестник № 17965 от 5 септември 2006 г.]	

НИДЕРЛАНДИЯ

Landwijn	Нидерландски	ЗГУ *(1)*	Това вино се получава и произвежда на територията на Нидерландия. Върху етикета може да е посочено наименованието на провинцията, в която е добито гроздето. Минималното естествено алкохолно съдържание в това вино следва да е 6,5 % vol. или по-високо. За производството на това вино в Нидерландия трябва да се използват само сортовете грозде, изброени в национален списък.	

АВСТРИЯ

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Латински	ЗНП *(1)*	Условията за тези качествени вина (например сортове, вкус, алкохолно съдържание) се определят от Регионален комитет.	
Prädikatswein, независимо дали е допълнено от: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*Немски*	ЗНП *(1)*	Тези вина са качествени вина и се определят основно чрез естественото съдържание на захар в гроздето и условията за беритбата. Не се допуска обогатяване и подсладяване. Ausbruch/Ausbruchwein: От презряло и заразено с botrytis грозде с минимално естествено съдържание на захар 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); за по-добро извличане може да се добавя прясна мъст или вино. Auslese/Auslesewein: От строго подбрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: От презряло и/или заразено с botrytis, подбрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: От напълно узряло грозде с минимално съдържание на естествена захар 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Гроздето трябва да се съхранява и суши по естествен път върху слама или тръстика най-малко 3 месеца преди да бъде пресовано; минимално съдържание на захар 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: От напълно узряло грозде с минимално съдържание на естествена захар 19° KMW. Trockenbeerenauslese: По-голямата част от гроздето трябва да е заразена с botrytis и естествено изсушена с минимално съдържание на захар 30° KMW. Eiswein: Гроздето трябва да бъде замръзнало по естествен път по време на беритбата и пресоването ѝ трябва да има минимално съдържание на захар 25° KMW.	
Prädikatswein или Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *независимо дали е допълнено от*: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*Немски*	ЗНП *(1)*	От напълно узряло грозде и определени сортове с минимално естествено съдържание на захар 15° KMW и максимален добив 6 750 l/ha. Виното може да се продава само с контролен номер за качествено вино.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Немски	ЗГУ *(1)*	От напълно узряло грозде и определени сортове с минимално естествено съдържание на захар 14° KMW и максимален добив 6 750 l/ha.	

ПОРТУГАЛИЯ

Denominação de origem (D.O.)	Португалски	ЗНП *(1, 3, 4, 8)*	Географско наименование на регион или специфично място, или традиционно наименование, свързано или не с географски произход, използвано за описание или идентифициране на продукт, произхождащ от грозде от този регион или специфично място, и чието качество или характеристики се дължат основно или изключително на определени географски характеристики с присъщите им природни и човешки фактори, и чието производство се извършва в рамките на определения район или географски регион. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Португалски	ЗНП *(1, 3, 4, 8)*	Етикетирането на лозаро-винарски продукти с право на наименование за произход може да включва следните текстове: „Denominação de Origem Controlada“ или „DOC“. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23 август]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Португалски	ЗНП *(1, 3, 4, 8)*	Наименование на страна или регион или специфично място, или традиционно наименование, свързано или не с географски произход, използвано за описание или идентифициране на лозаро-винарски продукт, произведен от грозде, най-малко 85 % от което е добито в този район, в случай на специфично място или регион, чиято репутация, специфично качество или други характеристики могат да се отдадат на този географски произход и чието производство се извършва в определения географски район или регион. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]	
Vinho doce natural	Португалски	ЗНП *(3)*	Богато на захар вино, произведено от късно прибрана реколта от грозде или от грозде, засегнато от благородно гниене. [Portaria № 166/1986 от 26.6.1986 г.]	
Vinho generoso	Португалски	ЗНП *(3)*	Ликьорните вина, традиционно произвеждани в определените региони Douro, Madeira, Setúbal и Carcavelos, наричани съответно Port Wine или Porto, и неговия превод на други езици, на вино Madeira Wine или Madeira и неговия превод на други езици, Moscatel de Setúbal или Setúbal и Carcavelos. [Decreto-Lei № 166/1986 от 26.6.1986 г.]	
Vinho regional	Португалски	ЗГУ *(1)*	Етикетирането на лозаро-винарски продукти с право на географско указание може да включва следните текстове: „Vinho Regional“ или „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei № 212/2004 от 23.8.2004 г.]	

РУМЪНИЯ

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *допълнено от*: — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înno bilarea boabelor — C.I.B.	Румънски	ЗНП *(1, 3, 8, 15, 16)*	Вината, носещи наименование за произход, са вина, произведени от грозде, добито в определени райони, които се характеризират с благоприятни за качествена реколта почвено-климатични условия и изложение, и отговарят на следните изисквания: а) гроздето, от което се произвежда виното, произхожда изключително от съответния определен район; б) производството се извършва в съответния географски район; в) качеството и характеристиките на виното се дължат основно или изключително на специфичната географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори; г) вината са получени от сортове лози, принадлежащи към Vitis vinifera. Според фазата на зрелост на гроздето и качеството му по време на беритбата, вината, носещи наименование за произход, се класифицират както следва: а) DOC — CMD — вино, носещо наименование за произход, получено от напълно узряло грозде; б) DOC — CMD — вино, носещо наименование за произход, получено от грозде от късна реколта; DOC — CIB — вино, носещо наименование за произход, получено от реколта с облагородено грозде.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Румънски	ЗНП *(5, 6)*	Пенливите вина, носещи защитено наименование за произход, са произведени от сортове, препоръчани за този вид продукция, отглеждани в определени лозарски стопанства, в които виното се произвежда като суров материал и целият производствен процес до търговското предлагане протича само в рамките на одобрения район.	

Vin cu indicație geografică	Румънски	ЗГУ *(1, 4, 9, 15, 16)*	Вината, носещи географско указание, са произведени от грозде, добито в специфични лозарски стопанства в определени райони, и отговарят на следните условия: а) притежават специфично качество, репутация или характеристики, които се отдават на съответния географски произход; б) най-малко 85 % от гроздето, използвано за производството на вино, произхожда изключително от този географски район; в) производството се извършва в този географски район; г) винata са получени от сортове лози, принадлежащи към Vitis vinifera, или произхождащи от кръстоска на вида Vitis vinifera и на други видове от рода Vitis. Действителното алкохолно съдържание трябва да бъде най-малко 9,5 % vol за вина, произведени в лозарската зона Б, и най-малко 10,0 % vol за лозарска зона BI и BII. Общото алкохолно съдържание не трябва да надвишава 15 % vol.	

СЛОВЕНИЯ

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *независимо дали се допълва от* Mlado vino	Словенски	ЗНП *(1)*	Вино от напълно узряло грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 8,5 % vol (9,5 % vol в зона BII) и максимален добив 8 000 l/ha. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Словенски	ЗНП *(1)*	Вино, получено чрез първична и вторична алкохолна ферментация с максимално действително алкохолно съдържание 10 % vol, за което общото алкохолно съдържание на ферментационната смес е не по-малко от 9 % vol.	
Penina	Словенски			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Словенски	ЗНП *(1)*	Условията за тези качествени вина са определени с министерско разпореждане въз основа на подробен експертен доклад (например сортове, алкохолно съдържание, добив и др.)	
Renome	Словенски			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *независимо дали е допълнено от*: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Словенски	ЗНП *(1)*	Вина от напълно узряло грозде с минимално естествено съдържание на захар 83 градуса по Oechsle и максимален добив 8 000 l/ha. Не се допуска обогатяване, подслаждане, повишаване и намаляване на коселинното съдържание. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни. Pozna trgatev: от презряло и/или заразено с botrytis грозде с минимално естествено съдържание на захар 92 градуса по Oechsle; Izbor: от презряло и заразено с botrytis грозде с минимално естествено съдържание на захар 108 градуса по Oechsle; Jagodni izbor: от презряло и заразено с botrytis, подбрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 128 градуса Oechsle; Suhi jagodni izbor: от презряло и заразено с botrytis подбрано грозде с минимално естествено съдържание на захар 154 градуса по Oechsle; Ledeno vino: гроздето трябва да бъде замръзнало по естествен път по време на беритбата и пресоването и трябва да има минимално съдържание на захар 128 градуса по Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): отлежало вино от напълно узряло грозде с минимално естествено съдържание на захар 83 градуса по Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): преди пресоването гроздето трябва да се съхранява и изсушава по естествен път върху слама или тръстика.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Словенски	ЗНП *(1)*	Вино, получено чрез първична и вторична алкохолна ферментация с максимално действително алкохолно съдържание 10,5 % vol, за което общото алкохолно съдържание на ферментационната смес е не по-малко от 9,5 % vol.	
Penina	Словенски			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *независимо дали е допълнено от* Mlado vino	Словенски	ЗГУ *(1)*	Вино от напълно узряло грозде с минимално естествено алкохолно съдържание 8,5 % vol и максимален добив 12 000 l/ha. Аналитичната и органолептичната оценка са задължителни.	

СЛОВАКИЯ

Akostné vino	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Института по контрол като качествено сортово вино или качествено марково вино, произведено от грозде, чието естествено съдържание на захар е най-малко 16° NM и максималният добив от хектар не е надвишен, и виното отговаря на изискванията за качество, определени със специална наредба.	
Akostné víno s prívlastkom, *допълнено от*: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Института по контрол като качествено вино с характеристики, което отговаря на изискванията за качество, определени със специална наредба, максималният добив от хектар не е надвишен, сортът лози, произходът на гроздето, естественото съдържание на захар, тегловният процент и условията за растителна защита са сертифицирани преди обработката от служител на Института по контрол, спазва се забраната за увеличаване на естественото алкохолно съдържание по обем и за коригиране на остатъчната захар. Akostné víno s prívlastkom се разделя на: — kabinetné víno, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 19° NM, — neskorý zber, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 21° NM, — výber z hrozna, добито от напълно узряло грозде с естествено съдържание на захар най-малко 23° NM, получено от внимателно подбрани гроздове, — bobuľový výber, добито от ръчно подбрани презрели гроздове, чиито неузрели и увредени зърна са отстранени ръчно, с естествено съдържание на захар най-малко 26° NM, — hrozienkový výber, добито изключително от ръчно подбрани зърна от презрели гроздове, с естествено съдържание на захар най-малко 28° NM, — cibébový výber, добито изключително от ръчно подбрани зърна от презрели гроздове, облагородени от въздействието на Botrytis cinerea Persoon, с естествено съдържание на захар най-малко 28° NM, — ľadové víno, добито от грозде, набрано при температура минус 7 °C и по-ниска и гроздето остава замръзнало по време на беритбата и обработката, а получената мъст е с естествено съдържание на захар най-малко 27° NM, — slamové víno, добито от добре узряло грозде, съхранявано преди обработката върху слама или тръстика, евентуално престояло окачено в продължение на най-малко три месеца, а естественото съдържание на захар в получената мъст е най-малко 27° NM.	
Esencia	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез бавна ферментация от отцедено без пресоване грозде, произведено от отделно подбрани cibebas от определени лозарски стопанства в „vinohradnícka oblasť Tokaj“. Есенцията трябва да съдържа най-малко 450 g/l естествена захар и 50 g/l екстракт без захар. Трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.	
Forditáš	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от определено лозарско стопанство в „vinohradnícka oblasť Tokaj“, налято върху гроздови джибри от cibebas. Трябва да отлежава поне две години, от които най-малко една година в дървена бъчва.	

Mášláš	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на мъст или вино от същата реколта от определено лозарско стопанство в „vinohradnícka oblasť Tokaj“, налято върху ферментационна утайка от Samorodné или Výber. Трябва да отлежава поне две години, от които най-малко една година в дървена бъчва.	
Pestovateľský sekt (*)	Словашки	ЗНП *(4)*	Основните условия за производство са изпълнени, при условие че са спазени условията за производство на качествени пенливи вина, като последният етап от процеса на получаване на пенливо вино се извършва от стопанина на лозето, от което е гроздето, използвано за производството. Отделните компоненти на ферментационната смес на pestovateľský sekt трябва да са от един лозарски район.	
Samorodné	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация от сортове грозде Tokaj в лозарския район „vinohradnícka oblasť Tokaj“ от определено лозарско стопанство, ако условията за масов добив на cibebas не са благоприятни. Може да бъде пуснато в обращение най-рано след двегодишно отлежаване, от които поне една година в дървена бъчва.	
Sekt vino hradníckej oblasti (*)	Словашки	ЗНП *(4)*	Пенливо вино, получено чрез първична или вторична ферментация на качествено вино от грозде, отгледано в лозарски площи в лозарски райони и изключително в лозарския район, където е отгледано гроздето за производството му или в непосредствена близост, и са изпълнени основните условия за производството на качествени пенливи вина.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация след заливане на cibebas с мъст със съдържание на захар най-малко 21° NM от определено лозарско стопанство в „vinohradnícka oblasť Tokaj“ или с вино със същото качество и от същата реколта от определеното лозарско стопанство в „vinohradnícka oblasť Tokaj“. Според количеството добавен cibebas, Tokajský výber се разделя на 3 до 6 putňový. Výber трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.	
Výberová esencia	Словашки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез алкохолна ферментация на cibebas. По време на беритбата зърната на гроздето се подбират отделно и веднага след обработката се заливат с мъст от определеното лозарско стопанство в „vinohradnícka oblasť Tokaj“ или с вино от същата реколта, което съдържа най-малко 180 g/l естествена захар и 45 g/l екстракт без захар. Трябва да отлежава поне три години, от които най-малко две години в дървена бъчва.	

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованието „sekt“.

ОБЕДИНЕНО КРАЛСТВО

Качествено (пенливо) вино	Английски	ЗНП *(1, 4)*	Вино или пенливо вино, което е произведено в Англия и Уелс в съответствие с правилата, определени от националното законодателство на тези страни. Вината, предлагани на пазара като „качествено вино“, са преминали през органолептична и аналитична оценка. Тяхното специфично естество и характер се дължат отчасти на района на производство, на качеството на използваното грозде и на уменията на производителя и винопроизводителя.	
Регионално (пенливо) вино	Английски	ЗГУ *(1, 4)*	Вино или пенливо вино, което е произведено в Англия и Уелс в съответствие с правилата, определени от националното законодателство на тези страни. „Регионалното вино“ е преминало през органолептична и аналитична оценка. Естеството и характерът му се дължат отчасти на района на производство, използваното грозде и уменията на производителя и винопроизводителя.	

ЧАСТ Б: **Традиционни наименования, посочени в член 118ф, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕО) № 1234/2007**

БЪЛГАРИЯ

Колекционно *(collection)*	Български	ЗНП *(1)*	Вино, което отговаря на условията за „специална резерва“, което е отлежало в бутилки най-малко една година и чието количество не надвишава 1/2 от партидата „специална резерва“.	
Ново *(young)*	Български	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното е произведено изцяло от грозде, получено от една реколта, и е бутилирано до края на годината. Може да се продава с указанието „ново“ до 1 март на следващата година. В този случай върху етикетите задължително трябва да фигурира указанието „срок за продажба — 1 март …“. След изтичане на указания по-горе срок виното не може да се обозначава и представя като „ново“, а останалите в търговската мрежа количества вино задължително се етикетират повторно след 31 март на съответната година в съответствие с изискванията на наредбата.	
Премиум *(premium)*	Български	ЗГУ *(1)*	Вино, произведено от един сорт грозде, с най-високо качество от цялата реколта. Произведеното количество не надвишава 1/10 от цялата реколта.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Български	ЗНП *(1)*	Вино, отлежало в нови дъбови бъчви с обем до 500 l.	
Премиум резерва (premium reserve)	Български	ЗГУ *(1)*	Вино, произведено от един сорт грозде, което представлява запазено количество от най-добрата партида от реколтата.	
Резерва *(reserve)*	Български	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, произведено от един сорт грозде, отлежавало поне една година, считано от месец ноември в годината на реколтата.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Български	ЗНП *(1)*	Вино, произведено от препоръчани сортове грозде със съдържание на захар не по-малко от 22 тегловни процента. Виното е с алкохолно съдържание поне 11°. Характеристиките му се дължат най-вече на добавянето на гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст най-малко 30 дни преди експедицията.	
Специална селекция *(special selection)*	Български	ЗНП *(1)*	Вино, което е произведено от един сорт грозде или е купаж, отлежавало най-малко две години след изтичане на срока, посочен в спецификацията на продукта.	
Специална резерва *(special reserve)*	Български	ЗНП *(1)*	Вино, което е произведено от един сорт грозде или е купаж, отлежавало най-малко една година в дървени бурета след изтичане на срока, посочен в спецификацията на продукта.	

ЧЕШКАТА РЕПУБЛИКА

Archivní víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, пуснато в обращение най-малко три години след годината на реколтата.	

Burčák	Чешки	ЗНП *(1)*	Частично ферментирала гроздова мъст, в която действителното алкохолно съдържание е по-високо от един обемен процент и по-ниско от три пети от общото алкохолно съдържание.	
Klaret	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено от черно грозде без ферментация на люспите.	
Košer, Košer víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез литургичния метод според правилата на Еврейската конгрегация.	
Labín	Чешки	ЗГУ *(1)*	Вино от черно грозде, което е произведено без ферментация на люспите в чешкия винарски регион.	
Mladé víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, предлагано за консумация на крайния потребител най-късно до края на календарната година, в която е прибрана реколтата от грозде, използвано за производството на това вино.	
Mešní víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, което е произведено чрез литургичен метод и отговаря на условията за употреба при обреди в рамките на католическите празници.	
Panenské víno	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, произхождащо от първата реколта на лозето; като за първа реколта на лозето се смята реколтата от третата година след засаждане на лозето.	
Panenská sklizeň	Чешки			
Pěstitelský sekt (*)	Чешки	ЗНП *(4)*	Пенливо вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, което отговаря на изискванията на Европейската общност за качествено пенливо вино, произведено в специфичен регион от грозде от лозето на винопроизводителя.	
Pozdní sběr	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, класифицирано от Чешката служба за инспекция на селското стопанство и храните, произведено от грозде, добито в определено лозарско стопанство в съответния район, добивът на хектар не е превишен, гроздето, от което е произведено виното, достига съдържание на захар най-малко 21° NM, добивът и производството на вино, с изключение на бутилирането, се извършват в съответния винарски район, виното отговаря на изискванията за качество, изложени в приложимата правна наредба.	
Premium	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино с различни характеристики — селекция на гроздето, селекция на зърната или селекция на изсушени зърна, произведено от грозде, най-малко 30 % от което е засегнато от благородно гниене Botrytis cinerea P.	
Rezerva	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, отлежало най-малко за период от 24 месеца в дървено буре, а след това в бутилка, от които най-малко 12 месеца за червено вино и 6 месеца за бяло вино или розе в буре.	
Růžák	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, произведено от смес от грозде или гроздова мъст от бяло, при нужда от червено или черно грозде.	
Ryšák	Чешки			

Zrálo na kvasnicích,	Чешки	ЗНП *(1)*	Вино, което по време на производството е било оставено върху винените утайки за период от най-малко шест месеца.	
Krášleno na kvasnicích	Чешки			
Školeno na kvasnicích	Чешки			

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованието „sekt“.

ГЕРМАНИЯ

Affentaler	Немски	ЗНП *(1)*	Наименование за произход на качествено червено вино и Prädikatswein от винен сорт грозде Blauer Spätburgunder от териториите Altschweier, Bühl, Eisental и Neusatz към град Bühl, Bühlertal, както и територията Neuweier към град Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Немски	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез смесване (миксиране) на бяло грозде за вино, също така намачкано, с червено грозде за вино, което произхожда от специфичната лозарска зона Baden.	
Classic	Немски	ЗНП *(1)*	Червено вино или бяло качествено вино, произведено изключително от грозде от класически винени сортове, типични за региона; използваната в производството мъст има естествено минимално алкохолно съдържание, което е най-малко с 1 % по обем по-високо от естественото минимално алкохолно съдържание, определено за лозарската зона, в която е отгледано гроздето; общо алкохолно съдържание най-малко 11,5 % по обем; съдържанието на остатъчна захар не надвишава 15 g/l и не надвишава два пъти общото киселинно съдържание; указание за един винен сорт грозде; указание за реколта; но без указание за вкус.	
Ehrentrudis	Немски	ЗНП *(1)*	Декларация за произход за качествено и първокачествено вино от типа вино розе от винения сорт грозде Blauer Spätburgunder от областта Tuniberg.	
Federweisser	Немски	ЗГУ *(1)*	Частично ферментирала гроздова мъст от Германия с географско указание или от други държави от ЕС; географските указания заимстват наименованието на лозарската зона, в която се произвежда „vin de pays“; „Federweißer“: най-разпространеното означение за частично ферментирала гроздова мъст с оглед на регионалното разнообразие на означенията.	
Hock	Немски	ЗГУ *(1)*	Бяло вино с географско указание от лозарската зона Rhine и съдържание на остатъчна захар в границите „средно сладко“; история на наименованието: Hock е традиционно англо-американско наименование за вино Rhine, може да бъде проследено като произхождащо от наименованието на местността „Hochheim“ (на Майн, лозарска зона Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Немски	ЗНП *(1)*	Традиционно наименование на качествено бяло вино от Германия, което е съставено от най-малко 70 процента смес от Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau или Kerner от региона Nahe, Rheingau, Rheinhessen или Pfalz. Съдържанието на остатъчна захар е в границите на „средно сладко“. Предназначено е почти изцяло за износ.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Немски	ЗНП *(1)*	Качествено бяло вино, произвеждано изключително от грозде от винен сорт лоза Riesling, използваната за производството гроздова мъст е показала естествено алкохолно съдържание най-малко с 1,5 % по обем по-високо от естественото минимално алкохолно съдържание, определено за специфичната лозарска зона или тази част от нея, в която е отгледано гроздето, и което е достигнало оценка за качество най-малко 3,0 при изпитването за качество.	

Schillerwein	Немски	ЗНП *(1)*	Вино от специфичната лозарска зона Württemberg; качествено вино от бледо до яркочервено на цвят, произведено чрез смесване на бяло грозде за вино (също и смачкано) с червено грозде за вино (също и смачкано). „Schillersekt b.A.“ или „Schillerperlwein b.A.“ е допустимо, ако основното вино е Schillerwein.	
Weissherbst	Немски	ЗНП *(1)*	Качествено вино, произведено в специфична зона или Prädikatswein (вино със специални характеристики), което се произвежда само от един винен сорт червено грозде и най-малко 95 процента от леко пресована мъст; виненият сорт грозде трябва да бъде указан заедно с наименованието Weißherbst със същия шрифт, размер и цвят; може да се използва и за домашно качествено пенливо вино, произведено от вино, което може да носи наименованието „Weißherbst“.	

(*) Не са предявени искания за закрила относно наименованията „Riesling“ и „Sekt“.

ГЪРЦИЯ

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „Agrepavlis“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени изключително от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени изключително от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „archontiko“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Κάβα *(Cava)*	Гръцки	ЗГУ *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Вина, отлежаващи при контролирани условия.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες *(Grand Cru)*	Гръцки	ЗНП *(3, 15, 16)*	Вина, произвеждани изключително от грозде от избрани лозя, със специален нисък добив от хектар.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Гръцки	ЗНП *(1, 3, 15, 16)*	Подбрани вина, които отлежават определено време при контролирани условия.	
Κάστρο *(Kastro)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда или останки от исторически замък, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	

Κτήμα *(Ktima)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, което се намира в границите на съответния защитен лозарски район.	
Λιαστός *(Liastos)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, оставено на слънце или на сянка за частична дехидратация.	
Μετόχι *(Metochi)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, което се намира извън манастирския район, към който принадлежи стопанството.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, принадлежащи на манастир.	
Νάμα *(Nama)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Сладки вина, използвани за свето причастие.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Гръцки	ЗНП *(1)*	Вина със ЗНП „Santorini“, произвеждани изключително на островите „Thira“ и „Thiresia“, които отлежават в бурета поне три месеца	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, разположено на надморска височина над 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orino s Ampelonas)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени изключително от грозде, отгледано в лозя, разположени на надморска височина над 500 m.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Вина, произведени от грозде, добито в лозя, експлоатирани от стопанство, в което има сграда, определена като „Pyrgos“, и винопроизводството се извършва в рамките на това стопанство.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος *(Réserve)*	Гръцки	ЗНП *(1, 3, 15, 16)*	Подбрани вина, които отлежават определено време при контролирани условия.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Гръцки	ЗНП *(3, 15, 16)*	Подбрани ликьорни вина, които отлежават определено време при контролирани условия.	
Βερντέα *(Verntea)*	Гръцки	ЗГУ *(1)*	Вино с традиционно наименование, произведено от грозде, добито в лозя на остров Закинтос, където се извършва и винопроизводството.	
Vinsanto	Латински	ЗНП *(1, 3, 15, 16)*	Вино със ЗНП „Santorini“, произведено в комплекса Santo Erini-Santorini на островите „Thira“ и „Thirasia“ от грозде, оставено на слънце.	

ИСПАНИЯ

Amontillado	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (Vino generoso) със ЗНП „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, сухо, с остър аромат, оставя мек вкус върху небцето, златист или кехлибарен цвят, с придобито алкохолно съдържание 16—22°. Отлежавало поне две години по системата „criaderas y soleras“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Añejo	Испански	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вина, отлежавали общо най-малко двадесет и четири месеца в дървени съдове от дъб с максимална вместимост 600 l или в бутилка.	
	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино със ЗНП „Malaga“, отлежало между три и пет години.	
Chacolí-Txakolina	Испански	ЗНП *(1)*	Вино със ЗНП „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ и „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, произвеждано основно от сортовете Ondarrabi Zuri и Ondarrabi Beltza. Вино с придобито алкохолно съдържание най-малко 9,5 % vol (11 % vol. за бяло вино, ферментирало в буре), максимално 0,8 mg/l летлива киселинност и максимално 180 mg/l общо сяра (140 mg/l за червените вина)	
Clásico	Испански	ЗНП *(3, 16)*	Вина с повече от 45 g/l остатъчна захар.	Чили
Cream	Английски	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, с най-малко 60 g/l редуциращи вещества, цвят от кехлибарен до махагонов. Отлежало поне две години вино по системата „criaderas y soleras“ или „añadas“ в дъбов съд.	
Criadera	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, отлежало по системата „criaderas y soleras“, което е традиционно за тази зона.	
Criaderas y Soleras	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, за чието производство се използват подредени една над друга дъбови бъчви, наречени „criaderas“, в които виното от съответната година се поставя на най-високата степен на системата и преминава през различните степени, или „criaderas“, чрез частично и последователно прехвърляне в продължение на дълъг период от време, докато достигне последната степен „solera“, при която завършва процесът на отлежаването.	
Crianza	Испански	ЗНП *(1)*	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни вина, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да имат период на отлежаване най-малко 24 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l, — белите вина и вината розе трябва да имат период на отлежаване най-малко 18 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета със същата максимална вместимост.	

Dorado	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорни вина със ЗНП „Rueda“ и „Malaga“ с процес на отлежаване.	
Fino	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) със ЗНП „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ със следните качества: с цвят на слама, сухо, леко горчиво, леко и ароматно на вкус. Оставено да отлежава във „flor“ поне две години по системата „criaderas y soleras“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Fondillón	Испански	ЗНП *(16)*	Вино със ЗНП „Alicante“, произведено от грозде от сорта Monastrell, презряло върху лозата и с изключително качество и добро състояние. В процеса на ферментацията се използват само местни дрожди, а придобитото алкохолно съдържание (най-малко 16 % vol) трябва да бъде изцяло естествено. Оставено да отлежава най-малко десет години в дъбови съдове.	
Gran reserva	Испански	ЗНП *(1)*	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да са отлежали най-малко 60 месеца, от които престояват най-малко 18 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l, и в бутилка през останалата част от периода, — белите вина и вината розе трябва да са отлежали най-малко 48 месеца, от които престояват най-малко 6 месеца в дъбови бурета със същата максимална вместимост, и в бутилка през останалата част от периода.	Чили
	Испански	ЗНП *(4)*	Минималният период на отлежаване за пенливи вина със ЗНП „Cava“ е 30 месеца, от „tiraje“ до „degüelle“.	
Lágrima	Испански	ЗНП *(3)*	Сладко вино със ЗНП „Málaga“, при чието производство мъстта изтича след смачкване на гроздето без механично пресоване. То трябва да отлежава в продължение на най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ или според системата за година на реколтата, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Noble	Испански	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вина, оставени да отлежават общо най-малко осемнадесет месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 600 l или в бутилка.	
	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорни вина със ЗНП „Malaga“, отлежали между две и три години.	
Oloroso	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, което притежава следните качества: пълно тяло, плътно и кадифено, ароматно, силно, сухо или леко сладко, с цвят подобен на махагон, с придобито алкохолно съдържание между 16 и 22°. Оставено да отлежава най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Pajarete	Испански	ЗНП *(3)*	Сладки или полусладки вина със ЗНП „Málaga“ оставени да отлежаватт най-малко две години по системата „criaderas y soleras“ или по системата „añadas“, в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	

Pálido	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) „Condado de Huelva“, оставено да отлежава повече от три години с биологичен процес на отлежаване, с придобито алкохолно съдържание 15—17 % vol.	
	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино със ЗНП „Rueda“, оставено да отлежава най-малко четири години, от които последните три години в дъбов съд.	
	Испански	ЗНП *(3)*	Вино със ЗНП „Málaga“ от сорта Pedro Ximenez и/или Moscatel, без добавяне на „arrope“ (термично обработена мъст), без процес на отлежаване.	
Palo Cortado	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ и „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, чиито органолептични характеристики включват аромат на amontillado и вкус и цвят, подобни на тези на oloroso, и с придобито алкохолно съдържание между 16 и 22 процента. Две фази на отлежаване: първата е биологична под слой от „flor“, а втората е окислителна.	
Primero de Cosecha	Испански	ЗНП *(1)*	Вино със ЗНП „Valencia“, добито през първите десет дни от събирането на реколтата и бутилирано през следващите тридесет дни след приключване на същата, като е задължително върху етикета да се обозначи реколтата.	
Rancio	Испански	ЗНП *(1, 3)*	Вина, които са преминали през процес на отлежаване, със значителна степен на окисление, с резки промени на температурата в присъствие на въздух, или в дървена, или в стъклена опаковка.	
Raya	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) „Montilla Moriles“ с характеристики, подобни на тези на вината „Oloroso“, но с по-слаб вкус и аромат. Оставено да отлежава поне две години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Reserva	Испански	ЗНП *(1)*	Вина, различни от пенливи, искрящи и ликьорни вина, които отговарят на следните условия: — червените вина трябва да са отлежали най-малко 36 месеца, от които престояват най-малко 12 месеца в дъбови бурета с максимална вместимост 330 l, и в бутилки през останалата част от периода, — белите вина и вината розе трябва да са отлежали най-малко 24 месеца, от които престояват най-малко шест месеца в дървени бурета със същата максимална вместимост, и в бутилки през останалата част от периода.	Чили
Sobremadre	Испански	ЗНП *(1)*	Бели вина „Vinos de Madrid“, които вследствие на специална обработка съдържат въглероден диоксид, произхождащ от ферментацията на мъстта с нейната „madres“ (обелено и изстискано грозде)	
Solera	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ и „Condado de Huelva“, оставено да отлежава по системата „criaderas y soleras“.	
Superior	Испански	ЗНП *(1)*	Вина, получени от най-малко 85 % от препоръчаните сортове за съответните определени райони.	Чили Южна Африка

Trasañejo	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино със ЗНП „Malaga“, отлежало повече от пет години.	
Vino Maestro	Испански	ЗНП *(3)*	Вино със ЗНП „Málaga“, което се получава от непълна ферментация, тъй като преди нейното започване към мъстта се добавя 7 % винен алкохол. По този начин ферментацията е много бавна и спира, когато алкохолът достигне 15—16°, като остават около 160—200 g/l захари без ферментация. Отлежава поне две години вино по системата „criaderas y soleras“ или „añadas“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Испански	ЗНП *(1)*	Вино „Utiel–Requena“, произведено от грозде, добито през първите десет дни от събирането на реколтата, и с алкохолно съдържание между 10 и 11,5 процента по обем, специалните му характеристики се дължат на това, че е ново, може да има и леко отделяне на въглероден диоксид.	
Viejo	Испански	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, оставено да отлежава най-малко тридесет и шест месеца, със значителна степен на окисление, което се дължи на действието на светлината, кислорода, топлината или на съчетанието от тези фактори.	
	Испански	ЗНП *(3)*	Ликьорно вино (vino generoso) със ЗНП Condado de Huelva, което притежава следните качества: пълно тяло, плътно и кадифено, ароматно, силно, сухо или леко сладко, с цвят подобен на махагон, с придобито алкохолно съдържание между 15 и 22°. Оставено да отлежава най-малко в продължение на 2 години по системата „criaderas y soleras“ в дъбов съд с максимална вместимост 1 000 l.	
Vino de Tea	Испански	ЗНП *(1)*	Вино от северната подзона със ЗНП „La Palma“, оставено да отлежава в дървени съдове от канарски бор Pinus canariensis („Tea“) за максимален период от шест месеца. Придобитото алкохолно съдържание за белите вина е между 11—14,5 % vol, за вината „розе“ — между 11—13 % vol, за червените вина — между 12—14 % vol.	

ФРАНЦИЯ

Ambré	Френски	ЗНП *(3)*	Член 7 от декрет от 29 декември 1997 г.: ЗНП „Rivesaltes“: за да имат право да носят контролираното наименование за произход „Rivesaltes“, допълнено с означението „ambré“, белите вина трябва да са произведени в същото стопанство в окисляваща среда до 1 септември на втората година след годината на реколтата.	

Clairet	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Bourgogne“, „Bordeaux“: светлочервено вино или вино розе	
Claret	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Bordeaux“: израз, използван за обозначаване на светлочервено вино	
Tuilé	Френски	ЗНП *(3)*	Член 7 от декрет от 29 декември 1997 г.: за да имат право да носят контролираното наименование за произход „Rivesaltes“, допълнено с означението „tuilé“, червените вина трябва да са произведени в същото стопанство в окисляваща среда до 1 септември на втората година след годината на реколтата.	
Vin jaune	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: винарски продукт, произведен изключително от сортове грозде, посочени в националната наредба: бавна ферментация, оставено да отлежава в дъбово буре без допълване най-малко за период от шест години.	
Château	Френски	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Исторически израз, свързан с вид район и с вид вино, запазен за вина, произхождащи от имот, който наистина съществува или който се обозначава точно с тази дума.	Чили
Clos	Френски	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Чили
Cru artisan	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St. Julien“, „Pauillac“, „St. Estèphe“. Изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	
Cru bourgeois	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint- Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	Чили
Cru classé, *независимо дали е допълнено или не от* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Изрази, свързани с качеството на вината, с историята им, както и с вида на района, което създава йерархия в качеството на вината, произхождащи от определен имот.	
Edelzwicker	Немски	ЗНП *(1)*	Вина със ЗНП „Alsace“, произведени от един или повече сортове грозде, както е посочено в спецификациите.	
Grand cru	Френски	ЗНП *(1, 3, 4)*	Израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	Чили Швейцария Тунис

Hors d'âge	Френски	ЗНП *(3)*	ЗНП „Rivesaltes“, „Banyuls“, „Rasteau“ и „Maury“: може да се използва за вина, отлежавали най-малко пет години след производството им.	
Passe-tout-grains	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Bourgogne“, произвежда се от два сорта грозде, както е посочено в спецификациите.	
Premier Cru	Френски	ЗНП *(1, 4)*	Израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	Тунис
Primeur	Френски	ЗНП *(1)*	Вина, които се пускат на пазара за потребителите в третия четвъртък от месец ноември в годината на реколтата.	
	Френски	ЗГУ *(1)*	Вина, които се пускат на пазара за потребителите в третия четвъртък от месец октомври в годината на реколтата.	
Rancio	Френски	ЗНП *(1, 3)*	ЗНП „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: израз, свързан с вид вино и с определен метод за производство на вино, запазен за някои качествени вина в резултат на тяхната възраст и на условията, свързани с конкретната местност.	
Sélection de grains nobles	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: вино, задължително произведено от ръчно събрани реколти чрез последователни селекции. Целта е да се търси презряло грозде, грозде, засегнато от благородно гниене, или грозде, преминало известна концентрация върху лозата.	
Sur lie	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: вино с определени спецификации (като добив, алкохолно съдържание), което престоява върху винената утайка до 1 март на годината след годината на реколтата.	
	Френски	ЗГУ *(1)*	ЗГУ „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: вино с определени спецификации, което престоява по-малко от една зима в голяма бъчва или буре и остава върху утайката си до неговото бутилиране.	
Vendanges tardives	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: израз, свързан с вид вино и с определен метод на производство, запазен за вина, произведени от презряло грозде при спазване на определени условия за плътност и алкохолно съдържание.	
Villages	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: израз, свързан с качеството на вината, запазен за вина със защитени наименования за произход, определени с декрет, и когато този израз се използва събирателно чрез включването му в наименование за произход.	
Vin de paille	Френски	ЗНП *(1)*	ЗНП „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: израз, свързан с метод на производство, който се състои в подбора на грозде от сортове, определени с национална наредба, оставени да се изсушават най-малко шест седмици върху слама или решетки, или окачени. Оставено да отлежава най-малко три години от датата на пресоването, включително съзряване в дървен съд най-малко за 18 месеца.	

ИТАЛИЯ

Alberata	*Италиански*	ЗНП *(1)*	Характерно наименование, свързано с вино от типа „Aversa“. Свързано е с древната традиция за отглеждане на лозите, от които се получава продуктът.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	Италиански	ЗНП *(1)*	Историческо наименование, свързано с метода на производство на вино от типа „Valpolicella“. Използва се още от древни времена за обозначаване на мястото на произход на виното, произвеждано по специален метод на производство от изсушено грозде, който се основава на цялостната ферментация на захарите. Това обяснява произхода на наименованието „Amarone“. Наименованието е характерно и добре известно, и само по себе си е достатъчно за обозначаване на продукта.	
Ambra	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано с метода на производство и с кехлибарено-жълтия цвят с различна наситеност, характерен за вина тип „Marsala“. Характерният му цвят е вследствие на продължителния метод на производство, който включва отлежаване и пречистване, процес, който чрез окисляване значително намалява полифенолите и оцветяващите вещества.	
Ambrato	Италиански	ЗНП *(1, 3)*	Наименованието е свързано с метода на производство и с характерния кехлибарен цвят с различна наситеност, който е характерен за вината от типа „Malvasia от Lipari“ и „Vernaccia от Oristano“. Характерният му цвят е вследствие на продължителния метод на производство, който включва отлежаване и пречистване, метод, който води до значително намаляване чрез окисляване на полифенолите и оцветяващите вещества.	
Annoso	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с вино от типа „Controguerra“. Отнася се за определен метод на производство, при който се използва изсушено грозде и задължителен период на отлежаване в дървени съдове най-малко 30 месеца, преди да започне предлагането на пазара и консумацията на крайния продукт.	
Apianum	Латински	ЗНП *(1)*	Наименование, използвано изключително за вино „Fiano di Avellino“. Това наименование е с класически произход. Означава добро качество на гроздето, тъй като „пчелите“ го харесват („apí“ на италиански език).	
Auslese	Немски	ЗНП *(1)*	Вж. традиционното наименование „scelto“. Наименование, използвано изключително за вина „Caldaro“ и „Caldaro Classico — Alto Adige“.	
Buttafuoco	Италиански	ЗНП *(1, 6)*	Изключително наименование, тясно свързано с определения вид вино, който произхожда от винарския микрорайон „Oltrepò Pavese“. Използва се от дълго време за описание на наистина характерен продукт, който по смисъла на думата може да отделя „характерна топлина“.	
Cannellino	Италиански	ЗНП *(1)*	Изключително наименование, свързано с вина от типа „Frascati“ и с начина на производството им. Използва се от дълго време за обозначаване на гореспоменатия тип вино, произведено чрез характерен производствен процес, който позволява да се получи вино, наричано „abboccato“, което е малко по-сладко и плътно.	

Cerasuolo	Италиански	ЗНП *(1)*	Традиционно и историческо наименование, тясно свързано с вината „Cerasuolo di Vittoria“. То е неразделна част от наименованието DOCG и представлява неговия негеографски аспект. Наименованието е свързано с производството, както и с характерния цвят на виното. Наименованието също така се използва традиционно за описание и на друг тип вина „Montepulciano d'Abruzzo“, с които е тясно свързано.	
Chiaretto	Италиански	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6)*	Наименование, свързано с метода на производство и с характерния цвят на свързания с него тип вино, получено от черно грозде.	
Ciaret	Италиански	ЗНП *(1)*	Изключително наименование, свързано с вина „Monferrato“ и с характерния цвят на продукта; традиционно неговото име означава „светочервен“.	
Château	Френски	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Наименование, свързано с името на предприятието за производство на вино, в случай че гроздето произхожда изключително от там, а производството на виното се извършва в същото предприятие.	Чили
Classico	Италиански	ЗНП *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Наименование, определено в Закон № 164/1992 и запазено за вина, които не са пенливи, от района с най-стария произход, за които може да се обособи самостоятелен регламент за ЗНП.	Чили
Dunkel	Немски	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с метода на производство и с характерния тъмен цвят на вината от съответния тип „Trentino“.	
Fine	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, тясно свързано с един от типовете „Marsala“. Отнася се за специфичния метод на производство, който включва минимален период на отлежаване една година, от която най-малко 8 месеца в дървена бъчва.	
Fior d'Arancio	Италиански	ЗНП *(1, 6)*	Наименованието е свързано с двата типа „Colli Euganei“: пенливи вина и вина „passito“ (т.е. добити от стафидирано грозде). Отнася се за производствения метод и характерния аромат на продукта, който се извлича от грозде от сорта Muscat, произвеждано чрез грижлив метод на производство.	
Flétri	Френски	ЗНП *(1)*	Наименованието е свързано с конкретните типове вина със ЗНП „Valle d'Aosta или Vallée d'Aoste“. Отнася се за метода на производство и типичните характеристики на продукта, които са резултат на грижлив метод на производство от отчасти изсушено грозде.	
Garibaldi Dolce	*Италиански*	ЗНП *(3)*	Изключително историческо наименование, свързано с определения тип вино със ЗНП „Marsala“ Superior. В началото наименованието се е използвало в чест на Гарибалди, който вкусил от това вино, когато акостирал в Марсала. Той оценил виното заради неговите характеристики, които се дължат на характерния процес на производство, който включва период на отлежаване най-малко две години в дървени бъчви.	
GD				
Governo all'uso toscano	Италиански	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Първоначално наименованието се е свързвало с вина със ЗНП „Chianti“ и „Chianti Classico“. По-късно използването му започва да обхваща и виното със ЗГУ „Colli della Toscana Centrale“, което се произвежда в същия производствен район. Отнася се за използвания в Тоскана характерен процес на производство, който включва добавянето на сушено грозде към виното в края на зимата, сушено грозде, което предизвиква допълнителна ферментация.	

Gutturnio	Италиански	ЗНП *(1, 8)*	Изключително наименование, исторически свързано с вид вино, което произхожда от микрорайона на винаta „Colli Piacentini“. Отнася се за метода на производство на горепосоченото червено вино, много характерно вино с високо качество. Всъщност го поднасяли в сребърни бокали с римски произход, наречени „Gutturnium“.	
Italia Particolare IP	*Италиански*	ЗНП *(3)*	Изключително наименование, исторически свързано с винаta „Marsala fine“. Първоначално „Marsala“ са се произвеждали само за вътрешния пазар.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*Немски*	ЗНП *(1)*	Традиционен район на производство на „Caldaro“ „Alto Adige“ (с наименование Santa Maddalena и „Terlano“). (Вж. определението за „Classico“).	
Kretzer	Немски	ЗНП *(1)*	Наименование, обозначаващо метода на производство и характерния цвят розе. Наименованието се използва за съответните типове вина „Alto Adige“, „Trentino“ и „Teroldego rotaliano“.	
Lacrima	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, тясно свързано с наименованието на виното „Lacrima di Morro d'Alba“, като неразделна част от наименованието на това вино. Отнася се за определен метод на производство, при който лекото пресоване на гроздето води до продукт с високо качество.	
Lacryma Christi	Италиански	ЗНП *(1, 3, 4, 5)*	Изключително наименование, исторически свързано с вина „Vesuvio“. Традиционно се е свързвало с някои видове от гореспоменатите вина (както обикновени, така и ликьорни/пенливи), които се произвеждат чрез определен метод, който включва леко пресоване на гроздето, от което се получава висококачествен продукт, който има и религиозен подтекст.	
Lambiccato	Италиански	ЗНП *(1)*	Изключително наименование, свързано с един от видовете вина „Castel San Lorenzo“. Отнася се за вида на продукта и определения метод на производство, при който се използва грозде Muscat и се извършва мацерация при контролирана температура в специални съдове, традиционно наричани „Lambicchi“.	
London Particolar LP Inghilterra	*Италиански*	ЗНП *(3)*	Изключително наименование, исторически свързано с винаta „Marsala Superiore“. Това наименование, или инициали, се е използвало по традиция за продукт, предназначен за английския пазар. Използването на английския език също е традиционно и това е посочено в спецификацията на продукта и в правилата, определени за винаta „Marsala“. Всъщност е широко известно, че значението и репутацията на това наименование като ликьорно вино се дължат на дейността както на производителите, така и на английските търговци, които „открили“ Marsala от 1773 г. и произвеждали и предлагали на пазара това необикновено вино, като го направили известно в целия свят и особено в Англия.	
Occhio di Pernice	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с някои видове вина „Vin Santo“. Отнася се за метода на производство и за характерния цвят. Всъщност характерният метод за производство, основаващ се на използването на червено грозде, позволява производството на много характерен продукт с изключителен цвят, който варира от яркорозово до светлорозово. Това е част от цвета на очите на „Pernice“ (яребица), птицата, чието наименование носи виното.	

Oro	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано със специфичните вина „Marsala“. Отнася се за характерния цвят и за метода на производство, според който е забранено да се използва термично обработена мъст. Това позволява да се получи продукт с особена стойност със златист цвят с различна яркост.	
Passito	*Италиански*	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 15, 16)*	Наименование, което се отнася за вида на продукта и за съответния метод на производство. Наименованията „passito“ или „vino passito“ и „vino passito liquoroso“ са запазени за обикновени или ликьорни вина, получени от ферментация на грозде чрез естествено сушене или на място със съответните условия, съгласно условията в спецификацията на продукта. Закон № 82/2006 разширява използването на това наименование за вина от презряло грозде.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано изключително с един от типовете „Pinerolese“. Отнася се за вида на продукта и за съответния метод на производство основаващ се на отчасти изсушено грозде.	
Rebola	Италиански	ЗНП *(1, 15)*	Наименование, свързано изключително с един от типовете вино „Colli di Rimini“. Отнася се за метода на производство и за вида на продукта, чийто цвят варира от златист до кехлибарен и който се получава от отчасти изсушено грозде.	
Recioto	Италиански	ЗНП *(1, 4, 5)*	Историческо традиционно наименование, тясно свързано с наименованието на три вина с наименование за произход, произвеждани във Veneto: ЗНП „Valpolicella“, „Gambellara“ и „Recioto di Soave“, наименования, принадлежащи по този начин към производствени райони много близо един до друг и със сходни традиции, особено в провинциите Верона и Виченца. Наименованието датира от пети век. По онова време авторите на пасторални произведения определяли като особено ценно и известно това вино, чието производство се ограничавало само до провинция Верона и чието име произхожда от „Retia“ — хълмистият планински регион, който в древни времена се е простирал през областта Veronese-Trentino до границите на Comasco-Valtellinese. Така това наименование се използва от стари времена и все още обозначава вина, получени благодарение на определения метод на производство, който включва изсушаване на гроздето.	
Riserva	Италиански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Вино, оставено да отлежава за определен период, най-малко две години за червените вина и една година за белите вина, с допълнително отлежаване в бурета, специално указано в спецификацията на продукта. Освен обичайните условия, в спецификацията на продукта трябва да се укаже и задължението за посочване на годината на реколтата върху етикета, както и правилата за неговото спазване в случай на смес от вина от различни реколти. ЗНП на пенливи и ликьорни вина могат да използват това наименование в съответствие с условията, установени от съответната спецификация на продукта, и в съответствие с общностното законодателство.	
Rubino	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с ЗНП „Cantavenna“. Отнася се за целия процес и характерния цвят. Наименованието „Rubino“ освен това е свързано със специфичната типология на вината със ЗНП „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ и „Garda Colli Mantovani“ и се отнася за характерния цвят, който придобива продуктът.	
	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано със специфичния тип вино „Marsala“. Отнася се за цялостния процес, който включва забрана за използване на термично обработена мъст. Освен това, виното притежава характерен рубинено-червен цвят, който след отлежаването придобива кехлибарен отенък.	

Sangue di Giuda	Италиански	ЗНП *(4, 5, 8)*	Изключително традиционно-историческо наименование, свързано с тип вино, произвеждано на територията Oltrepò Pavese. Използва се от дълго време за обозначаване на много характерен продукт с червен цвят, сладък, пенлив или искрящ, приятен на вкус, т.е. толкова пивко вино, че колкото повече пиете, толкова повече ви подмамва, както известния апостол!!	
Scelto	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с вината „Caldaro“, „Caldaro Classico — Alto Adige“ и „Colli del Trasimeno“. Отнася се за специфичния продукт и за съответния метод на производство, като се започне от избирането на гроздето (поради това го наричаме „избран“!)	
Sciacchetrà	Италиански	ЗНП *(1)*	Традиционно наименование, исторически тясно свързано с „Cinque Terre“. Отнася се за метода, използван за получаването на продукта, включително пресоване и съхранение на гроздето. Всъщност думата означава именно „пресовам и пазя непокътнат“, метод, използван за висококачествени продукти.	
Sciac-trà	Италиански	ЗНП *(1)*	Както по-горе (Schiacchetrà). В този случай разликата може да се отдаде на наименованието, дадено на специфичния вид.	
Spätlese	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 15, 16)*	Вж. наименованието „Късна реколта от грозде“, използвано в автономната провинция Bolzano.	
Soleras	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано с определени ликьорни вина от вида, наречен „Marsala“. Отнася се за продукта и специфичния метод на производство, който включва минимален период на отлежаване най-малко пет години в дървени бурета. Обогатяването с термично обработена мъст или концентрирана мъст е забранено. Резултатът е чист, натурален продукт, който не съдържа допълнителни елементи, дори такива с произход от вино, освен алкохол, разбира се, тъй като виното е ликьорно.	
Stravecchio	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано изключително с уникалните типове „Virgin“ и/или „Soleras“ на „Marsala“. Отнася се за характерния метод на производство, който включва минимален период на отлежаване най-малко 10 години в дървени бурета.	
Strohwein	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 11, 15, 16)*	Вж. традиционното наименование „Passito“. Буквално означава „сламено вино“. Отнася се за специфичното вино, произвеждано в провинция Bolzano, и е свързано с метод на производство, при който се използва грозде, изсушено след беритбата върху слама според метода на сушене, установен от различните продуктови спецификации.	
Superiore	Италиански	ЗНП *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Вина с по-високи качествени характеристики и правилата за чието производство са много по-строги от останалите. Всъщност, в продуктовите спецификации се предвиждат следните разлики: а) минимално естествено алкохолно съдържание на гроздето, по-високо от най-малко 0,5° vol; б) общо алкохолно съдържание при консумация, по-високо от най-малко 0,5° vol.	Сан Марино
Superiore Old Marsala	Италиански	ЗНП *(3)*	Наименование, свързано с вида „Marsala Superiore“. Отнася се за специфичния продукт и характерния метод на производство, който включва минимален период на отлежаване най-малко две години в дървени бурета. Освен това наименованието съдържа дума на английски език, което е традиционно за ликьорни вина и е утвърдено както със спецификацията на продукта, така и със нормативната уредба, свързана с вината Marsala. Значението и престижът на това наименование се дължат както на дейността на производителите, така и на английските търговци, които, след като „открили“ Marsala през 1773 г., произвеждали и предлагали на пазара това характерно вино, като го направили известно в целия свят и особено в Англия.	

Torchiato	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с вината „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“. Отнася се за особените характеристики на продукта, който се получава благодарение на грижлив метод на производство, включващ леко пресоване на самото грозде.	
Torcolato	Италиански	ЗНП *(1)*	Изключително наименование, свързано със специфичния тип вина, наречен „Breganze“. Отнася се за особените характеристики на продукта, който се получава благодарение на грижлив метод на производство, който включва използването на отчасти изсушено грозде. След беритбата гроздето се окачва на решетки, където впоследствие се увива, а след това евентуално се окачва отново. По този начин гроздето се подлага на процес на сушене.	
Vecchio	Италиански	ЗНП *(1, 3)*	Наименование, свързано с вината „Rosso Barletta“, „Aglianico del Vuture“, „Marsala“ и „Falerno del Massico“. Отнася се за условията на отлежаване и последващото отлежаване и пречистване на продукта.	
Vendemmia Tardiva	Италиански	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 15, 16)*	Наименование, свързано с определен тип продукт, който включва грозде от късна реколта. Последващото зреене на гроздето върху самото лозово насаждение и свързаното с това сушене на гроздето при различни условия на средата и климата водят до получаване на изключителен продукт, особено по отношение на съдържанието на захар и на аромата. В резултат се получава необикновено вино, което се нарича също десертно вино или вино „за медитация“.	
Verdolino	Италиански	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Наименование, свързано с метода на производство и характерния зелен цвят.	
Vergine	Италиански	ЗНП *(1, 3)*	Наименование, свързано с вината „Marsala“. Отнася се за специфичния продукт и характерния метод на производство, който включва минимален период на отлежаване пет години в дървени бурета, както и забрана за добавяне на термично обработена или концентрирана мъст. Това означава, че продуктът е чист, натурален, без добавени компоненти, дори такива с винен произход, освен алкохолното съдържание, което е присъщо на ликьорните вина. Това наименование освен това е свързано с вината „Bianco Vergine Valdichiana“. Свързано е с традиционния метод на производство, който включва ферментация без люспите, вследствие на което се получава чист и натурален краен продукт.	
Vermiglio	Италиански	ЗНП *(1)*	Свързано е с вината „Colli dell'Etruria Centrale“. Отнася се както за особените качествени характеристики, така и за характерния цвят.	
Vino Fiore	Италиански	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с характерния метод на производство на някои бели вина и вина розе. Метод, който включва леко пресоване на гроздето, така че се получава характерен деликатен вкус, който разкрива най-добрите свойства на виното, т.е. неговия „букет“.	
Vino Novello	*Италиански*	ЗНП/ЗГУ *(1, 8)*	Наименование, свързано с характерния метод и период на производство, според който виното започва да се предлага на пазара и за консумация на 6 ноември от всяка година на гроздовата реколта.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	*Италиански*	ЗНП *(1)*	Традиционно наименование, исторически свързано с някои вина, които се произвеждат в областите Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto и Trentino Alto Adige. Отнася се за характерния тип вино и съответния сложен метод на производство, който включва съхранение и сушене на гроздето за вино на подходящи проветриви места за продължителен период на отлежаване в традиционни дървени съдове. За произхода на наименованието съществуват многобройни хипотези, повечето от които са свързани със Средновековието. Най-достоверната хипотеза е тясно свързана с религиозното значение на виното. Това вино е смятано за необикновено и с чудотворни качества. Използвало се е обичайно при отслужване на света литургия и това обяснява наименованието „свято вино“ (vinsanto). Наименованието все още се използва и е описано подробно в спецификациите на продуктите със ЗНП, съответстващи на този тип, който е широко известен и ценен в целия свят.	
Vivace	Италиански	ЗНП/ЗГУ *(1, 8)*	Наименование, свързано с метода на производство и съответния получен продукт. Това вино е леко газирано поради въглеродния диоксид, който съдържа и който се получава вследствие на изключителен и естествен процес на ферментация.	

КИПЪР

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на земеделско стопанство. Производството на виното се извършва изцяло в стопанството в рамките на този окръг. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на земеделско стопанство. Производството на виното се извършва изцяло в това стопанство. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)	
Μοναστήρι (Monastiri) *(Monastery)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Вино, произведено от грозде, набрано в лозя, разположени най-малко на един хектар, принадлежащи на земеделско стопанство. В същия селскостопански район има манастир. Производството на виното се извършва изцяло в това стопанство. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L 95, 5.4.2007 г.)	
Μονή *(Moni)* *(Monastery)*	Гръцки	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

ЛЮКСЕМБУРГ

Château	Френски	ЗНП *(1)*	Наименование, свързано с името на стопанството, при условие че гроздето произхожда изключително от него и производството на виното се извършва в същото стопанство.	Чили

Grand premier cru	*Френски*	ЗНП *(1)*	Вина с право на национален знак „Marque nationale“, които също така могат да носят и едно от следните допълнителни наименования за качество: „Vin classé“, „Premier cru“ или „Grand premier cru“, които се използват от 1959 г. Тези наименования се присъждат на отделни вина след дегустация от официална комисия, която оценява вината по скала от 20 точки: — на вина с по-малко от 12 точки се отказва официална класификация и не могат да носят „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 12,0 точки се признава официално „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 14,0 точки се позволява наименованието „Vin classé“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 16,0 точки се позволява наименованието „Premier cru“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“, — на вина с най-малко 18,0 точки се позволява наименованието „Grand premier cru“ в допълнение към „Marque nationale — appellation contrôlée“.	
Premier cru				Тунис
Vin classé				
Vendanges tardives	Френски	ЗНП *(1)*	Обозначава вино от късна реколта, произведено само от един от следните сортове: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling или Gewürztraminer. Гроздето се бере на ръка, а естественото алкохолно съдържание по обем е определено на най-малко 95 градуса по Oechsle за Riesling и на 105 градуса по Oechsle — за останалите сортове. (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	
Vin de glace	Френски	ЗНП *(1)*	Обозначава ледено вино, произведено от набрано на ръка грозде в замръзнало състояние при температура по-ниска или равна на −7 °C. За производството на виното може да се използва само грозде от сортовете Pinot blanc, Pinot gris и Riesling, а мъстта трябва да има минимално естествено алкохолно съдържание по обем 120 градуса по Oechsle. (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	
Vin de paille	Френски	ЗНП *(1)*	Обозначава сламено вино, произведено от грозде от един от сортовете Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris или Gewürztraminer. Гроздето се бере на ръка и се разстила върху подложки от слама за сушене в продължение на най-малко два месеца. Сламата може да бъде заменена от съвременни рафтове. Гроздето има минимално естествено алкохолно съдържание по обем 130 градуса по Oechsle. (Правителствена наредба от 8 януари 2001 г.)	

УНГАРИЯ

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Унгарски	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез наливане на ново вино, мъст или ново вино в процес на ферментация върху засегнато от плесента botrytis (aszú) грозде, отлежавало поне три години (две години в буре). Нивата на съдържание на захар и на беззахарен екстракт също са зададени. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaj“.	
Aszúeszencia	Унгарски	ЗНП *(1)*		
Bikavér	Унгарски	ЗНП *(1)*	Червено вино от най-малко три сорта, оставено да отлежава в дървена бъчва най-малко 12 месеца, допълнителните спецификации могат да се определят от местни наредби. Може да се използва единствено със ЗНП „Eger“ и „Szekszárd“.	

Eszencia	Унгарски	ЗНП *(1)*	Сокът от засегнати от плесента botrytis (aszú) зърна, който се отцежда по естествен път от ваната, в която са събрани по време на беритба. Съдържание на остатъчна захар: най-малко 450 g/l. Екстракт без захар: най-малко 50 g/l. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaj“.	
Fordítás	Унгарски	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез наливане на вино върху пресована ботритизирана (aszú) пулпа от същата реколта грозде, оставено да отлежава най-малко две години (една в буре). Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaj“.	
Máslás	Унгарски	ЗНП *(1)*	Вино, произведено чрез наливане на вино върху утайка от виното Tokaj Aszú от същата реколта, оставено да отлежава най-малко две години (една в буре). Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaj“.	
Késői szüretelésű bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Късна реколта. Съдържанието на захар в мъстта трябва да е най-малко 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, произведено от подбрани зърна. Съдържанието на захар в мъстта трябва да е най-малко 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Унгарски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, оставено да отлежава в бутилка най-малко пет години.	
Siller	Унгарски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Червено вино с много ярък цвят, който се дължи на краткото време за мацерация.	
Szamorodni	Унгарски	ЗНП *(1)*	Вино, произведено от засегнати от плесента botrytis (aszú) зърна и здрави зърна, отлежало най-малко две години (една година в буре). Мъстта трябва да съдържа най-малко 230,2 грама захар на литър. Може да се използва единствено със ЗНП „Tokaj“.	

АВСТРИЯ

Ausstich	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информация относно критериите за селекция.	
Auswahl	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информация относно критериите за селекция.	
Bergwein	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да е произведено от грозде, отгледано на тераси или стръмни склонове с наклон повече от 26 %.	
Klassik	*Немски*	ЗНП *(1)*	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информация относно критериите за селекция.	
Classic				

Heuriger	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да се продаде на търговците на дребно до края на месец декември след беритбата на гроздето, а на потребителя — до края на следващия месец март.	
Gemischter Satz	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да представлява смес от различни сортове лози за бели или червени вина.	
Jubiläumswein	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да е произведено от грозде от една реколта и трябва да е етикетирано с информация относно критериите за селекция.	
Reserve	Немски	ЗНП *(1)*	Виното трябва да има минимално алкохолно съдържание 13 % vol. За червено вино контролният номер за качествено вино може да бъде поискан не по-рано от 1 ноември след годината на реколтата, за бели вина — не по-рано от 15 март след годината на реколтата.	
Schilcher	Немски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Виното трябва да е произведено в Steiermark само от грозде от сорта „Blauer Wildbacher“, отгледано в лозарския регион Steirerland.	
Sturm	Немски	ЗГУ *(1)*	Частично ферментирала гроздова мъст с минимално алкохолно съдържание 1 % vol. Sturm трябва да се продава между месец август и декември от годината на реколтата и трябва да бъде в процес на ферментация по време на продажбата.	

ПОРТУГАЛИЯ

Canteiro	Португалски	ЗНП *(3)*	Наименование, запазено за вино със ЗНП „Madeira“, което след ферментацията се подсилва и се съхранява в бъчва, оставя се да отлежава най-малко за период от две години, трябва да се води в отделен текущ регистър и не може да бъде бутилирано по-рано от три години. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
Colheita Seleccionada	Португалски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Наименование, запазено за вина с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание по-високо с най-малко 1 % vol от законово определения минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър и е задължително да се обозначава годината на реколтата. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Crusted	*Английски*	ЗНП *(3)*	Вино „Port“ с изключителни органолептични характеристики, червено и наситено по време на бутилирането, с изтънчен аромат и вкус, получено чрез смесване на вина от няколко години, за да се постигнат допълващи се органолептични характеристики, които водят до формирането на утайка по стените на бутилката като част от етапа на производството, и се признава от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	
Crusting				
Escolha	Португалски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, което трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	

Escuro	Португалски	ЗНП *(3)*	Наименование, запазено за вино със ЗНП „Madeira“ с наситен цвят, получено от съчетание на оранжев и кафеникав цвят, като преобладава последният поради окисляването на оцветяващите вещества във виното и преминаването на вещества, извлечени от бъчвата. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
Fino	*Португалски*	ЗНП *(3)*	Качествено и изискано вино със ЗНП „Madeira“ с идеален баланс в свежестта на киселините, с плътност и аромат, придобити в процеса на отлежаването в бъчва. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
			Вино „Port“ с високо качество комплексност на аромат и вкус, което притежава органолептични характеристики, които се използват единствено във връзка с традиционните изрази за вино „Port“ — Tawny, Ruby и White. [Portaria № 1484/2002 от 22.11.2002 г.]	
Frasqueira	Португалски	ЗНП *(3)*	Вино със ЗНП „Madeira“, чието наименование се свързва с годината на реколтата, а продуктът трябва да е получен от традиционни сортове, с минимален период на отлежаване 20 години преди бутилирането, представляващ отличително качество, и трябва да се води в отделен текущ регистър преди и след бутилирането. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
Garrafeira	*Португалски*	ЗНП/ЗГУ *(1, 3)*	Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, свързано с годината на реколтата, с отличителни органолептични характеристики, за червено вино — минимален период на отлежаване 30 месеца, от които най-малко 12 месеца в стъклена бутилка, за бяло вино или розе — минимален период на отлежаване 12 месеца, от който най-малко шест месеца в стъклени бутилки и трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
		ЗНП *(3)*	Вино „Port“, което след етап в дървени бъчви се опакова в стъклени съдове за минимален период от осем години, след което се бутилира. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	
		ЗНП *(3)*	Вино със ЗНП „Madeira“, чието наименование се свързва с годината на реколтата, а продуктът трябва да е получен от традиционни сортове, с минимален период на отлежаване 20 години преди бутилиране, представляващ отличително качество, и трябва да се води в отделен текущ регистър преди и след бутилирането. [Portaria № 40/82 от 15.4.1982 г.]	
Lágrima	Португалски	ЗНП *(3)*	Вино Port, чиято степен на сладост трябва да отговаря на плътност от 1 034 до 1 084 при 20 °C. [Decreto-Lei № 166/86 от 26.6.1986 г.]	

Leve	*Португалски*	ЗНП/ЗГУ *(1, 3)*	Наименование, запазено за вино със ЗГУ „Lisboa“, което има минималното естествено алкохолно съдържание, необходимо за въпросната лозарска зона, действително алкохолно съдържание най-много 10 % vol, постоянна киселинност, изразена като винена киселина, равна или по-висока от 4,5 g/l, максимално налягане 1 бар, а останалите аналитични параметри да са в съответствие със стойностите, определени по принцип за вино с географско указание. [Portaria № 426/2009 от 23.4.2009 г.]	
			Наименование, запазено за вино със ЗГУ „Tejo“, което има минималното естествено алкохолно съдържание, необходимо за въпросната лозарска зона, действително алкохолно съдържание най-много 10,5 % vol, постоянна киселинност, изразена като винена киселина, равна или по-висока от 4 g/l, максимално налягане 1 бар, а останалите аналитични параметри да са в съответствие със стойностите, определени по принцип за вино с географско указание. [Portaria № 445/2009 от 27.4.2009 г.]	
			Бяло вино със ЗНП „Port“ с алкохолно съдържание най-малко 16,5 % vol. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	
			Вино със ЗНП „Madeira“ с не много наситен аромат, но с балансирана консистенция. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
Nobre	Португалски	ЗНП *(1)*	Наименование, запазено за винata с наименование за произход „Dão“, които отговарят на условията, изложени в статута на лозаро-винарския район Dão. [Decreto-Lei № 376/93 от 5.11.1993 г.]	
Reserva	*Португалски*	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5)*	Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, свързано с годината на реколтата, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание, по-високо поне с 0,5 % vol от определения в закона минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
			Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло между 12 и 24 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
			Наименование, запазено за ликьорно вино с географско указание и наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, свързано с годината на реколтата, което не може да се предлага на пазара по-рано от три години, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
		ЗНП *(1, 3, 4, 5)*	Вино „Port“ с отличителни органолептични характеристики, демонстриращо комплексност на аромат и вкус, добито чрез смесване на вина на различен етап, което му придава специфични органолептични характеристики. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	
			Вино със ЗНП „Madeira“ в съответствие с 5-годишния модел. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	

Reserva velha (ou grande reserva)	Португалски	ЗНП/ЗГУ *(1, 3, 4, 5)*	Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло повече от 36 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Ruby	Английски	ЗНП *(3)*	Вино „Port“ с червен или наситено червен цвят. Вина, при които винопроизводителят се стреми да ограничи придобиването на тъмночервен цвят и да запази плодовия аромат и силата на ново вино. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	Южна Африка (*)
Solera	Португалски	ЗНП *(3)*	Вино със ЗНП „Madeira“, свързано с дата на реколтата, на която се основава партидата, като всяка година се бутилира количество не повече от 10 % от суровината, което се заменя с друго качествено вино. Максимално допустимите добавки са 10, след което всичкото налично вино може да бъде бутилирано наведнъж. [Portaria № 125/98 от 29.7.1998 г.]	
Super reserva	Португалски	ЗНП/ЗГУ *(4, 5)*	Наименование, запазено за качествено пенливо вино, за пенливо вино с географско указание и за пенливо вино с наименование за произход, престояло между 24 и 36 месеца в бутилка преди декантиране, дегоржиране или отстраняване на винените утайки. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Superior	*Португалски*	ЗНП/ЗГУ *(1, 3)*	Наименование, запазено за вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, с отличителни органолептични характеристики, действително алкохолно съдържание, по-високо поне с 1 % vol от определения в закона минимум, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
			Наименование, запазено за ликьорно вино с географско указание или наименование за произход, опаковано в стъклени бутилки, не може да се предлага на пазара по-рано от пет години, трябва да се води в отделен текущ регистър. [Portaria № 924/2004 от 26.7.2004 г.]	
Tawny	Английски	ЗНП *(3)*	Червено вино „Port“, престояло в дървен съд най-малко седем години. Получава се от партиди от различни вина, които са оставени да отлежават за различен период от време в бъчви или каци. В процеса на отлежаване виното постепенно придобива жълтеникав, жълтокафяв или светлокафяв цвят, с букет от сушени плодове и дървесна нотка; колкото по-отлежало е виното, толкова по-наситен е ароматът. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	Южна Африка (*)
Vintage, *независимо дали е допълнено от* Late Bottle (LBV) или Character	Английски	ЗНП *(3)*	Вино „Port“ с висококачествени органолептични характеристики, от една и съща реколта, червено и с наситен аромат по време на одобрението, с изтънчен аромат и вкус, признато от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието. Приемането на наименованието „Late Bottled Vintage“ или „LBV“ започва през четвъртата година след годината на реколтата, а последното бутилиране може да бъде извършено до 31 декември на шестата година след годината на реколтата. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	

Vintage	Английски	ЗНП *(3)*	Вино „Port“ с висококачествени органолептични характеристики, от една и съща реколта, червено и с наситен аромат по време на одобрението, с много изтънчен аромат и вкус, признато от Винарския институт за Port и Douro с право да използва наименованието и съответната дата. Приемането на наименованието „Vintage“ започва през втората година след годината на реколтата, а последното бутилиране трябва да бъде извършено до 30 юли на третата година от реколтата. Може да се предлага на пазара от 1 май на втората година след реколтата. [Regulamento № 36/2005 от 18.4.2005 г.]	Южна Африка (*)

(*) Наименованията „Ruby“, „Tawny“ и „Vintage“ се използват заедно с южноафриканското географско указание „CAPE“.

РУМЪНИЯ

Rezervă	Румънски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, съзрявало най-малко 6 месеца в дъбов съд и отлежавало в бутилка най-малко шест месеца.	
Vin de vinotecă	Румънски	ЗНП *(1, 15, 16)*	Вино, съзрявало най-малко една година в дъбов съд и отлежавало в бутилка най-малко четири години.	
Vin tânăr	Румънски	ЗНП/ЗГУ *(1)*	Вино, пуснато на пазара до края на годината, в която е одобрено.	

СЛОВАКИЯ

Mladé víno	Словашки	ЗНП *(1)*	Виното трябва да бъде бутилирано преди края на календарната година, която е година на реколта на гроздето, използвано за производство на виното. Пускането на виното в обращение се разрешава от първия понеделник на месец ноември в годината на реколтата.	
Archívne víno	Словашки	ЗНП *(1)*	Виното е отлежало най-малко три години след беритбата на гроздето, използвано за производството му.	
Panenská úroda	Словашки	ЗНП *(1)*	Използваното за производството грозде е от първата реколта на лозето. За първа реколта се счита реколтата от третата, най-късно от четвъртата, година след засаждане на лозето.	

СЛОВЕНИЯ

Mlado vino	Словенски	ЗГУ/ЗНП *(1)*	Вино, което може да се предлага на пазара не по-рано от 30 дни след реколтата и само до 31 януари.	

Обяснения

(1) ЗНП (защитено наименование за произход) или ЗГУ (защитено географско указание), допълнено от посочване на категориите лозаро-винарски продукти, посочени в приложение XIб към Регламент (ЕО) № 1234/2007.
(2) Текстът в курсив е предоставен само за информация или с обяснителна цел, или и двете, и не подлежи на разпоредбите на член 3 от настоящия регламент. Тъй като има указателен характер, при никакви обстоятелства той не може да замести съответното национално законодателство.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

„ПРИЛОЖЕНИЕ XV

СПИСЪК НА ВИНЕНИТЕ СОРТОВЕ ГРОЗДЕ И НА ТЕХНИТЕ СИНОНИМИ, КОИТО МОГАТ ДА ФИГУРИРАТ ВЪРХУ ЕТИКЕТИТЕ НА ВИНА

ЧАСТ А: **Списък на винените сортове грозде и на техните синоними, които могат да фигурират върху етикетите на вина в съответствие с член 62, параграф 3**

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Италия°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Гърция°, Италия°, Португалия°, Алжир°, Тунис°, САЩ°, Кипър°**, Южна Африка *Забележка: Наименованието „Alicante“ не може да се използва самостоятелно за обозначаване на вино.*
3		**Alicante Branco**	**Португалия°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Франция°, Сърбия и Черна гора** (6)
5		**Alicante**	**Италия°**
6		Alikant Buse	Сърбия и Черна гора (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Италия
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Румъния**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Испания°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Бивша югославска република Македония (13—**20**—30), Австрия (**18**—20), Канада (20—30), Чили (20—30), Италия (20—30), Швейцария
11		**Blauer Burgunder**	**Австрия** (10—13), Сърбия и Черна гора (**17**—30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Германия** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Германия** (30), Бивша югославска република Македония (10—**20**—30), Австрия (10—**11**), България (30), Канада (10—30), Чили (10—30), Румъния (30), Италия (10—30)
14		**Burgund Mare**	**Румъния** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Сърбия и Черна гора** (34)
16		Burgundac Crni	Хърватия°
17		**Burgundac crni**	**Сърбия и Черна гора** (11—30)
18		**Burgundac sivi**	Хърватия°, **Сърбия и Черна гора°**
19		**Burgundec bel**	**Бивша югославска република Македония°**
20		**Burgundec crn**	**Бивша югославска република Македония** (10—13—30)
21		**Burgundec siv**	**Бивша югославска република Македония°**
22		**Early Burgundy**	**САЩ°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Унгария (31)
24		Frühburgunder	Германия (**12**), **Нидерландия°**
25		Grauburgunder	Германия, България, Унгария°, Румъния (26)
26		Grauer Burgunder	Канада, Румъния (25), Германия, **Австрия**
27		Grossburgunder	Румъния (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Унгария (30)
29		**Nagyburgundi**	Унгария°
30		Spätburgunder	Бивша югославска република Македония (10—13—**20**), Сърбия и Черна гора (11—**17**), България (13), Канада (10—13), Чили, Унгария (29), Молдова°, Румъния (13), Италия (10—13), **Обединеното кралство**, Германия (**13**)
31		Weißburgunder	Южна Африка (33), Канада, Чили (32), Унгария (23), Германия (**32**, 33), Австрия (**32**), Обединено кралство°, Италия
32		**Weißer Burgunder**	**Германия** (31, 33), **Австрия** (31), Чили (31), Словения, Италия

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ([1])
33		**Weissburgunder**	Южна Африка (31), Германия (31, **32**), Обединено кралство, Италия, **Швейцария°**
34		Weisser Burgunder	Сърбия и Черна гора (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Италия**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Румъния**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Чешката република (**39**), Австрия°, Германия, Словения (**Modra frankinja**, Frankinja), Унгария, Румъния (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Румъния**
39		**Frankovka**	**Чешката република** (37), Словакия (**40**), Румъния (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Словакия** (39)
41		**Kékfrankos**	Унгария, Румъния (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Италия
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Португалия°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**България**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Италия°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Чешката република°**
47		Moravia dulce	**Испания°**
48		Moravia agria	**Испания°**
49		**Muškat moravský**	**Чешката република°, Словакия**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Румъния**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Италия°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Аржентина°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Италия
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Франция

ЧАСТ Б: **Списък на винените сортове грозде и на техните синоними, които могат да фигурират върху етикетите на вина в съответствие с член 62, параграф 4**

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ([1])
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Гърция°**, Кипър°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Италия°, Гърция°, Малта°, САЩ**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Италия°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Италия, Австралия, САЩ**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Италия, Австралия**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Италия°**
7		**Barbera**	**Южна Африка°, Аржентина°, Австралия°, Хърватия°, Мексико°, Словения°, Уругвай°, САЩ°, Гърция°, Италия°, Малта°**
8		**Barbera Sarda**	**Италия°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Италия°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Италия, Австралия**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Унгария°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Италия, Австралия**

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Италия, Австралия, САЩ**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Унгария**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Словакия**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Италия**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Италия°**
18		**Korinthiaki**	**Гърция°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Италия, Австралия, САЩ**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Италия, Австралия**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Италия, Австралия, САЩ**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Италия, Австралия**
23	Grigno lino d'Asti (IT) Grigno lino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Италия, Австралия, САЩ**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Унгария**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Италия, Австралия**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Италия**
27		**Lambrusco**	**Италия, Австралия [2], САЩ**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Италия**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Италия, Австралия**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Италия, Австралия, САЩ**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Италия**
35		**Pikolit**	**Словения**
36	Colli Bolognesi Classico Pigno letto (IT)	**Pignoletto**	**Италия, Австралия**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Италия, Австралия, САЩ**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Унгария** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Сърбия и Черна гора (40—41—**46**)
40		Renski rizling	Сърбия и Черна гора (39—43—**46**), **Словения°** (45)
41		Rheinriesling	България°, Австрия, Германия (43), Унгария (**38**), Чешката република (**49**), Италия (43), Гърция, Португалия, Словения
42		Rhine Riesling	Южна Африка°, Австралия°, Чили (44), Молдова°, Нова Зеландия°, **Кипър**, **Унгария°**
43		Riesling renano	Германия (41), Сърбия и Черна гора (39—40—**46**), **Италия** (41)
44		**Riesling Renano**	Чили (42), **Малта°**
45		Radgonska ranina	**Словения**
46		**Rizling rajnski**	**Сърбия и Черна гора** (39—40—43)
47		**Rizling Rajnski**	**Бивша югославска република Македония°, Хърватия°**
48		**Rizling rýnsky**	**Словакия°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Чешката република** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Италия, Австралия**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Италия, Австралия, САЩ**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Словения**

	Име на защитеното наименование за произход или географско указание	Наименование на сорта или негови синоними	Страни, в които може да се използва наименованието на сорта или някой от неговите синоними ([1])
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Италия, Австралия, САЩ**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Италия°**
55		**Verdeca**	**Италия**
56		**Verdese**	**Италия°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Италия, Австралия**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Италия, Австралия**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Италия, Австралия**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Унгария**

(*) *ЛЕГЕНДА:*

— Наименование в курсив: синоним на винения сорт грозде,

— „°“ няма синоним,

— Наименование в получер шрифт: колона 3: наименование на винения сорт грозде,
колона 4: страна, в която наименованието отговаря на сорт и обозначение на сорта,

— Наименование в нормален шрифт: колона 3: наименование на синонима на сорта грозде,
колона 4: име на страната, в която се използва синонимът на сорта грозде.

([1]) За съответните държави, предвидените в настоящото приложение дерогации са разрешени само за вина със защитено наименование за произход или географско указание, произведени от съответните сортове.

([2]) Употреба, която е разрешена в съответствие с разпоредбите на член 22, параграф 4 от Споразумението от 1 декември 2008 г. между Европейската общност и Австралия относно търговията с вино (ОВ L 28, 30.1.2009 г., стр. 3).“