NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 401/2010

ze dne 7. května 2010

o změně a opravě nařízení (ES) č. 607/2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o chráněná označení původu a zeměpisná označení, tradiční výrazy, označování a obchodní úpravu některých vinařských produktů

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty („jednotné nařízení o společné organizaci trhů“) ([1]), a zejména na čl. 121 první pododstavec písm. k), l) a m) a článek 203*b* ve spojení s článkem 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) V souladu s čl. 25 odst. 1 nařízení Komise (ES) č. 607/2009 ([2]) se každoroční ověření vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením provádí prostřednictvím namátkových kontrol, odběru vzorků nebo systematických kontrol s tím, že s odběrem vzorků mohou být spojeny pouze namátkové kontroly. Některé členské státy, které až dosud upřednostňovaly systematické kontroly, mění své postupy a chtěly by spojovat všechny tři formy kontrol. Z toho důvodu je třeba členským státům ohledně systému každoročního ověřování poskytnout větší míru flexibility.

(2) Po přijetí nařízení (ES) č. 607/2009 bylo zjištěno, že obsahuje některé technické chyby, které by se měly opravit. Zejména byl v části B přílohy XV chybně uveden název moštové odrůdy „Montepulciano“, který by měl být přesunut do části A uvedené přílohy. V zájmu jasnosti by měl být rovněž v některých ustanoveních opraven pravopis.

(3) V zájmu jasnosti a jednotnosti by rovněž měla být některá ustanovení nařízení (ES) č. 607/2009 přepracována či konkretizována. Jedná se zejména o ustanovení týkající se třetích zemí, které by měly mít možnost využívat některých nepovinných údajů za předpokladu, že splňují rovnocenné podmínky, jako jsou podmínky vyžadované od členských států. Také jde o přílohu XII, jejíž terminologie by měla být v souladu se seznamem chráněných označení původu uvedeným v rejstříku. Rovněž je třeba zařadit nová ustanovení s cílem upřesnit označování a obchodní úpravu.

(4) Austrálie požádala o zařazení nových názvů moštových odrůd do přílohy XV, části B nařízení (ES) č. 607/2009. Po uspokojivém přezkoumání žádosti, pokud jde o podmínky stanovené v čl. 62 odst. 1 písm. b) a čl. 62 odst. 4 uvedeného nařízení, by měla Komise zařadit Austrálii do sloupce odpovídajícího názvům těchto moštových odrůd v dané příloze.

(5) Dohoda mezi Evropským Společenstvím a Spojenými státy americkými o obchodu s vínem ([3]) obsahuje seznam názvů odrůd révy, které mohou být použity jako údaje při označování. Spojené státy by proto měly být zařazeny do přílohy XV části B nařízení (ES) č. 607/2009 do sloupce odpovídajícího názvům těchto moštových odrůd.

(6) Nařízení (ES) č. 607/2009 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.

(7) S cílem zamezit administrativní zátěži spojené s náklady na certifikaci a obchodním potížím by se měly změny navržené v tomto nařízení uplatňovat od stejného data jako nařízení (ES) č. 607/2009, tj. od 1. srpna 2009.

(8) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Řídícího výboru pro společnou organizaci zemědělských trhů,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Nařízení (ES) č. 607/2009 se mění takto:

(1) V článku 18 se odstavec 1 nahrazuje tímto:

„1. ‚Rejstřík chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení‘ vedený Komisí podle článku 118n nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 (*), dále jen ‚rejstřík‘, se zařazuje do elektronické databáze ‚E-Bacchus‘.

(*) Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.“

([1]) Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 60.
([3]) Úř. věst. L 87, 24.3.2006, s. 2.

(2) Článek 24 se nahrazuje tímto:

„*Článek 24*

Nahlášení hospodářských subjektů

Každý hospodářský subjekt, který se chce podílet na celé výrobě nebo balení výrobku s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením či jejich části, je nahlášen příslušnému kontrolnímu orgánu uvedenému v článku 118o nařízení (ES) č. 1234/2007.“

(3) Článek 25 se mění takto:

a) v odstavci 1:

i) se druhý pododstavec nahrazuje tímto:

„Každoroční ověření se provádí v členském státě, v němž se uskutečňuje výroba, v souladu se specifikací výrobku a provádí se prostřednictvím:

a) namátkových kontrol na základě analýzy rizik; nebo

b) odběru vzorků; nebo

c) systematických kontrol; nebo

d) kombinace výše uvedeného.“;

ii) pátý pododstavec se zrušuje;

b) odst. 4 písm. a) se nahrazuje tímto:

„a) výsledky zkoušek uvedených v odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) a v odstavci 2 neprokáží, že dotyčný výrobek splňuje podmínky stanovené ve specifikaci a má všechny příslušné vlastnosti daného označení původu nebo zeměpisného označení;“.

(4) Ustanovení čl. 56 odst. 1 se mění takto:

a) písmeno a) se nahrazuje tímto:

„a) ‚*stáčírnou*‘ rozumí fyzická nebo právnická osoba nebo seskupení těchto osob usazené v Evropské unii, které se na vlastní účet zabývají plněním nebo nechávají plnění provádět.“;

b) písmeno f) se nahrazuje tímto:

„f) ‚*adresou*‘ rozumí údaj o obci a členském státu nebo třetí zemi, kde se nachází ústředí stáčírny, výrobce, prodejce nebo dovozce.“

(5) Článek 63 se mění takto:

a) v odstavci 2 se čtvrtý pododstavec nahrazuje tímto:

‚Náklady na certifikaci nese příslušný hospodářský subjekt, pokud nerozhodne členský stát jinak.‘;

b) v odstavci 7 se doplňuje čtvrtý pododstavec, který zní:

„V případě Spojeného království může být název členského státu nahrazen názvem jednotlivé země, která je součástí Spojeného království.“

(6) V článku 64 se odstavec 4 nahrazuje tímto:

„4. Odstavec 1 se nevztahuje na výrobky uvedené v bodech 3, 8 a 9 přílohy XIb nařízení (ES) č. 1234/2007, pokud členské státy regulují podmínky pro použití údaje o obsahu cukru nebo pokud jsou tyto podmínky, včetně pravidel vydávaných reprezentativními profesními organizacemi, stanoveny v příslušných předpisech dotyčné třetí země.“

(7) V čl. 67 odst. 2 se první pododstavec nahrazuje tímto:

„Aby bylo možno použít název menší zeměpisné jednotky, než je základní zeměpisná oblast pro označení původu nebo zeměpisné označení, musí být oblast dotyčné zeměpisné jednotky náležitě vymezena. Členské státy mohou stanovit pravidla pro používání těchto zeměpisných jednotek. Z takovéto menší zeměpisné jednotky pochází nejméně 85 % hroznů, z nichž bylo víno vyrobeno. To nezahrnuje:

a) jakékoli množství produktů použitých k slazení, ‚*expedičního likéru*‘ nebo ‚*tirážního likéru*‘; nebo

b) jakékoli množství výrobku uvedeného v příloze XIb bodu 3 písm. e) a f) nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.

Zbývajících 15 % hroznů pochází z vymezené zeměpisné oblasti pro dotyčné označení původu nebo zeměpisné označení.“

(8) Příloha XII se nahrazuje zněním uvedeným v příloze I tohoto nařízení.

(9) Příloha XV se nahrazuje zněním uvedeným v příloze II tohoto nařízení.

(10) V příloze XVII písm. b) bodu 4 se první a druhá odrážka nahrazuje tímto:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj“.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dnem vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. srpna 2009.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 7. května 2010.

Za Komisi
José Manuel BARROSO
předseda

PŘÍLOHA I

„PŘÍLOHA XII

SEZNAM TRADIČNÍCH VÝRAZŮ PODLE ČLÁNKU 40

Tradiční výrazy	Jazyk	Vína [1]	Shrnutí definice / podmínek pro použití [2]	Dotčené třetí země
ČÁST A: **Tradiční výrazy uvedené v čl. 118u odst. 1 písm. a) nařízení (ES) č. 1234/2007**				
BELGIE				
Appellation d'origine contrôlée	francouzský	CHOP *(1, 4)*	Tradiční výrazy používané místo „chráněného označení původu“	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	nizozemský	CHOP *(1, 4)*		
Landwijn	nizozemský	CHZO *(1)*	Tradiční výrazy používané místo „chráněného zeměpisného označení“	
Vin de pays	francouzský	CHZO *(1)*		
BULHARSKO				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	bulharský	CHOP *(1, 3, 4)*	Tradiční výrazy používané místo „chráněného označení původu“ nebo „chráněného zeměpisného označení“ 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	bulharský	CHOP *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	bulharský	CHOP *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	bulharský	CHZO *(1, 3, 4)*		

ČESKÁ REPUBLIKA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	český	CHOP *(4)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, výroba vína používaného k výrobě jakostního šumivého vína vyrobeného v konkrétním regionu se uskutečnila ve vinařské oblasti, ve vymezené oblasti nebyl překročen hektarový výnos; víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcím právním předpisem.	
Jakostní víno	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, hektarový výnos se nezvýšil, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 15° NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnila v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech.	
Jakostní víno odrůdové	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí je vyrobeno z hroznů révy vinné, rmutu (rozdrcené hrozny), hroznového moštu, víno vyrobeno z hroznů sklizených na stanovené vinici nebo smícháním jakostních vín, nejvýše ze tří odrůd.	
Jakostní víno známkové	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí je vyrobeno z hroznů révy vinné, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici.	
Jakostní víno s přívlastkem, *doplněno výrazy:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné, rmutu nebo hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti nebo podoblasti; nebyl překročen výnos na hektar; víno bylo vyrobeno z hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, případně odrůda nebo směs odrůd nebo napadení plísní šedou *Botrytis cinerea* P. byly ověřeny Státní inspekcí a splňují požadavky pro konkrétní druh jakostního vína s přívlastkem, nebo smícháním jakostních vín s přívlastkem, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech, víno bylo zatříděno Státní inspekcí jako jakostní víno s jedním z těchto přívlastků: — „Kabinetní víno“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 19° NM. — „Pozdní sběr“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 21° NM. — „Výběr z hroznů“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 24° NM. — „Výběr z bobulí“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27° NM. — „Výběr z cibéb“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32° NM. — „Ledové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly sklizeny při teplotě −7°C a nižší a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny, získané víno musí vykazovat obsah cukru nejméně 27° NM. — „Slámové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly před zpracováním uloženy na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců a získaný mošt vykazoval obsah cukru nejméně 27° NM.	

Pozdní sběr	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, výnos na hektar se nezvýšil, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 21 °NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnily v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.	
Víno s přívlastkem, *doplněno výrazy:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné, rmutu nebo hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z hroznů sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti nebo podoblasti; nebyl překročen výnos na hektar; víno bylo vyrobeno z hroznů, jejichž původ, cukernatost a hmotnost, případně odrůda nebo směs odrůd nebo napadení plísní šedou *Botrytis cinerea* P. byly ověřeny Státní inspekcí a splňují požadavky pro konkrétní druh jakostního vína s přívlastkem, nebo smícháním jakostních vín s přívlastkem, víno splňuje požadavky na jakost stanovené v prováděcích právních předpisech, víno bylo zatříděno Státní inspekcí jako jakostní víno s jedním z těchto přívlastků: — „Kabinetní víno“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 19° NM. — „Pozdní sběr“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 21° NM. — „Výběr z hroznů“ lze vyrábět pouze z hroznů, jejichž cukernatost dosáhla nejméně 24° NM. — „Výběr z bobulí“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 27° NM. — „Výběr z cibéb“ je možno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32° NM. — „Ledové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly sklizeny při teplotě −7°C a nižší a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny, získané víno musí vykazovat obsah cukru nejméně 27° NM. — „Slámové víno“ je možno vyrábět pouze z hroznů, které byly před zpracováním uloženy na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně tří měsíců a získaný mošt vykazoval obsah cukru nejméně 27° NM.	
Jakostní likérové víno	český	CHOP *(3)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na vinici ve stanovené oblasti, výnos na hektar nebyl překročen, výroba se uskutečnila ve stanovené vinařské oblasti, kde byly hrozny sklizeny, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.	
Zemské víno	český	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na území České republiky, které jsou vhodné pro výrobu jakostních vín ve stanovené oblasti nebo z odrůd, které jsou uvedeny na seznamu odrůd v prováděcích právních předpisech, může být označeno pouze zeměpisným označením stanoveným v prováděcích právních předpisech; k výrobě vína se zeměpisným označením lze použít pouze hrozny, které dosáhly cukernatosti nejméně 14 °NM a byly sklizeny v zeměpisné jednotce, která nese zeměpisné označení podle tohoto odstavce, splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy; použití názvu jiné zeměpisné jednotky, která je uvedena v prováděcích právních předpisech, je zakázáno.	

Víno originální certifikace (VOC nebo V.O.C.)	český	CHOP *(1)*	Víno musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast; výrobce musí být členem sdružení, které je ze zákona oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace; víno je v souladu přinejmenším s požadavky na jakost podle tohoto zákona, víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín.	
DÁNSKO				
Regional vin	dánský	CHZO *(1, 3, 4)*	Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Dánsku podle pravidel stanovených ve vnitrostátních právních předpisech. „Regionální víno" musí být podrobeno organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.	
NĚMECKO				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *doplněno výrazy:* — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	německý	CHOP *(1)*	Obecná kategorie vín se zvláštními přívlastky, která dosáhla určité minimální hustoty moštu a která nejsou obohacena (nedošlo k chaptalizaci ani obohacení zahuštěným hroznovým moštem), doplněno jedním z těchto údajů: — (Kabinett): Prvotřídní úroveň jakostních vín se zvláštními přívlastky (Prädikatsweine); vína Kabinett jsou lehká a jemná, dosahují 67 až 85° Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti. — (Spätlese): Jakostní vína se zvláštním přívlastkem, jejichž hustota moštu je v rozmezí od 76 a 95 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti; hrozny by měly být sklizeny pozdě a musí být zcela zralé; vína Spätlese mají intenzivní chuť (nikoli nutně sladkou). — (Auslese): Vyrobeno z jednotlivě vybraných plně vyzrálých hroznů, které mohou být napadeny Botrytis cinerea, jejich hustota moštu je mezi 85 a 100° Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti. — (Beerenauslese): Vyrobeno ze speciálně vybraných, plně vyznalých bobulí s vysokou koncentrací chuti díky Botrytis cinerea (plíseň šedá); většinou sklizené určitou dobu po běžné sklizni. Hustota moštu je v rozmezí od 110 do 125 °Öchsle podle moštové odrůdy a oblasti: vína velmi sladká s vysokou trvanlivostí. — (Trockenbeerenauslese): Nejvyšší úroveň jakostních vín se zvláštními přívlastky (Prädikatswein), jejichž hustota moštu překračuje 150 °Öchsle. Vína tohoto druhu jsou vyrobena z pečlivě vybraných, přezrálých hroznů, jejichž šťáva byla zahuštěna Botrytis cinerea (plíseň šedá). Bobule jsou svraštělé jako hrozinky. Výsledná vína jsou mimořádně sladká a vykazují nízký obsah alkoholu. — (Eiswein): Eiswein musí být vyrobeno z hroznů sklizených během období mrazu s teplotami nižšími než –7° C; hrozny jsou lisovány zmrzlé; jedinečné víno nejvyšší jakosti s mimořádně vysokou koncentrací sladkosti a kyselosti.	
Qualitätswein, *může být doplněno výrazem* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	německý	CHOP *(1)*	Jakostní víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu / ° Öchsle).	
Qualitätslikörwein, *doplněno výrazem* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	německý	CHOP *(3)*	Jakostní likérové víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu / ° Öchsle).	

Qualitätsperlwein, *doplněno výrazem* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	německý	CHOP *(8)*	Jakostní perlivé víno z vymezených oblastí, které prošlo analytickou a organoleptickou zkouškou a které splňuje podmínky týkající se zralosti hroznů (hustota moštu / º Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	německý	CHOP *(4)*	Jakostní šumivé víno z vymezených oblastí.	
Landwein	německý	CHZO *(1)*	Špičkové víno kvůli o něco vyšší hustotě moštu.	
Winzersekt (**)	německý	CHOP *(1)*	Jakostní šumivé víno vyrobené ve vymezených vinařských oblastech získané z hroznů sklizených ve stejném vinařském podniku, v němž výrobce zpracovává na víno hrozny, které jsou určeny pro výrobu jakostních šumivých vín vyrobených ve vymezené vinařské oblasti; to platí rovněž pro skupiny producentů.	

(*) Výraz „Qualitätswein mit Prädikat“ je přípustný v přechodném období, jež skončí dne 31. 12. 2010.
(**) Pro výrazy „Sekt“, „Likörwein“ a „Perlwein“ se ochrana nepožaduje.

ŘECKO

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	řecký	CHOP *(1, 3, 4, 15, 16)*	Název oblasti nebo konkrétního místa, jež bylo správně uznáno; pro popis vín, která splňují tyto požadavky: — jsou vyrobena z hroznů z nejlepších moštových odrůd druhu *Vitis vinifera,* které pocházejí výlučně z této zeměpisné oblasti, a jejich výroba se uskutečňuje v této oblasti, — jsou vyrobena z hroznů pocházejících z vinic s nízkými hektarovými výnosy, — jejich jakost a vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochraně vinařské výroby]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	řecký	CHOP *(3, 15)*	Kromě nezbytných požadavků na „appellation d'origine de qualité supérieure“ musí vína náležející do této kategorie splňovat tyto požadavky: — jsou vyrobena z hroznů pocházejících z nejlepších vinic, s nízkými hektarovými výnosy, na půdách vhodných k produkci jakostních vín, — splňují určité požadavky na systém prořezávání vinic a minimální obsah cukru v moštu. [L.D. 243/1969 a L.D. 427/76 o zlepšení a ochraně vinařské výroby]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	řecký	CHOP *(3)*	Vína patřící do kategorie vín „appellation d'origine contrôlée“ nebo „appellation d'origine de qualité supérieure“ a splňující navíc tyto požadavky: — pocházejí z hroznového moštu s počátečním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 12 % objemových, — vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 15 % objemových a nejvýše 22 % objemových, — vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % objemových. [L.D. 212/1982 o zápisu vín s označením původu „Samos“]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	řecký	CHOP *(3, 15, 16)*	Vína patřící do kategorie vín „appellation d'origine contrôlée“ nebo „appellation d'origine de qualité supérieure“ a splňující navíc tyto požadavky: — jsou vyrobena z hroznů ponechaných na slunci nebo ve stínu, — jsou vyrobena bez obohacení, — vykazují přirozený obsah alkoholu nejméně 17 % objemových (nebo 300 gramů cukru na litr). [L.D. 212/1982 o zápisu vín s označením původu „Samos“]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	řecký	CHZO *(1)*	Vína vyrobená výhradně na zeměpisném území Řecka a mimoto: — pokud jde o vína s tradičním označením Retsina, jsou vyrobena z hroznového moštu ošetřeného pryskyřicí z borovice Aleppo a — pokud jde o vína s tradičním označením Verntea, jsou vyrobena z hroznů pocházejících z vinic na ostrově Zakynthos a splňují určité podmínky týkající se použitých moštových odrůd, hektarových výnosů vinic a obsahu cukru v moštu. [P.D. 514/1979 o výrobě, kontrole a ochraně pryskyřičných vín a M.D. 397779/92 o stanovení požadavků pro použití označení „Verntea tradiční označení ostrova Zakynthos“]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	řecký	CHZO *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Údaj odkazující na oblast nebo konkrétní místo, které bylo správně uznáno, pro popis vín, která splňují tyto požadavky: — mají zvláštní jakost, pověst nebo jiné vlastnosti, které jsou dány jejich původem, — nejméně 85 % hroznů použitých k jejich výrobě pochází výlučně z této zeměpisné oblasti a k jejich výrobě dochází v této zeměpisné oblasti, — jsou získány z moštových odrůd, které byly zařazeny ve zvláštní oblasti, — jsou vyrobena z hroznů pocházejících z vinic, které se nacházejí na půdách vhodných pro vinařství s nízkými hektarovými výnosy, — vykazují přirozený a skutečný obsah alkoholu, jak je stanoveno pro jednotlivá vína [392169/1999 obecná pravidla pro použití výrazu regionální víno pro popis stolního vína ve znění C.M.D. 321813/2007].	

ŠPANĚLSKO

Denominación de origen (DO)	španělský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Název regionu, oblasti, lokality nebo vymezeného místa, které bylo správně uznáno, pro označení vín, která splňují tyto podmínky: — jsou vyrobena v daném regionu, oblasti, lokalitě nebo vymezeném místu z hroznů pocházejících z těchto oblastí, — jsou proslulá v obchodě kvůli svému původu a — jejich jakost a vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny ve výše uvedeném zákoně a v jiných právních předpisech)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	španělský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Kromě nezbytných požadavků na „denominación de origen“ musí „denominacion de origen calificada“ splňovat tyto požadavky: — od uznání jako „denominación de origen“ uplynulo nejméně deset let, — chráněné výrobky jsou uváděny na trh výhradně jako výrobky plněné v zapsaných vinařských podnicích nacházejících se ve vymezené zeměpisné oblasti a — oblast považovaná za vhodnou k výrobě vín s právem na popsané označení původu je vymezena kartograficky názvem obce. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	

Vino de calidad con indicación geográfica	španělský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Víno vyrobené v regionu, oblasti, lokalitě nebo vymezeném místě z hroznů pocházejících z tohoto území, jeho jakost, pověst nebo vlastnosti jsou dány zeměpisnými či lidskými činiteli nebo obojím, na tomto území dochází k produkci hroznů, výrobě vína nebo jeho zrání. Tato vína jsou označena výrazem „vino de calidad de“, za nímž následuje název regionu, oblasti, lokality nebo vymezeného místa, kde jsou vyrobena a zpracována. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de pago	španělský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje místo nebo venkovskou lokalitu se zvláštními vlastnostmi půdy a mikroklimatem, jimiž se odlišuje od ostatních v okolí, známé svým názvem tradičně a běžně spojovaným s obděláváním vinic, z nichž jsou získávána vína s jedinečnými vlastnostmi a jakostí, maximální rozšíření je omezeno pravidly stanovenými příslušným správním úřadem v souladu s charakteristikami jednotlivých regionů. Rozšíření nemůže být rovnocenné ani nadřazené žádnému z názvů obce, na jejímž území nebo územích, je-li jich více, se nachází. Má se za to, že známá souvislost s obděláváním vinic existuje, pokud se v obchodě obvykle užívá název „pago“ k označení vín, která byla získána z této oblasti, po dobu nejméně pěti let. Všechny hrozny, které jsou určeny pro „vino de pago“ pocházejí z vinic nacházejících se v tomto „pago“ a víno je vyrobeno, skladováno a případně zraje odděleně od ostatních vín. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de pago calificado	španělský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Je-li do územního vymezení pro označení původu zahrnuto celé „pago“, může být označeno jako „vino de pago calificado“, víno zde vyrobené je vždy označeno „de pago calificado“, pokud splňuje požadavky vztahující se na vína se zapsaným označením původu. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; ostatní právní požadavky jsou stanoveny v jiných právních předpisech)	
Vino de la tierra	španělský	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Požadavky na používání tradičního výrazu „vino de la tierra“ doprovázeného zeměpisným označením: 1. Při úpravě zeměpisných označení výrobků podle článku 1 je nutno uvážit přinejmenším tyto aspekty: a) kategorie vína, pro něž je údaj použitelný, b) název zeměpisného označení, které se má používat, c) přesné vymezení zeměpisné oblasti, d) údaj o použitých moštových odrůdách, e) minimální přirozený obsah alkoholu jednotlivých druhů vín s právem používat daný údaj, f) ohodnocení nebo uvedení organoleptických vlastností, g) systém kontrol vína, jež má provádět soukromý nebo veřejný subjekt. 2. Používání zeměpisného označení k označení vín vyrobených ze směsi vín pocházejících z hroznů sklizených v různých produkčních oblastech je přípustné, pokud minimálně 85 % vína pochází z produkční oblasti, která používá tento název. (Zákon č. 24/2003 o révě a vínu; výnos č. 1126/2003)	

Vino dulce natural	španělský	CHOP *(3)*	(Příloha III část B bod 6 nařízení Komise (ES) č. 606/2009)	
Vino Generoso	španělský	CHOP *(3)*	(Příloha III část B bod 8 nařízení Komise (ES) č. 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	španělský	CHOP *(3)*	(Příloha III část B bod 10 nařízení Komise (ES) č. 606/2009)	

FRANCIE

Appellation d'origine contrôlée	francouzský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Název místa používaný k popisu výrobku pocházejícího z tohoto místa, jehož jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele, tento výrobek má náležitě zavedenou proslulost a jeho výroba podléhá kontrolním postupům, které zahrnují určení zúčastněných stran, kontrolu výrobních podmínek a kontrolu výrobků.	Alžírsko Švýcarsko Tunisko
Appellation […] contrôlée	francouzský			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francouzský			
Vin doux naturel	francouzský	CHOP *(3)*	Mutované víno, tj. víno, jehož alkoholové kvašení je zastaveno přidáním neutrálního alkoholu z vína. Cílem tohoto procesu je zvýšit obsah alkoholu ve víně a současně zachovat větší část přírodních cukrů z hroznů. Podle druhu vyrobeného přírodního sladkého vína, bílého, červeného nebo růžového, dochází k mutování ve stanovené fázi alkoholového kvašení, též s macerací.	
Vin de pays	francouzský	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vína se zeměpisným označením, která splňují přísné podmínky výroby stanovené právními předpisy, například maximální výnos, minimální obsah alkoholu, moštové odrůdy a přísná pravidla pro rozbor.	

ITÁLIE

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	italský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Označením původu vín se rozumí zeměpisný název vinařské oblasti charakterizované zvláštní produkcí, který se používá k popisu známého jakostního výrobku, jehož vlastnosti jsou dány zeměpisným prostředím a lidským činitelem. Uvedený zákon stanoví pro italská označení zvláštní tradiční výraz „D.O.C." k objasnění výše uvedeného pojmu kvalitního a tradičního označení původu. [Zákon č. 164 ze dne 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	německý			
Kontrolirano poreklo	slovinský			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	italský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Podobný definici D.O.C., obsahuje však rovněž slovo „zaručený“ a je přidělován vínům zvláštní hodnoty, která jsou uznána jako vína DOC po dobu nejméně pěti let. Jsou uváděna na trh v nádobách o objemu maximálně 5 litrů a opatřena štítkem se státní identifikační značkou k poskytnutí lepší záruky spotřebitelům. [Zákon č. 164 ze dne 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	německý			
Kontrolirano in garantirano poreklo	slovinský			
Vino dolce naturale	italský	CHOP *(1, 3, 11, 15)*	Tradiční výraz používaný pro popis a zařazení některých vín získaných ze sušených hroznů, jež obsahují určité množství zbytkového cukru z hroznů, bez procesů obohacování. Použití je povoleno zvláštními předpisy týkajícími se jednotlivých vín.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	italský	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Výhradně italský výraz stanovený v zákoně č. 164 ze dne 10. února 1992 pro popis italských vín se zeměpisným označením, jejichž zvláštní povaha a jakost je dána zeměpisnou oblastí, v níž jsou produkovány hrozny.	
Landwein	německý			
Vin de pays	francouzský			
Deželna oznaka	slovinský			

KYPR

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	řecký	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje vína s chráněným označením původu 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 *(Regional Wine)*	řecký	CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Označuje vína s chráněným zeměpisným označením Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/ 27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III (Ι)	

LUCEMBURSKO

Crémant de Luxembourg	francouzský	CHOP *(4)*	[Nařízení vlády ze dne 4. ledna 1991] Hlavní normy, jež je nutno dodržovat při výrobě: — hrozny jsou sklízeny ručně a vybrány zvlášť pro výrobu Crémant; — kupáž základních vín musí splňovat normy jakosti platné pro jakostní vína; — byla vyrobena z moštu získaného lisováním celých hroznů, v případě bílého nebo růžového šumivého vína nesmí množství moštu získané ze 150 kg hroznů přesáhnout 100 litrů; — je kvašeno v lahvi tradiční metodou; — maximální obsah oxidu siřičitého nepřesahuje 150 mg/l; — minimální tlak oxidu uhličitého je nejméně 4 atmosféry při 20°C; — obsah cukru je nejméně 50 g/l.	

Marque nationale, *doplněno výrazy:* — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	francouzský	CHOP *(1, 4)*	(W): „Marque nationale“ (národní schvalovací pečeť) pro vína s označením „Moselle luxembourgeoise“ byla vytvořena nařízením vlády ze dne 12. března 1935. Nápis „Marque nationale – appellation contrôlée“ na obdélníkové etiketě připevněné na zadní straně lahve osvědčuje státem kontrolovanou výrobu a jakost vína. Vydává ji úřad pro Marque nationale. O toto označení mohou požádat pouze vína lucemburského původu, která nebyla smíchána se zahraničním vínem a splňují vnitrostátní a evropské požadavky. Existuje rovněž povinnost, že vína s touto etiketou musí být uváděna na trh v lahvích a hrozny musí být sklizeny a vinifikovány pouze ve vnitrostátní produkční oblasti. Vína jsou pravidelně podrobována analytickým a organoleptickým zkouškám. (SW): „Marque nationale“ lucemburských šumivých vín byla vytvořena nařízením vlády ze dne 18. března 1988 a zaručuje, že: — šumivé víno je získáno výhradně z vín vhodných pro výrobu jakostních vín z oblasti Mosely v Lucembursku; — splňuje kritéria jakosti stanovená vnitrostátními předpisy a předpisy Evropského společenství; — podléhá státní kontrole.	

MAĎARSKO

Minőségi bor	maďarský	CHOP *(1)*	Znamená „jakostní víno“ a označuje vína s chráněným označením původu.	
Védett eredetű bor	maďarský	CHOP *(1)*	Označuje víno s chráněným původem.	
Tájbor	maďarský	CHZO *(1)*	Znamená „zemské víno“ a označuje vína s chráněným zeměpisným označením.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	maltský	CHOP *(1)*	[Úřední věstník č. 17965 ze dne 5. září 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	maltský	CHZO *(1)*	[Úřední věstník č. 17965 ze dne 5. září 2006]	

NIZOZEMSKO

Landwijn	nizozemský	CHZO *(1)*	Toto víno je sklizeno a vyrobeno na nizozemském území. Na etiketě může být uveden název provincie, v níž byly hrozny sklizeny. Minimální přirozený obsah alkoholu v tomto víně by měl činit 6,5 % objemových nebo více. Pro výrobu tohoto vína v Nizozemsku je nutno použít pouze moštové odrůdy, které jsou uvedeny ve vnitrostátním seznamu.	

RAKOUSKO

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latinský	CHOP *(1)*	Podmínky pro tato jakostní vína (např. odrůdy, chuť, obsah alkoholu) stanoví Regionální výbor.	
Prädikatswein, může být doplněno výrazem: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese /Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*německý*	CHOP *(1)*	Tato vína jsou jakostními víny a jsou vymezena zejména obsahem přírodního cukru v hroznech a podmínkami sklizně. Obohacování a doslazování není přípustné. Ausbruch/Ausbruchwein: Z přezrálých hroznů a hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 27 °Klosterneuburger Mostwaage (KMW); pro lepší extrakci lze přidat čerstvý mošt nebo víno. Auslese/Auslesewein: Z přísně vybraných hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Z vybraných přezrálých hroznů a/nebo hroznů napadených Botrytis, s minimálním obsahem přírodního cukru 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Hrozny musí být před lisováním uloženy a přírodně sušeny na rákosu nebo slámě po dobu nejméně 3 měsíců; minimální obsah cukru musí činit 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Hrozny musí být převážně napadeny Botrytis a svraštělé, s minimálním obsahem cukru 30° KMW. Eiswein: Hrozny musí být během sklizně a lisování přirozeně zmrzlé a musí mít minimální obsah cukru 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *může být doplněno výrazy*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese /Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*německý*	CHOP *(1)*	Z plně vyzrálých hroznů z určitých odrůd s minimálním obsahem přírodního cukru 15° KMW a maximálním výnosem 6 750 l/ha. Víno je možno prodávat pouze s kontrolním číslem jakostního vína.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	německý	CHZO *(1)*	Z plně vyzrálých hroznů z určitých odrůd s minimálním obsahem přírodního cukru 14° KMW a maximálním výnosem 6 750 l/ha.	

PORTUGALSKO

Denominação de origem (D.O.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Zeměpisný název oblasti nebo konkrétního místa nebo tradiční název spojený se zeměpisným označením či nikoli, používaný k popisu nebo označení výrobku pocházejícího z hroznů z této oblasti nebo konkrétního místa, jehož jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výhradně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele a jehož výroba se uskutečňuje ve vymezené oblasti nebo zeměpisném regionu. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Označení vinařských produktů oprávněných nést označení původu může obsahovat tyto údaje: „Denominação de Origem Controlada“ nebo „DOC“. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.8.2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	portugalský	CHOP *(1, 3, 4, 8)*	Název země nebo regionu nebo konkrétního místa nebo tradiční název, spojovaný se zeměpisným původem či nikoli, používaný k popisu nebo označení vinařského produktu vyrobeného z nejméně 85 % hroznů sklizených v této oblasti v případě konkrétního místa nebo regionu, jehož pověst, zvláštní jakost nebo jiné vlastnosti jsou dány tímto zeměpisným původem a k jehož výrobě dochází v této vymezené zeměpisné oblasti nebo regionu. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]	
Vinho doce natural	portugalský	CHOP *(3)*	Víno bohaté na cukr, vyrobené z hroznů z pozdní sklizně nebo hroznů napadených plísní šedou. [Portaria č. 166/1986, 26.6.1986]	
Vinho generoso	portugalský	CHOP *(3)*	Likérová vína tradičně vyráběna ve vymezených oblastech Douro, Madeira, Setúbal a Carcavelos, nazývaná Port Wine nebo Porto, a překlad tohoto názvu do jiných jazyků, Madeira Wine nebo Madeira a překlad tohoto názvu do jiných jazyků, Moscatel de Setúbal nebo Setúbal a Carcavelos. [Decreto-Lei č. 166/1986, 26.6.1986]	
Vinho regional	portugalský	CHZO *(1)*	Označování vinařských produktů oprávněných nést zeměpisné označení může zahrnovat tyto údaje: „Vinho Regional“ nebo „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei č. 212/2004, 23.08.2004]	

RUMUNSKO

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *doplněno výrazy*: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	rumunský	CHOP *(1, 3, 8, 15, 16)*	Víny nesoucími označení původu jsou vína vyrobená z hroznů získaných ve vymezených oblastech charakterizovaných klimatickými, půdními a situačními podmínkami, které jsou příznivé pro sklizeň kvalitních hroznů, a splňují tyto požadavky: a) hrozny, z nichž je víno vyrobeno, pocházejí výlučně z příslušné vymezené oblasti; b) k výrobě dochází v příslušné zeměpisné oblasti; c) jakost a kvalita vína jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské činitele; d) vína jsou získávána z odrůd druhu *Vitis vinifera*. Podle stupně zralosti hroznů a jejich vlastností při sklizni jsou vína s označením původu zařazena takto: a) DOC – CMD – víno s označením původu získané z hroznů, které byly při sklizni plně vyzrálé; b) DOC – CT – víno s označením původu získané z hroznů z pozdní sklizně; DOC – CIB – víno s označením původu získané při sklizni, kdy jsou hrozny napadeny plísní šedou.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	rumunský	CHOP *(5, 6)*	Šumivá vína s chráněným označením původu jsou vyrobena z odrůd doporučených pro tento druh výroby, které jsou pěstovány na vymezených vinicích, kde se víno vyrábí jako surovina, víno je zcela zpracováno až do fáze uvedení na trh výhradně ve schválené oblasti.	

Vin cu indicație geografică	rumunský	CHZO *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vína se zeměpisným označením jsou vyrobena z hroznů sklizených na konkrétní vinici ve vymezených oblastech a splňují tyto podmínky: a) mají zvláštní jakost, pověst nebo vlastnosti, které jsou dány tímto konkrétním zeměpisným původem; b) nejméně 85 % hroznů použitých k výrobě vína pochází výlučně z této zeměpisné oblasti; c) k výrobě dochází v této zeměpisné oblasti; d) vína jsou získávána z odrůd druhu *Vitis vinifera* nebo z křížení tohoto druhu s jinými druhy rodu Vitis. Skutečný obsah alkoholu musí činit nejméně 9,5 % objemových v případě vín vyrobených ve vinařské zóně B a nejméně 10,0 % objemových pro vinařskou zónu CI a CII. Celkový obsah alkoholu nesmí být vyšší než 15 % objemových.	

SLOVINSKO

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *může být doplněno výrazem* Mlado vino	slovinský	CHOP *(1)*	Víno z plně vyzrálých hroznů s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 8,5 % objemových (9,5 % objemových v zóně CII) a maximálním výnosem 8 000 l/ha. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	slovinský	CHOP *(1)*	Víno získané prvotním a druhotným alkoholovým kvašením s minimálním skutečným obsahem alkoholu 10 % objemových, s celkovým obsahem alkoholu kupáže nejméně 9 % objemových.	
Penina	slovinský			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	slovinský	CHOP *(1)*	Podmínky pro tato jakostní vína jsou stanovena nařízeními ministra na základě podrobného odborného posudku (např. odrůdy, obsah alkoholu, výnos atd.)	
Renome	slovinský			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *může být doplněno výrazem*: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	slovinský	CHOP *(1)*	Vína z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 83° Oechsle a maximálním výnosem 8 000 l/ha. Obohacování, slazení, okyselení a odkyselení není přípustné. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné. Pozna trgatev: z přezrálých hroznů a/nebo hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 92 °Oechsle. Izbor: z přezrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 108 °Oechsle. Jagodni izbor: z vybraných přezrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 128 °Oechsle. Suhi jagodni izbor: z vybraných přezrálých hroznů napadených Botrytis s minimálním obsahem přírodního cukru 154 °Oechsle. Ledeno vino: hrozny musí být při sklizni a lisování přírodně zmrzlé a musí mít minimální obsah cukru 128 °Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): zralé víno z plně vyzrálých hroznů s minimálním obsahem přírodního cukru 83 °Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): hrozny musí být před lisováním uloženy a přírodně usušeny na rákosu nebo slámě.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	slovinský	CHOP *(1)*	Víno získané prvotním a druhotným alkoholovým kvašením s minimálním skutečným obsahem alkoholu 10,5 % objemových, s celkovým obsahem alkoholu kupáže nejméně 9,5 % objemových.	
Penina	slovinský			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *může být doplněno výrazem* Mlado vino	slovinský	CHZO *(1)*	Víno z plně vyzrálých hroznů s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 8,5 % objemových a s maximálním výnosem 12 000 l/ha. Analytické a organoleptické zkoušky jsou povinné.	

SLOVENSKO

Akostné víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno zařazené kontrolním ústavem jako jakostní odrůdové víno nebo jakostní značkové víno, vyrobené z hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 16° NM a není překročen maximální hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost stanovené zvláštním předpisem.	
Akostné víno s prívlastkom, *doplněno výrazem:* — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno zařazené kontrolním ústavem jako jakostní víno s přívlastkem, splňuje požadavky na jakost stanovené zvláštním předpisem, není překročen maximální hektarový výnos, moštová odrůda, původ hroznů, jejichž obsah přírodního cukru, hmotnost a stav jsou osvědčeny před zpracováním zaměstnancem kontrolního ústavu, je dodržen zákaz zvyšovat přirozený obsah alkoholu a upravovat zbytkový cukr. Akostné víno s prívlastkom se dělí na: — kabinetné víno získané z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 19° NM, — neskorý zber získaný z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 21° NM, — výber z hrozna získaný z plně vyzrálých hroznů s obsahem přírodního cukru nejméně 23° NM, z pečlivě vybraných hroznů, — bobuľový výber získaný z ručně vybraných přezrálých hroznů, z nichž byly ručně odstraněny nezralé a poškozené bobule, s obsahem přírodního cukru nejméně 26° NM, — hrozienkový výber získaný výhradně z ručně vybraných přezrálých přírodních bobulí s obsahem cukru nejméně 28° NM, — cibébový výber získaný výhradně z ručně vybraných přezrálých bobulí napadených Botrytis cinerea Persoon, s obsahem přírodního cukru nejméně 28° NM, — ľadové víno získané z hroznů, které byly sklizeny při teplotě –7 °C a nižší a hrozny zůstaly během sklizně a zpracování zmrzlé a získaný mošt měl obsah přírodního cukru nejméně 27° NM, — slamové víno získané z dobře vyzrálých hroznů uložených před zpracováním na slámě nebo rákosu, případně byly zavěšeny po dobu nejméně 3 měsíců, obsah přírodního cukru v získaném moštu činil nejméně 27° NM.	
Esencia	slovenský	CHOP *(1)*	Víno získané pomalým kvašením samotoku ze zvlášť vybraných cibéb pocházejících z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“. Extrakt obsahuje nejméně 450 g přírodního cukru na litr a 50 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.	
Forditáš	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“ nalitého na matolinové výlisky z cibéb. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.	

Mášláš	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvašením moštu nebo vína ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“ nalitého na kvasničné kaly z vína Samorodné nebo Výber. Zraje nejméně dva roky, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.	
Pestovateľský sekt (*)	slovenský	CHOP *(4)*	Základní podmínky výroby jsou splněny podmínkou pro produkci jakostních šumivých vín a poslední fáze procesu získávání šumivého vína provádí vinař vinice, z níž pocházejí hrozny použité při výrobě. Složky kupáže pestovateľský sekt pocházejí z jedné vinařské oblasti.	
Samorodné	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvašením z moštových odrůd Tokaj ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“ pocházejících z vymezené vinice, pokud podmínky pro hromadnou produkci cibéb nejsou příznivé. Může být uváděno do oběhu nejdříve po dvou letech zrání, z toho nejméně jeden rok v dřevěném sudu.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	slovenský	CHOP *(4)*	Šumivé víno získané prvotním nebo druhotným kvašením jakostního vína z hroznů vypěstovaných na vinicích ve vinařských oblastech, a to výhradně ve vinařské oblasti, v níž jsou vypěstovány hrozny pro jeho výrobu, nebo v oblasti v bezprostřední blízkosti, a základní podmínky výroby jsou splněny podmínkou pro jakostní kvalitní vína.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvašením po nalití na cibéby, mošt musí mít obsah cukru nejméně 21° NM, z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“, nebo z vína stejné jakosti a ze stejné sklizně z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“. Podle množství přidaných cibéb se Tokajský výber dělí na 3 až 6putňový. Výber zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.	
Výberová esencia	slovenský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené alkoholovým kvašením cibéb. Během sklizně jsou bobule vybírány zvlášť a ihned po zpracování se na ně nalije mošt z vymezené vinice ve vinařské oblasti „vinohradnícka oblasť Tokaj“, nebo víno ze stejné sklizně, které obsahuje nejméně 180 g přírodního cukru na litr a 45 g bezcukerného extraktu na litr. Zraje nejméně tři roky, z toho nejméně dva roky v dřevěném sudu.	

(*) Pro výraz „sekt“ se ochrana nepožaduje.

SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ

quality (sparkling) wine	anglický	CHOP *(1, 4)*	Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Anglii a Walesu v souladu s pravidly stanovenými ve vnitrostátních právních předpisech těchto zemí. Vína uváděná na trh jako „quality wine“ byla podrobena organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho zvláštní povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.	
Regional (sparkling) wine	anglický	CHZO *(1, 4)*	Víno nebo šumivé víno, které je vyrobeno v Anglii a Walesu v souladu s pravidly stanovenými ve vnitrostátních právních předpisech těchto zemí. „Regional wine“ je podrobeno organoleptickým a analytickým zkouškám. Jeho povaha a vlastnosti jsou částečně dány produkční oblastí, kvalitou použitých hroznů a dovednostmi producenta a výrobce.	

ČÁST B: **Tradiční výrazy uvedené v čl. 118 odst. 1 písm. b) nařízení (ES) č. 1234/2007**

BULHARSKO

Колекционно *(collection)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno, které splňuje podmínky pro „special reserve“, zraje v lahvích nejméně jeden rok a jeho množství nepřekračuje 1/2 množství „special reserve“.	
Ново *(young)*	bulharský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno bylo vyrobeno zcela z hroznů získaných z jedné sklizně a bylo plněno do konce roku. Může být uváděno na trh s označením „mladé“ do 1. března následujícího roku. V tomto případě je na etiketách povinně uveden rovněž údaj „Doba prodeje – 1. březen…“. Po uplynutí výše uvedené lhůty nemůže být víno uváděno na trh jako „mladé“ a množství vína zbylého v obchodní síti je po 31. březnu příslušného roku povinně opatřeno novými etiketami v souladu s požadavky nařízení.	
Премиум *(premium)*	bulharský	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, nejvyšší kvality z celé sklizně. Vyrobené množství nepřekračuje 1/10 celé sklizně.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno zrající v nových dubových sudech o objemu až 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	bulharský	CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, představuje vyhrazené množství vybrané z nejkvalitnější části sklizně.	
Резерва *(reserve)*	bulharský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy, zrající nejméně jeden rok od listopadu v roce sklizně.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z doporučených moštových odrůd s obsahem cukru nejméně 22 procent hmotnostních. Víno vykazuje obsah alkoholu nejméně 11°. Jeho vlastnosti jsou převážně dány přidáním hroznového moštu nebo zahuštěného hroznového moštu nejméně 30 dnů před expedicí.	
Специална селекция *(special selection)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy nebo scelované, zrající nejméně dva roky po uplynutí data stanoveného ve specifikaci výrobku.	
Специална резерва *(special reserve)*	bulharský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z jedné moštové odrůdy nebo scelované, zrající nejméně jeden rok v dubových sudech po uplynutí data uvedeného ve specifikaci výrobku.	

ČESKÁ REPUBLIKA

Archivní víno	český	CHOP *(1)*	Víno uváděné na trh nejméně tři roky po roku sklizně.	

Burčák	český	CHOP *(1)*	Částečně zkvašený hroznový mošt, se skutečným obsahem alkoholu vyšším než jedno procento objemové a nižším než tři pětiny celkového obsahu alkoholu.	
Klaret	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z modrých odrůd bez nakvášení rmutu.	
Košer, Košer víno	český	CHOP *(1)*	Víno, které bylo vyrobeno liturgickým způsobem podle předpisů židovské kongregace.	
Labín	český	CHZO *(1)*	Víno z modrých odrůd, které bylo vyrobeno bez nakvášení rmutu v české vinařské oblasti.	
Mladé víno	český	CHOP *(1)*	Víno nabízené ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, v němž došlo ke slizni hroznů použitých k výrobě tohoto vína.	
Mešní víno	český	CHOP *(1)*	Víno, které bylo vyrobeno liturgickým způsobem a splňuje podmínky pro používání při liturgických obřadech během katolické bohoslužby.	
Panenské víno	český	CHOP *(1)*	Víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň ve třetím roce po výsadbě vinice.	
Panenská sklizeň	český			
Pěstitelský sekt (*)	český	CHOP *(4)*	Šumivé víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, které splňuje požadavky nařízení Evropských společenství na jakostní šumivé víno vyrobené v určitém regionu z hroznů révy vinné pocházejících z vinice výrobce.	
Pozdní sběr	český	CHOP *(1)*	Víno zatříděné Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, vyrobené z hroznů révy vinné sklizených na stanovené vinici v dotyčné oblasti, nebyl překročen hektarový výnos, hrozny, z nichž bylo víno vyrobeno, dosáhly cukernatosti nejméně 21° NM, sklizeň a výroba vína s výjimkou plnění se uskutečnila v dotyčné vinařské oblasti, víno splňuje požadavky na jakost stanovené prováděcími právními předpisy.	
Premium	český	CHOP *(1)*	Druh vín s přívlastkem – výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, bylo vyrobeno z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny plísní šedou *Botrytis cinerea* P.	
Rezerva	český	CHOP *(1)*	Víno zrající nejméně 24 měsíců v dřevěném sudu a poté v láhvi, a to v sudu nejméně 12 měsíců u červeného vína a 6 měsíců u bílého nebo růžového vína.	
Růžák	český	CHOP *(1)*	Víno vyrobené ze směsi hroznů révy vinné nebo hroznového moštu z bílých odrůd, případně z červených nebo modrých odrůd.	
Ryšák	český			

Zrálo na kvasnicích	český	CHOP *(1)*	Víno bylo během výroby ponecháno na kalech po dobu nejméně šesti měsíců.	
Krášleno na kvasnicích	český			
Školeno na kvasnicích	český			

(*) Pro výraz „sekt“ se ochrana nepožaduje.

NĚMECKO

Affentaler	německý	CHOP *(1)*	Označení původu pro jakostní červené víno a Prädikatswein z moštové odrůdy Blauer Spätburgunder pocházející z území Altschweier, Bühl, Eisental a Neusatz obce Bühl, Bühlertal, a území Neuweier obce Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	německý	CHOP *(1)*	Víno vyrobené scelením (smícháním) bílých odrůd, též rozdrcených, s červenými odrůdami, které pochází z vymezené vinařské oblasti Baden.	
Classic	německý	CHOP *(1)*	Červené víno nebo bílé jakostní víno vyrobené výhradně z klasických moštových odrůd, které jsou typické pro danou oblast; mošt použitý při výrobě má minimální přirozený obsah alkoholu nejméně o 1 % objemové vyšší, než je minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro vinařskou oblast, v níž byly hrozny sklizeny; celkový obsah alkoholu nejméně 11,5 % objemových; obsah zbytkového cukru není vyšší než 15 g/l a nepřesahuje dvojnásobek celkového obsahu kyselin; údaj o jediné moštové odrůdě; údaj o ročníku sklizně, nikoli však údaj o chuti.	
Ehrentrudis	německý	CHOP *(1)*	Označení původu pro jakostní a prvotřídní druh růžového vína z moštové odrůdy Blauer Spätburgunder z vinařské oblasti Tuniberg.	
Federweisser	německý	CHZO *(1)*	Částečně zkvašený hroznový mošt pocházející z Německa se zeměpisným označením nebo z jiných států EU; zeměpisná označení z vinařské oblasti „vin de pays“; „Federweißer“: nejběžnější označení pro částečně zkvašený hroznový mošt s ohledem na regionální rozmanitost označení.	
Hock	německý	CHZO *(1)*	Bílé stolní víno z vinařské oblasti Porýní, obsah zbytkového cukru v rozmezí „polosladké“; historie výrazu: Hock je tradiční angloamerické označení pro rýnské víno a lze ho vysledovat zpětně k názvu místa „Hochheim“ (nad Mohanem, vinařská oblast Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	německý	CHOP *(1)*	Tradiční název bílého německého jakostního vína, které obsahuje nejméně 70 % směsi odrůd Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau nebo Kerner z regionu Nahe, Rheingau, Rheinhessen nebo Pfalz. Obsah zbytkového cukru v rozmezí ‚polosladké‘. Určeno téměř výhradně pro vývoz.	
Riesling-Hochgewächs (*)	německý	CHOP *(1)*	Bílé jakostní víno, vyrobeno výhradně z hroznů moštové odrůdy Riesling, mošt použitý k výrobě vykazuje přirozený obsah alkoholu nejméně o 1,5 % objemových vyšší, než je minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro danou vinařskou oblast nebo její část, v níž byly hrozny sklizeny, a které při zkoušce jakosti dosáhlo čísla jakosti nejméně 3,0.	

Schillerwein	německý	CHOP *(1)*	Víno z vymezené vinařské oblasti Württemberg; jakostní víno světle až jasně červené barvy, vyrobeno scelením (smícháním) bílých odrůd, též rozdrcených, s červenými odrůdami, též rozdrcenými. Výraz „Schillersekt b.A.“ nebo „Schillerperlwein b.A.“ je přípustný, je-li Schillerwein základním vínem.	
Weissherbst	německý	CHOP *(1)*	Jakostní víno vyrobené ve vymezené vinařské oblasti nebo Prädikatswein (víno s přívlastkem), které je vyrobeno z jedné červené odrůdy a nejméně 95 % z jemně vylisovaného moštu; moštová odrůda musí být uvedena společně s označením Weißherbst písmem stejného typu, velikosti a barvy; může být použito rovněž pro domácí jakostní šumivé víno vyrobené z vína, které může nést označení „Weißherbst“.	

(*) Pro výrazy „Riesling“ a „Sekt“ se ochrana nepožaduje.

ŘECKO

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazvaná „Agrepavlis“, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Víno vyrobené výhradně z hroznů sklizených na vinicích určitého podniku a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Víno vyrobené výhradně z hroznů sklizených na vinicích určitého podniku a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazvaná „archontiko“, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	
Κάβα *(Cava)*	řecký	CHZO *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vína zrající za řízených podmínek.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	řecký	CHOP *(3, 15, 16)*	Vína vyrobená výhradně z hroznů pocházejících z vybraných vinic se zvláštními nízkými hektarovými výnosy.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	řecký	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Vybraná vína zrající po určitou dobu za řízených podmínek.	
Κάστρο *(Kastro)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nebo zřícenina historického hradu, a vinifikace se uskutečňuje v tomto podniku.	

Κτήμα *(Ktima)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází v příslušné chráněné vinařské oblasti.	
Λιαστός *(Liastos)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů částečně usušených na slunci nebo ve stínu.	
Μετόχι *(Metochi)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází mimo oblast kláštera, jemuž podnik patří.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích, jež patří klášteru.	
Νάμα *(Nama)*	řecký	CHOP / CHZO *(1)*	Sladká vína používaná při přijímání svátosti oltářní.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	řecký	CHOP *(1)*	Vína s chráněným označením původu „Santorini“, vyrobená výhradně na ostrovech „Thira“ a „Thiresia“, zrající v sudech nejméně tři měsíce.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, který se nachází v nadmořské výšce nad 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená výhradně z hroznů vypěstovaných na vinicích nacházejících se v nadmořské výšce nad 500 m.	
Πύργος *(Pyrgos)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vína vyrobená z hroznů sklizených na vinicích podniku, kde se nachází budova nazývaná „Pyrgos“, a k vinifikaci dochází v tomto podniku.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	řecký	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Vybraná vína zrající po stanovenou dobu za řízených podmínek.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	řecký	CHOP *(3, 15, 16)*	Vybraná likérová vína zrající po stanovenou dobu za řízených podmínek.	
Βερντέα *(Verntea)*	řecký	CHZO *(1)*	Vína s tradičním označením vyrobená z hroznů sklizených na vinicích nacházejících se na ostrově Zakynthos, kde dochází rovněž k vinifikaci.	
Vinsanto	latinský	CHOP *(1, 3, 15, 16)*	Vína s chráněným označením původu „Santorini“ vyrobená v komplexu Santo Erini-Santorini na ostrovech „Thira“ a „Thirasia“ z hroznů sušených na slunci.	

ŠPANĚLSKO

Amontillado	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, suché, s výraznou vůní, s dlouhou koncovkou, hladké a plné na patře, jantarové nebo zlaté barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16–22°. Zrající nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Añejo	španělský	CHOP / CHZO *(1)*	Vína zrající celkem nejméně 24 měsíců v dřevěném dubovém sudu o objemu nejvýše 600 l nebo v láhvi.	
	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno s chráněným označením původu „Málaga“, zrající tři až pět let.	
Chacolí-Txakolina	španělský	CHOP *(1)*	Víno s chráněným označením původu „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ a „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, vyrobené v zásadě z odrůd Ondarrabi Zuri a Ondarrabi Beltza. Víno se skutečným obsahem alkoholu nejméně 9,5 % objemových (11 % objemových u bílého vína kvašeného v sudu), s obsahem těkavých kyselin nejvýše 0,8 mg/l a celkovým obsahem oxidu siřičitého nejvýše 180 mg/l (140 mg/l u červených vín).	
Clásico	španělský	CHOP *(3, 16)*	Vína s obsahem zbytkového cukru více než 45 g/l.	Chile
Cream	anglický	CHOP *(3)*	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ s nejméně 60 g/l redukčních činidel, jantarové barvy s mahagonovým odstínem. Zraje nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu.	
Criadera	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ zrající systémem „criaderas y soleras“, který je v této oblasti tradiční.	
Criaderas y Soleras	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“, při němž se používají systémy dubových sudů naskládaných na sebe nazývané „criaderas“, v nichž se víno z určitého ročníku posouvá na vyšší stupeň a prochází jednotlivými stupni, tj. „criaderas“, a to částečným a postupným přemisťováním během dlouhé doby, až se dostane na poslední stupeň, tj. „solera“, kde proces zrání končí.	
Crianza	španělský	CHOP *(1)*	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí zrát nejméně 24 měsíců, z toho musí zůstat nejméně 6 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l, — bílá a růžová vína musí zrát nejméně 18 měsíců, z toho musí zůstat nejméně 6 měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu.	

Dorado	španělský	CHOP *(3)*	Likérová vína s chráněným označením původu „Rueda“ a „Málaga“ s procesem zrání.	
Fino	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ s těmito vlastnostmi: slámové barvy, suché, mírně trpké chuti, lehké a jemné na patře. Zrající pod vrstvou „flor“ nejméně dva roky, a to systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Fondillón	španělský	CHOP *(16)*	Víno s chráněným označením původu „Alicante“, vyrobené z hroznů odrůdy Monastrell, dozrávajících na skladě, mimořádné kvality a zdraví. Při kvašení jsou použity výhradně přírodní kvasnice a skutečný obsah alkoholu nejméně 16 % objemových je přirozený. Zraje po dobu nejméně deseti let v dubových sudech.	
Gran reserva	španělský	CHOP *(1)*	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí mít minimální dobu zrání v délce 60 měsíců, z toho zůstávají nejméně 18 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l a zbytek uvedené doby v lahvi; — bílá a růžová vína musí mít dobu zrání nejméně 48 měsíců, z toho zůstávají nejméně 6 měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu a zbytek uvedené doby v lahvi.	Chile
	španělský	CHOP *(4)*	Minimální doba zrání u šumivých vín s chráněným označením původu „Cava“ je 30 měsíců, od „tiraje“ do „degüelle“.	
Lágrima	španělský	CHOP *(3)*	Sladké víno s chráněným označením původu „Málaga“, při jehož výrobě mošt vytéká po rozmačkání hroznů bez mechanického tlaku. Zraje nejméně dva roky, systémem „criaderas y soleras“ nebo podle ročníků sklizně v dubových sudech o objemu nejvýše 1 000 l.	
Noble	španělský	CHOP / CHZO *(1)*	Vína zrající po dobu nejméně 18 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 600 l nebo v lahvi.	
	španělský	CHOP *(3)*	Likérová vína s chráněným označením původu „Málaga“ zrající dva až tři roky.	
Oloroso	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“ s těmito vlastnostmi: bohaté, plné a sametové, aromatické, energetické, suché nebo mírně nasládlé, mahagonové barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16 a 22°. Zrálo nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Pajarete	španělský	CHOP *(3)*	Sladká nebo polosladká vína s chráněným označením původu „Málaga“ zrající neméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	

Pálido	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) „Condado de Huelva“ zrající více než tři roky procesem biologického zrání, se skutečným obsahem alkoholu 15–17 % objemových.	
	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno s chráněným označením původu „Rueda“ zrající nejméně čtyři roky, poslední tři roky v dubovém sudu.	
	španělský	CHOP *(3)*	Víno s chráněným označením původu „Málaga“ z odrůd Pedro Ximenez a/nebo Moscatel, bez přídavku „arrope“ (vařený mošt), bez procesu zrání.	
Palo Cortado	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“ a „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, jehož organoleptické vlastnosti spočívají ve vůni vína Amontillado a barvě podobné vínu Oloroso, se skutečným obsahem alkoholu mezi 16 a 22 % objemových. Zraje ve dvou fázích: první biologické, pod vrstvou „flor“, a druhé oxidační.	
Primero de Cosecha	španělský	CHOP *(1)*	Víno s chráněným označením původu „Valencia“ sklizené během prvních deseti dnů období sklizně a plněné během třiceti následujících dnů, přičemž je povinné uvést na etiketě ročník sklizně.	
Rancio	španělský	CHOP *(1, 3)*	Vína, která mají po procesu zrání s náhlými změnami teploty za přítomnosti vzduchu, nebo v dřevěném nebo skleněném obalu značně rustikální charakter.	
Raya	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) „Montilla Moriles“ s vlastnostmi podobnými vínům „Oloroso“, avšak s méně plnou chutí a vůní. Zrající nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Reserva	španělský	CHOP *(1)*	Vína jiná než šumivá, perlivá a likérová, která splňují tyto podmínky: — červená vína musí mít dobu zrání nejméně 36 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců v dubových sudech o objemu nejvýše 330 l a zbytek uvedené doby v lahvi; — bílá a růžová vína musí být minimální dobu zrání nejméně 24 měsíců, z toho zůstávají nejméně šest měsíců v dubových sudech o stejném maximálním objemu a zbytek uvedené doby v lahvích.	Chile
Sobremadre	španělský	CHOP *(1)*	Bílá vína „Vinos de Madrid“, která v důsledku zvláštního zpracování obsahují oxid uhličitý před vlastním kvašením moštu s „madres“ (hrozny zbavené slupky a vymačkané).	
Solera	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ a „Condado de Huelva“ zrající systémem „criaderas y soleras“.	
Superior	španělský	CHOP *(1)*	Vína získaná z nejméně 85 % upřednostňovaných odrůd příslušných vymezených oblastí.	Chile Jižní Afrika

Trasañejo	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno s chráněným označením původu „Málaga“ zrající déle než pět let.	
Vino Maestro	španělský	CHOP *(3)*	Víno s chráněným označením původu „Málaga“, pocházející z neúplného kvašení, jelikož dříve než kvašení začne, je přidán mošt se 7 % alkoholu z vína. Kvašení je proto velmi pomalé a je zastaveno, jakmile je dosaženo obsahu alkoholu 15–16°, přičemž přibližně 160–200 g cukrů na litr zůstává bez kvašení. Zraje nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ nebo „añadas“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Vendimia Inicial	španělský	CHOP *(1)*	Víno „Utiel–Requena“ vyrobené z hroznů sklizených v prvních deseti dnech období sklizně, s obsahem alkoholu mezi 10 a 11,5 % objemových, příčinou jeho zvláštních přívlastků, k nimž lze zařadit mírné uvolňování oxidu uhličitého, je jeho mládí.	
Viejo	španělský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno zrající nejméně 36 měsíců, s rustikálním charakterem zapříčiněným zejména působením světla, kyslíku, tepla, či všemi těmito činiteli společně.	
	španělský	CHOP *(3)*	Likérové víno (vino generoso) s chráněným označením původu Condado de Huelva, které má tyto vlastnosti: bohaté, plné a sametové, aromatické, energetické, suché nebo mírně nasládlé, mahagonové barvy, se skutečným obsahem alkoholu mezi 15 a 22°. Zrálo nejméně dva roky systémem „criaderas y soleras“ v dubovém sudu o objemu nejvýše 1 000 l.	
Vino de Tea	španělský	CHOP *(1)*	Víno ze severní podoblasti s chráněným označením původu „La Palma“, zrající v dřevěných nádobách vyrobených z borovice *Pinus canariensis* („Tea“) po dobu nejvýše 6 měsíců. Skutečný obsah alkoholu je u bílých vín mezi 11–14,5 % objemových, u růžových vín mezi 11–13 % objemových a u červených vín mezi 12–14 % objemových.	

FRANCIE

Ambré	francouzský	CHOP *(3)*	Článek 7 nařízení ze dne 29. prosince 1997: Chráněné označení původu „Rivesaltes“: aby mohlo bílé víno nést kontrolované označení původu „Rivesaltes“ doplněné údajem „ambré“, musí se vyvíjet v oxidačním prostředí do 1. září druhého roku po roku sklizně.	

Clairet	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Bourgogne“, „Bordeaux“: světle červené nebo růžové víno.	
Claret	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Bordeaux“: výraz používaný k označení světle červeného vína.	
Tuilé	francouzský	CHOP *(3)*	Článek 7 nařízení ze dne 29. prosince 1997: Aby mohlo červené víno nést kontrolované označení původu „Rivesaltes“ doplněné údajem „tuilé“, musí se vyvíjet v oxidačním prostředí do 1. září druhého roku po roku sklizně.	
Vin jaune	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: vinařský výrobek vyrobený výhradně z moštových odrůd stanovených ve vnitrostátních právních předpisech: pomalé kvašení, zrání v dubovém sudu po dobu nejméně 6 let.	
Château	francouzský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*	Historický výraz spojený s typem oblasti a druhem vína, vyhrazený pro vína pocházející z podniku, který skutečně existuje pod tímto názvem nebo který je nazýván přesně tímto slovem.	Chile
Clos	francouzský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*		Chile
Cru artisan	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“ Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	
Cru bourgeois	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	Chile
Cru classé, *může být doplněno výrazy* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Výraz spojený s jakostí vína, jeho historií a typem oblasti, odkazující na hierarchii vlastností mezi víny pocházejícími z konkrétního podniku.	
Edelzwicker	německý	CHOP *(1)*	Vína s chráněným označením původu „Alsace“ pocházející z jedné nebo více moštových odrůd stanovených ve specifikacích.	
Grand cru	francouzský	CHOP *(1, 3, 4)*	Výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s chráněným označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	Chile Švýcarsko Tunisko

Hors d'âge	francouzský	CHOP *(3)*	Chráněné označení původu „Rivesaltes“, „Banyuls“, „Rasteau“ a „Maury“: je možno použít pro vína, která prošla zráním po dobu nejméně pěti let od jejich výroby.	
Passe-tout-grains	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Bourgogne“ pocházející ze dvou moštových odrůd, jak je stanoveno ve specifikacích.	
Premier Cru	francouzský	CHOP *(1, 4)*	Výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s chráněným označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	Tunisko
Primeur	francouzský	CHOP *(1)*	Vína, jejichž datum uvedení na trh pro spotřebitele je stanoveno na třetí čtvrtek v měsíci listopadu v roce sklizně.	
	francouzský	CHZO *(1)*	Vína, jejichž datum uvedení na trh pro spotřebitele je stanoveno na třetí čtvrtek měsíce října v roce sklizně.	
Rancio	francouzský	CHOP *(1, 3)*	Chráněné označení původu „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: výraz spojený s druhem vína a zvláštní metodou jeho výroby, vyhrazený pro některá jakostní vína v důsledku jejich stáří a půdních podmínek.	
Sélection de grains nobles	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chlume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: vína vyrobená povinně z ručně sklizených hroznů s následným výběrem. Cílem je výběr přezrálých hroznů, napadených plísní šedou, nebo které prošly vinifikací.	
Sur lie	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: vína se zvláštními specifikacemi (co se týká výnosu, obsahu alkoholu), která jsou ponechána na kalech až do 1. března roku následujícího po roku sklizně.	
	francouzský	CHZO *(1)*	Chráněné zeměpisné označení „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: víno se zvláštními specifikacemi, které je nejméně jednu zimu v sudu a zůstává na kalech až do plnění.	
Vendanges tardives	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: výraz spojený s druhem vína a zvláštní metodou výroby, vyhrazený pro vína pocházející z přezrálých hroznů, které splňují podmínky týkající se měrné hmotnosti a obsahu alkoholu.	
Villages	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: výraz spojený s jakostí vína, vyhrazený pro vína s označením původu, které je stanoveno nařízením, kdy se tento výraz používá společně jeho začleněním do označení původu.	
Vin de paille	francouzský	CHOP *(1)*	Chráněné označení původu „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: výraz spojený se způsobem výroby, který spočívá ve výběru hroznů pocházejících z moštových odrůd stanovených ve vnitrostátních předpisech, které se suší po dobu nejméně šesti týdnů na slámě nebo roštech či zavěšené. Zrání nejméně 3 roky ode dne lisování, včetně zrání v dřevěných sudech po dobu nejméně 18 měsíců.	

ITÁLIE

Alberata	*italský*	CHOP *(1)*	Zvláštní výraz spojený s vínem typu „Aversa“. Odkazuje na velmi starou tradici šlechtění odrůd vína, z nichž je výrobek získán.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	italský	CHOP *(1)*	Výhradní historický výraz spojený s výrobní metodou vín typu „Valpolicella“. Používá se od starověku k určení místa původu vína vyrobeného podle zvláštní výrobní metody, pomocí sušených hroznů, která je založena na úplném kvašení cukrů. To vysvětluje původ názvu „Amarone“. Je to poměrně zvláštní a dobře známý výraz, který identifikuje výrobek sám o sobě.	
Ambra	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený s výrobní metodou a zvláštní jantarově žlutou barvou, světlejší nebo tmavší, vín typu „Marsala“. Jeho zvláštní barva pochází z dlouhé doby výroby, která zahrnuje zrání a vývoj, procesy, které znamenají významnou oxidační redukci polyfenolů a barviv.	
Ambrato	italský	CHOP *(1, 3)*	Výraz je spojen s výrobní metodou a zvláštní jantarovou barvou, světlejší nebo tmavší, která je typická pro vína typu „Malvasia from Lipari“ a „Vernaccia from Oristano“. Zvláštní barva je výsledkem dlouhé doby výroby, která zahrnuje zrání a vývoj, procesy, které znamenají významnou oxidační redukci polyfenolů a barviv.	
Annoso	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený s vínem typu „Controguerra“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje sušené hrozny a povinnou dobu zrání v dřevěných nádobách po dobu nejméně 30 měsíců před uvedením konečného výrobku na trh a jeho spotřebou.	
Apianum	latinský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz přidělený vínu „Fiano di Avellino“. Jedná se o výraz, který má antický původ. Znamená dobrou jakost hroznů, jelikož jsou velmi oblíbené u včel (italsky „api“).	
Auslese	německý	CHOP *(1)*	Viz tradiční výraz „scelto“. Výhradní výraz přidělený vínům „Caldaro“ a „Caldaro Classico – Alto Adige“.	
Buttafuoco	italský	CHOP *(1, 6)*	Výhradní výraz spojený výslovně se zvláštním druhem vína, které pochází z podoblasti „Oltrepò Pavese“. Po dlouhou dobu se používá k popisu skutečně zvláštního výrobku, který má podle významu tohoto slova „zvláštní oheň“.	
Cannellino	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený s víny typu „Frascati“ a jejich výrobou. Používá se po dlouhou dobu k označení výše uvedeného druhu vína vyrobeného pomocí zvláštního výrobního procesu, který umožňuje získat víno nazvané „abboccato“, to je mírně nasládlé víno s plnou chutí.	

Cerasuolo	italský	CHOP *(1)*	Tradiční a historický výraz, spojený výslovně s víny „Cerasuolo di Vittoria“. Je nedílnou součástí názvu DOCG a představuje jeho nezeměpisný aspekt. Výraz je spojen s jeho výrobou a rovněž zvláštní barvou. Výraz se rovněž tradičně používá k popisu jiného typu vín „Montepulciano d'Abruzzo“, s nímž je úzce svázán.	
Chiaretto	italský	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6)*	Výraz spojený s výrobní metodou a se zvláštní barvou souvisejícího druhu vína, získaného z modrých odrůd.	
Ciaret	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený s víny „Monferrato“ a související se zvláštní barvou, kterou výrobek má: jeho název tradičně znamená „světle červený“.	
Château	francouzský	CHOP *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)*	Výraz spojený z názvem vinařského podniku, v případě hroznů pocházejících výhradně z tohoto podniku a k vinifikaci dochází ve stejném podniku.	Chile
Classico	italský	CHOP *(1, 3,, 8, 11, 15, 16)*	Výraz stanovený v zákoně č. 164/1992. Je vyhrazen pro nešumivá vína z nejstarobylejší oblasti původu, lze mu přičíst předpis o chráněných označeních původu.	Chile
Dunkel	německý	CHOP *(1)*	Výraz spojený s výrobní metodou a typickou tmavou barvou odpovídající vínům typu „Trentino“.	
Fine	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený výslovně s jedním z typů vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání po dobu 1 roku, z toho nejméně 8 měsíců v dřevěných sudech.	
Fior d'Arancio	italský	CHOP *(1, 6)*	Výraz spojený s dvěma typy vín „Colli Euganei“: šumivá a „passito“ vína (tj. získaná ze sušených hroznů). Odkazuje na výrobní metodu a na typické aromatické vlastnosti výrobku, který je získán z hroznů odrůdy Muscat pomocí pečlivé výrobní metody.	
Flétri	francouzský	CHOP *(1)*	Výraz spojený se zvláštními typy vín DOC „Valle d'Aosta nebo Vallée d'Aoste“. Odkazuje na výrobní metodu a typické vlastnosti výrobku, které jsou výsledkem pečlivé metody výroby z částečně sušených hroznů.	
Garibaldi Dolce	*italský*	CHOP *(3)*	Výhradní historický výraz spojený se zvláštním typem vín Superior DOC „Marsala“. Zpočátku se výraz používal na počest Garibaldiho, který toto víno ochutnal, když přistál v Marsale. Cenil si ho pro jeho vlastnosti získané zvláštním výrobním procesem, který zahrnuje minimální dobu zrání v délce dvou let v dřevěných sudech.	
GD				
Governo all'uso toscano	italský	CHOP / CHZO *(1)*	Původně byl tento výraz spojen s víny s chráněným označením původu „Chianti“ a „Chianti Classico“. Poté se jeho používání rozšířilo na víno s chráněným zeměpisným označením „Colli della Toscana Centrále“, které je vyráběno ve stejné produkční oblasti. Odkazuje na zvláštní výrobní proces používaný v Toskánsku, který zahrnuje přidání sušených hroznů do vína na konci zimy, sušené hrozny zvyšují dodatečné kvašení.	

Gutturnio	italský	CHOP *(1, 8)*	Výhradní historický výraz spojený s druhem vína, který pochází z vinařské podoblasti „Colli Piacentini“. Odkazuje na způsob výroby výše uvedeného červeného vína, velmi typického, vysoce kvalitního vína. Bylo servírováno ve stříbrných číších římského původu nazývaných „Gutturnium“.	
Italia Particolare IP	*italský*	CHOP *(3)*	Výhradní historický výraz spojený s víny „Marsala fine“. Původně bylo víno „Marsala“ vyráběno výhradně pro domácí trh.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*německý*	CHOP *(1)*	Tradiční oblast produkce „Caldaro“ „Alto Adige“ (s označením „Santa Maddalena“ a „Terlano“). (Viz definice výrazu „Classico“).	
Kretzer	německý	CHOP *(1)*	Výraz vztahující se na způsob výroby a na typickou růžovou barvu. Výraz se používá pro odpovídající vína typu „Alto Adige“, „Trentino“ a „Teroldego rotaliano“.	
Lacrima	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený výslovně s názvem vína „Lacrima di Morro d'Alba“, nedílná součást názvu tohoto vína. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, při níž jemné lisování hroznů vede k vysoce kvalitnímu výrobku.	
Lacryma Christi	italský	CHOP *(1, 3, 4, 5)*	Výhradní historický výraz spojený výslovně s víny „Vesuvio“. Tradičně byl spojován s určitými typy výše uvedených vín (běžná vína a likérová/šumivá vína), jež jsou vyráběna zvláštní výrobní metodou, která zahrnuje jemné lisování hroznů vedoucí k vysoce kvalitnímu výrobku, jenž má náboženské konotace.	
Lambiccato	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Castel San Lorenzo“. Odkazuje na druh výrobku a na zvláštní výrobní metodu, která používá hrozny odrůdy Muscat a při níž dochází k maceraci hroznů při kontrolované teplotě uvnitř zvláštních nádob tradičně nazývaných „Lambicchi“.	
London Particolar LP Inghilterra	*italský*	CHOP *(3)*	Výhradní historický výraz spojený s víny typu „Marsala Superiore“. Jedná se o výraz (nebo jeho iniciály) tradičně používaný k popisu výrobku určeného pro anglický trh. Používání angličtiny je rovněž tradiční a je uvedeno ve specifikaci výrobku a předpisech stanovených pro vína „Marsala“. Je běžně známo, že význam a pověst tohoto označení jako likérového vína lze přičíst činnosti výrobců i anglických distributorů, kteří od roku 1773, kdy víno Marsala objevili, vyráběli a uváděli toto mimořádné víno na trh, a tak umožnili, aby se stalo známým po celém světě, zejména v Anglii.	
Occhio di Pernice	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený s určitými typy vín „Vin Santo“. Odkazuje na výrobní metodu a zvláštní barvu. Zvláštní způsob výroby založený na použití červených odrůd umožňuje vyrábět velmi typický výrobek s mimořádnou barvou, která sahá od svěží po světle růžovou. Jedná se o detail barvy oka koroptve (italsky „Pernice“), podle níž víno dostalo svůj název.	

Oro	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený se zvláštními víny „Marsala“. Odkazuje na zvláštní barvu a způsob výroby, který zakazuje použití vařeného moštu. To umožňuje získat obzvláště hodnotný výrobek světlejší či tmavší zlaté barvy.	
Passito	*italský*	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Výraz spojený s druhem výrobku a odpovídající výrobní metodou. Výrazy „passito“ nebo „vino passito“ a „vino passito liquoroso“ jsou vyhrazeny pro běžná nebo likérová vína získaná kvašením hroznů sušených přirozeně nebo na větraném místě podle specifikací výrobku. Zákon č. 82/2006 rozšířil tento výraz na vína z přezrálých hroznů.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Pinerolese“. Odkazuje na druh výrobku a odpovídající výrobní metodu založenou na částečně sušených hroznech.	
Rebola	italský	CHOP *(1, 15)*	Výhradní výraz spojený s jedním z typů vín „Colli di Rimini“. Odkazuje na výrobní metodu a druh výrobku, jehož barva sahá od zlaté po jantarovou a který je získán z částečně sušených hroznů.	
Recioto	italský	CHOP *(1, 4, 5)*	Tradiční historický výraz úzce spojený s názvem tří vín s označením původu vyráběných v oblasti Veneto: chráněné označení původu „Valpolicella“, „Gambellara“ a „Recioto di Soave“, označení patřící do těchto produkčních oblasti se vzájemně velmi blíží a mají podobné tradice, zejména v provinciích Verona a Vicenza. Původ těchto názvů pochází z pátého století. V té době autoři pastýřských románů hodnotili jako zvlášť cenné a proslulé toto víno, jehož výroba byla omezena na provincii Verona a jehož název pocházel z „Retia“, hornaté oblasti, která se ve starověku rozprostírala ve veronsko-tridentské oblasti až ke comasco-valtellinským hranicím. Tento výraz se tudíž používal od starověku a používá se dosud k označení vín získaných zvláštní výrobní metodou, která zahrnuje sušení hroznů.	
Riserva	italský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vína, která prošla určitou dobou zrání, nejméně dva roky u červených vín a jeden rok u bílých vín, s dalším zráním v sudech, jak je výslovně stanoveno ve specifikaci výrobku. Kromě běžných postupů musí specifikace výrobku stanovit povinnost uvádět na etiketě ročník sklizně a rovněž předpisy pro jeho uchovávání v případě směsi vín z různých ročníků sklizně. U druhu šumivých a likérových vín s chráněným označením původu je možno tento výraz použít v souladu s podmínkami stanovenými příslušnou specifikací výrobku a v souladu s právem Společenství.	
Rubino	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený s chráněným označením původu „Cantavenna“. Odkazuje na celý proces a na zvláštní barvu. Výraz „Rubino“ je mimoto spojen se zvláštním typem vín DOC „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ a „Garda Colli Mantovani“ a odkazuje na zvláštní barvu výrobku.	
	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený se zvláštním typem vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní proces, který zakazuje používání vařeného moštu. Toto víno má mimoto zvláštní rubínovou barvu, která po zrání získává jantarový odlesk.	

Sangue di Giuda	italský	CHOP *(4, 5, 8)*	Výhradní historický tradiční výraz spojený s typem vína vyráběného na území Oltrepò Pavese. Používá se dlouhou dobu k označení velmi charakteristického výrobku červené barvy, sladkého, šumivého nebo bohatého, příjemné chuti, tj. je tak lahodné, že čím více ho vypijete, tím více vás může ošálit, jako známý apoštol!!	
Scelto	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený s víny „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ a „Colli del Trasimeno“. Odkazuje na zvláštní výrobek a odpovídající výrobní metodu, začínající výběrem hroznů (proto ho nazýváme „výběr“).	
Sciacchetrà	italský	CHOP *(1)*	Historický tradiční výraz úzce spjatý s „Cinque Terre“. Odkazuje na způsob použitý k získání výrobku, včetně lisování hroznů a skladování. Ve skutečnosti slovo znamená přesně „vylisovat a nechat netknuté“, což je metoda používaná pro vysoce jakostní vína.	
Sciac-trà	italský	CHOP *(1)*	Stejně jako výše (Schiacchetrà). V tomto případě lze rozdíl přičíst výrazu použitému pro zvláštní typ.	
Spätlese	německý	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Viz výraz „pozdní sklizeň“ používaný v autonomní provincii Bolzano.	
Soleras	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený se zvláštním typem likérových vín nazývaných „Marsala“. Odkazuje na výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech pět let. Je zakázáno obohacování vařeným moštem nebo zahuštěným moštem. Výsledkem je čistý, přírodní produkt, který neobsahuje žádné další složky, a to ani vinného původu, samozřejmě kromě alkoholu, jelikož se jedná o likérové víno.	
Stravecchio	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený výhradně s jedinečným typem „Virgin“ a/nebo „Soleras“ vín „Marsala“. Odkazuje na zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech 10 let.	
Strohwein	německý	CHOP / CHZO *(1, 3, 11, 15, 16)*	Viz tradiční výraz „Passito“. Znamená přesně „slámové víno“. Odkazuje na zvláštní víno vyrobené v provincii Bolzano a odpovídá výrobní metodě, která zahrnuje sušení hroznů po sklizni na slámě podle metody sušení stanovené v jednotlivých specifikacích výrobků.	
Superiore	italský	CHOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vína vyšší jakosti, předpisy pro jejichž výrobu jsou mnohem přísnější než ostatní. Specifikace výrobků stanoví tyto rozdíly: a) minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech vyšší než 0,5° obj.; b) celkový obsah alkoholu vyšší než 0,5° obj.	San Marino
Superiore Old Marsala	italský	CHOP *(3)*	Výraz spojený s typem „Marsala Superiore“. Odkazuje na specifický výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech dva roky. Jedná se o název, který mimoto zahrnuje anglický výraz, tradiční pro likérové víno a schválený specifikací výrobku i předpisy týkajícími se vín „Marsala“. Význam a proslulost tohoto označení lze přičíst činnosti výrobců i anglických distributorů, kteří od roku 1773, kdy víno Marsala objevili, vyráběli a uváděli toto mimořádné víno na trh, a tak umožnili, aby se stalo známým po celém světě, zejména v Anglii.	

Torchiato	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený s víny „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“. Odkazuje na zvláštní vlastnosti výrobku, který je získán díky důkladné výrobní metodě, která zahrnuje jemné lisování hroznů.	
Torcolato	italský	CHOP *(1)*	Výhradní výraz spojený se zvláštním typem vín „Breganze“. Odkazuje na zvláštní vlastnosti výrobku, který je získán pečlivou výrobní metodou, která zahrnuje používání částečně sušených hroznů. Hrozny byly po sklizni zavěšeny na mřížoví, jímž se posléze propletly a byly případně pověšeny znovu. Tímto způsobem hrozny prošly procesem sušení.	
Vecchio	italský	CHOP *(1, 3)*	Výraz spojený s víny „Rosso Barletta“, „Aglianico del Vuture“, „Marsala“ a „Falerno del Massico“. Odkazuje na podmínky školení a následného zrání a vývoje výrobku.	
Vendemmia Tardiva	italský	CHOP / CHZO *(1, 3, 15, 16)*	Výraz spojený se zvláštním typem výrobků, který znamená pozdní sklizeň hroznů. Následný proces zrání hroznů v samotném podniku a sušení hroznů v různém prostředí a povětrnostních podmínkách zajišťuje mimořádný výrobek se zvláštním obsahem cukru a vůní. Výsledkem je naprosto mimořádné víno. Tato vína jsou rovněž zařazena jako dezertní vína nebo „meditační“ vína.	
Verdolino	italský	CHOP / CHZO *(1)*	Výraz spojený s výrobní metodou a zvláštní zelenou barvou.	
Vergine	italský	CHOP *(1, 3)*	Výraz spojený s víny „Marsala“. Odkazuje na specifický výrobek a zvláštní výrobní metodu, která zahrnuje minimální dobu zrání v dřevěných sudech pět let, a rovněž zákaz přidávat vařený nebo zahuštěný mošt. To znamená, že výrobek je čistý, bez dalších složek, a to ani vinného původu, kromě obsahu alkoholu typického pro likérové víno. Tento výraz je mimoto spojen s víny „Bianco Vergine Valdichiana“. Souvisí s tradiční výrobní metodou, která zahrnuje kvašení bez slupek, takže výsledkem je čistý a přírodní konečný produkt.	
Vermiglio	italský	CHOP *(1)*	Souvisí s víny „Colli dell'Etruria Centrale“. Odkazuje jak na zvláštní jakost, tak i zvláštní vůni.	
Vino Fiore	italský	CHOP *(1)*	Výraz spojený se zvláštní výrobní metodou některých bílých a růžových vín. Metoda, která zahrnuje jemné lisování hroznů, takže výsledkem je zvlášť jemná chuť, která probouzí nejlepší stránku vína, tj. „výkvět“.	
Vino Novello	*italský*	CHOP / CHZO *(1, 8)*	Výraz spojený se zvláštní výrobní metodou a dobou výroby, uvedení na trh a spotřeba je stanovena na 6. listopadu roku sklizně.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	*italský*	CHOP *(1)*	Historický tradiční výraz spojený s některými víny vyráběnými v oblastech Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto a Trentino Alto Adige. Odkazuje na zvláštní typ vín a odpovídající složitou výrobní metodu, která zahrnuje skladování a sušení hroznů na vhodných větraných místech a dlouhou dobu zrání v tradičních dřevěných nádobách. Co se týká původu výrazu, byly vypracovány četné hypotézy, přičemž většina z nich je spojena s obdobím středověku. Nejspolehlivější hypotéza je spojena s náboženským významem vína. Toto víno bylo považováno za naprosto mimořádné a pyšnilo se zázračnými účinky. Běžně se používalo při celebrování mše svaté a to může vysvětlovat výraz „svaté víno“ (vinsanto). Výraz se dosud používá a je podrobně popsán ve specifikacích vín s chráněným označením původu, jejichž druhy jsou obecně známy a oceňovány na celém světě.	
Vivace	italský	CHOP / CHZO *(1, 8)*	Výraz spojený s výrobní metodou a získaným výrobkem. Toto víno šumí kvůli obsahu oxidu uhličitého, což je výsledkem speciálního a přirozeného procesu kvašení.	

KYPR

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. K vinifikaci dochází zcela v podniku ve vymezené oblasti. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. Vinifikace se zcela provádí v podniku. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Víno vyrobené z hroznů sklizených na vinicích o ploše nejméně 1 hektaru patřících jednomu zemědělskému podniku. V téže zemědělské oblasti se nachází klášter. Vinifikace se provádí zcela v tomto podniku. WPC – zákon č. 6/2006 (ES 382/2007, L 95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Monastery)	řecký	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUCEMBURSKO

Château	francouzský	CHOP *(1)*	Výraz spojený s názvem podniku, pokud hrozny pocházejí výhradně z tohoto podniku a vinifikaci provádí tento podnik.	Chile

Grand premier cru	*francouzský*	CHOP *(1)*	Vína schválená pro vnitrostátní pečeť „Marque nationale“ mohou nést rovněž jedno z dodatečných označení jakosti: „Vin classé“, „Premier cru“ nebo „Grand premier cru“, která se používají od roku 1959. Tato označení jsou udělována jednotlivému vínu po degustaci oficiálním výborem, který vína hodnotí pomocí 20bodové stupnice: — vína, která získají méně než 12 bodů, nejsou oficiálně zařazena a nesmí uvádět „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vína, která dosáhnou nejméně 12,0 bodů, jsou oficiálně uznána jako „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vína, která dosáhnou nejméně 14,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Vin classé“, — vína, která dosáhnou nejméně 16,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Premier cru“, — vína, která dosáhnou nejméně 18,0 bodů, mohou kromě údaje „Marque nationale – appellation contrôlée“ nést označení „Grand premier cru“.	
				Tunisko
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	francouzský	CHOP *(1)*	Označuje víno z pozdní sklizně vyrobené pouze z jedné z odrůd Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling nebo Gewürztraminer. Hrozny jsou sklizeny ručně a přirozený objemový obsah alkoholu je pro Riesling stanoven na nejméně 95 °Oechsle a pro ostatní odrůdy na 105 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	
Vin de glace	francouzský	CHOP *(1)*	Označuje ledové víno vyrobené z hroznů sklizených ručně v zmrzlém stavu při teplotě –7°C nebo nižší. K vinifikaci lze použít pouze odrůdy Pinot blanc, Pinot gris a Riesling a mošt musí mít minimální přirozený objemový obsah alkoholu 120 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	
Vin de paille	francouzský	CHOP *(1)*	Označuje slámové víno vyrobené z hroznů jedné z odrůd Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris nebo Gewürztraminer. Hrozny musí být sklizeny ručně a rozloženy na rohožích se slámy, kde se suší po dobu nejméně dvou měsíců. Slámu lze nahradit moderními věšáky. Hrozny musí mít minimální přirozený objemový obsah alkoholu 130 °Oechsle. (Nařízení vlády ze dne 8. ledna 2001)	

MAĎARSKO

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	maďarský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené nalitím mladého vína, moštu nebo mladého vína v procesu kvašení na bobule napadené plísní (aszú), zrající po dobu nejméně tří let (dva roky v sudu). Stanoveny jsou rovněž podíly pro obsah cukru a bezcukerného extraktu. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaj“.	
Aszúeszencia	maďarský	CHOP *(1)*		
Bikavér	maďarský	CHOP *(1)*	Červené víno nejméně ze tří odrůd, zrající v dřevěném sudu nejméně 12 měsíců, další specifikace mohou stanovit místní předpisy. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Eger“ a „Szekszárd“.	

Eszencia	maďarský	CHOP *(1)*	Šťáva z bobulí napadených plísní (aszú), která samovolně odtéká z kádí, v nichž byly shromážděny během sklizně. Obsah zbytkového cukru: nejméně 450 g/l. Bezcukerný extrakt: nejméně 50 g/l. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaj“.	
Fordítás	maďarský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené nalitím vína na vylisovanou dužinu aszú z téže sklizně, zrající po dobu nejméně dvou let (jeden rok v sudu). Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaj“.	
Máslás	maďarský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené nalitím vína na kaly z vína Tokaj Aszú z téže sklizně, zrající po dobu nejméně dvou let (jeden rok v sudu). Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaj“.	
Késői szüretelésű bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Pozdní sklizeň. Obsah cukru v moštu činí nejméně 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno vyrobené z vybraných bobulí. Obsah cukru v moštu je nejméně 204,5 g/l.	
Muzeális bor	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno zrající v lahvi nejméně pět let.	
Siller	maďarský	CHOP / CHZO *(1)*	Červené víno s velmi jasnou barvou kvůli krátké době macerování.	
Szamorodni	maďarský	CHOP *(1)*	Víno vyrobené z bobulí napadených plísní (aszú) i zdravých bobulí, zrající nejméně dva roky (jeden rok v sudu). Mošt obsahuje nejméně 230,2 gramu cukru na litr. Lze jej použít pouze s chráněným označením původu „Tokaj“.	

RAKOUSKO

Ausstich	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.	
Auswahl	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.	
Bergwein	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno je vyrobeno z hroznů vypěstovaných na terasách nebo strmých svazích vinic se sklonem více než 26 %.	
Klassik	*německý*	CHOP *(1)*	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.	
Classic				

Heuriger	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být prodáno maloobchodníkovi do konce prosince následujícího po sklizni hroznů a spotřebiteli musí být prodáno do konce následujícího března.	
Gemischter Satz	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být směsí různých odrůd bílého vína nebo červeného vína.	
Jubiläumswein	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být vyrobeno z hroznů pocházejících z jednoho ročníku sklizně a musí být označeno údajem o kritériích výběru.	
Reserve	německý	CHOP *(1)*	Víno musí mít minimální obsah alkoholu 13 % objemových. U červených vín nemůže být číslo kontroly jakosti vína použito před 1. listopadem následujícím po roku sklizně; u bílých vín nesmí být použito před 15. březnem následujícím po roku sklizně.	
Schilcher	německý	CHOP / CHZO *(1)*	Víno musí být vyrobeno ve Štýrsku pouze z hroznů odrůdy „Blauer Wildbacher“ vypěstované ve vinařské oblasti Steirerland.	
Sturm	německý	CHZO *(1)*	Částečně zkvašený hroznový mošt s minimálním obsahem alkoholu 1 % objemové. Víno Sturm musí být prodáno v období mezi srpnem a prosincem roku sklizně a v době prodeje musí kvasit.	

PORTUGALSKO

Canteiro	portugalský	CHOP *(3)*	Výraz vyhrazení pro víno s chráněným označením původu „Madeira“, které je po kvašení alkoholizováno a uloženo v sudu, zraje po dobu nejméně dvou let, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci a nesmí být plněno dříve než po třech letech. [Portaria č. 125/98 de 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	portugalský	CHOP / CHZO *(1)*	Výraz je vyhrazen pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, skutečným obsahem alkoholu nejméně o 1 % objemové vyšším než je zákonem stanovené minimum, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci a musí být povinně označeno údajem o ročníku sklizně. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Crusted	*anglický*	CHOP *(3)*	Portské víno mimořádných organoleptických vlastností, červené, plné chuti v době plnění, s jemnou vůní a chutí získanou smícháním vín z několika ročníků k dosaženi vzájemně se doplňujících organoleptických vlastností, což vede k vytvoření usazenin (krust) na stěnách lahve, uznané Institutem vín z Porta a Doura (Instituto dos Vinhos do Douro e Porto), s oprávněním používat označení. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	portugalský	CHOP / CHZO *(1)*	Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	

Escuro	portugalský	CHOP *(3)*	Výraz vyhrazení pro víno s chráněným označením původu „Madeira“ s vysokou aromatickou intenzitou, rovnováhou oranžové a hnědé barvy, přičemž posledně uvedená barva převažuje, a to kvůli oxidaci barviva a odstraňování extrahovaného materiálu ze sudu. [Portaria č. 125/98 de 29.7.1998]	
Fino	*portugalský*	CHOP *(3)*	Kvalitní a elegantní víno s chráněným označením původu „Madeira“ s dokonalou rovnováhou svěžesti kyselinek, vyzrálosti a vůně vyvinuté během zrání v sudu. [Portaria č. 125/98 de 29.7.1998]	
			Portské víno dobré jakosti s komplexností vůně a chuti, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, které se používá výhradně ve spojení s tradičními výrazy spojenými s portským vínem Tawny, Ruby a White. [Portaria č. 1484/2002 de 22.11.2002]	
Frasqueira	portugalský	CHOP *(3)*	Víno s CHOP „Madeira“, jehož označení je spojeno s ročníkem sklizně, výrobek musí být získán z tradičních odrůd s dobou zrání nejméně 20 let před plněním, představující typickou jakost, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci před a po plnění. [Portaria č. 125/98 de 29.7.1998]	
Garrafeira	*portugalský*	CHOP / CHZO *(1, 3)*	Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, spojený s ročníkem sklizně, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, u červeného vína doba zrání nejméně 30 měsíců, z toho nejméně 12 měsíců ve skleněných lahvích, a u bílých nebo růžových vín doba zrání nejméně 12 měsíců, z toho nejméně 6 měsíců ve skleněných lahvích, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
		CHOP *(3)*	Portské víno s CHOP, které je po zrání v dřevěném sudu umístěno do skleněných nádob po dobu nejméně osmi let, poté je plněno. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	
		CHOP *(3)*	Víno s CHOP „Madeira“ spojené s ročníkem sklizně, výrobek musí být získán z tradičních odrůd s dobou zrání nejméně 20 let před plněním, představující typickou jakost, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci před a po plnění. [Portaria č. 40/82, 15.4.1982]	
Lágrima	portugalský	CHOP *(3)*	Portské víno, jehož stupeň sladkosti musí odpovídat hustotě 1 034 až 1 084 při teplotě 20º C. [Decreto-Lei č. 166/86, 26.6.1986]	

Leve	*portugalský*	CHOP / CHZO *(1, 3)*	Výraz vyhrazený pro víno s CHZO „Lisboa“, které má minimální přirozený obsah alkoholu požadovaný pro dotyčnou vinařskou oblast, skutečný obsah alkoholu nejvýše 10 % objemových, stanovenou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné, a to nejméně 4,5 g/l, maximální tlak 1 bar, přičemž ostatní analytické parametry jsou v souladu s hodnotami stanovenými pro vína se zeměpisným označením obecně. [Portaria nº 426/2009, 23.4.2009]	
			Výraz vyhrazený pro víno s CHZO „Tejo“, které má minimální přirozený obsah alkoholu požadovaný pro dotyčnou vinařskou oblast, skutečný obsah alkoholu nejvýše 10,5 % objemových, stanovenou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné, a to nejméně 4 g/l, maximální tlak 1 bar, přičemž ostatní analytické parametry jsou v souladu s hodnotami stanovenými pro vína se zeměpisným označením obecně. [Portaria č. 445/2009, 27.4.2009]	
			Bílé víno s CHOP „Port“ s obsahem alkoholu nejméně 16,5 % objemových [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			Víno s CHOP „Madeira“ s nižší plností a vyváženou strukturou. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	portugalský	CHOP *(1)*	Výraz vyhrazený pro označení původu „Dão“, který splňuje podmínky stanovené ve statutu vinařské oblasti Dão. [Decreto-Lei č. 376/93, 5.11.1993]	
Reserva	*portugalský*	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5)*	Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením nebo označením původu, balené ve skleněných lahvích, spojený s ročníkem sklizně, charakteristických organoleptických vlastností, skutečným obsahem alkoholu vyšším než zákonem stanovené minimum nejméně o 0,5 % objemové, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
			Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením nebo označením původu, lahvování mezi 12 a 24 měsíci před transferní metodou, degoržáží nebo odstraněním kalů. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
			Výraz vyhrazený pro likérové víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, spojený s ročníkem sklizně, nemůže být uváděno na trh dříve než po třech letech, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
		CHOP *(1, 3, 4, 5)*	Portské víno s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, vykazující komplexnost vůně a chuti, získané smícháním vín různých vývojových stádií, se zvláštními organoleptickými vlastnostmi. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	
			Víno s CHOP „Madeira“, které by mělo být plněno jako minimálně 5leté víno. [Portaria č. 125/98, 29.7.1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	portugalský	CHOP / CHZO *(1, 3, 4, 5)*	Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením a označením původu, lahvování déle než 36 měsíců před transferní metodou, degoržáží nebo odstraněním kalů. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Ruby	anglický	CHO *(3)*	Portské víno červené nebo plně červené barvy. Jedná se o vína, u nichž výrobce usiluje o kontrolu vývoje jejich tmavě červené barvy a zachování ovocné chuti a síly mladého vína. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)
Solera	portugalský	CHOP *(3)*	Víno s CHOP „Madeira“ spojené s datem sklizně, jež je základem šarže, každý rok je k lahvování vzato množství nepřesahující 10 % zásoby, přičemž množství je vynahrazeno jakostí vína. Maximum povolených přísad je 10, veškeré existující víno může být plněno najednou. [Portaria č. 125/98 de 29.7.1998]	
Super reserva	portugalský	CHOP / CHZO *(4, 5)*	Výraz vyhrazený pro jakostní šumivé víno, šumivé víno se zeměpisným označením nebo označením původu, lahvování mezi 24 a 36 měsíci před transferní metodou, degoržáží nebo odstraněním kalů. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Superior	*portugalský*	CHOP / CHZO *(1, 3)*	Výraz vyhrazený pro víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, s charakteristickými organoleptickými vlastnostmi, skutečným obsahem alkoholu vyšším než zákonem stanovené minimum nejméně o 1 % objemové, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
			Výraz vyhrazený pro likérové víno se zeměpisným označením a označením původu, balené ve skleněných lahvích, nemůže být uvedeno na trh dříve než po pěti letech, musí být uvedeno ve zvláštní evidenci. [Portaria č. 924/2004, 26.7.2004]	
Tawny	anglický	CHOP *(3)*	Červené portské víno zrající v dřevěné nádobě po dobu nejméně sedmi let. Je získáno ze šarží různých vín, která zrála různě dlouhou dobu v sudech nebo kádích. S přibývajícím stářím se barva vína pomalu vyvíjí do žlutohnědé, středně žlutohnědé nebo světle žlutohnědé s vůní sušeného ovoce a dřeva; čím je víno starší, tím je tato vůně silnější. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)
Vintage, *může být doplněno výrazem* Late Bottle (LBV) nebo Character	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno s vysoce kvalitními organoleptickým vlastnostmi, z jedné sklizně, červené, s plnou chutí v době schválení, s jemnou vůní a chutí, uznané Institutem vín z Porta a Doura, s oprávněním užívat toto označení. Název „Late Bottled Vintage“ nebo „LBV“ se začíná používat ve čtvrtém roce po roku sklizně a poslední plnění lze provést do 31. prosince šestého roku po roku sklizně. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	

Vintage	anglický	CHOP *(3)*	Portské víno s mimořádnými organoleptickými vlastnostmi, z jedné sklizně, červené, s plnou chutí v době schválení, velmi jemnou vůní a chutí, uznané Institutem vín z Porta a Doura, s oprávněním užívat toto označení a příslušné datum. Název „Vintage“ se začíná používat v druhém roce po roku sklizně a poslední plnění musí být provedeno do 30. července třetího roku od sklizně. Uvádění na trh se uskutečňuje pouze od 1. května druhého roku od sklizně. [Regulamento č. 36/2005, 18.4.2005]	Jižní Afrika (*)

(*) Výrazy „Ruby“, „Tawny“ a „Vintage“ se používají ve spojení s jihoafrickým zeměpisným označením „CAPE“.

RUMUNSKO

Rezervă	rumunský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno je školeno nejméně 6 měsíců v dubové nádobě a v lahvi zraje nejméně šest měsíců.	
Vin de vinotecă	rumunský	CHOP *(1, 15, 16)*	Víno je školeno nejméně jeden rok v dubové nádobě a v lahvi zraje nejméně čtyři roky.	
Vin tânăr	rumunský	CHOP / CHZO *(1)*	Víno je uváděno na trh do konce roku, v němž bylo schváleno.	

SLOVENSKO

Mladé víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno musí být plněno do konce kalendářního roku, v němž byly sklizeny hrozny použité pro výrobu vína. Uvedení vína na trh je povoleno od prvního pondělí v listopadu ve stejném ročníku sklizně.	
Archívne víno	slovenský	CHOP *(1)*	Víno zrálo nejméně tři roky po sklizni hroznů použitých k výrobě vína.	
Panenská úroda	slovenský	CHOP *(1)*	Hrozny použité pro výrobu pocházely z první sklizně vinice. První sklizní se rozumí sklizeň ve třetím roce po založení vinice, nejpozději ve čtvrtém roce.	

SLOVINSKO

Mlado vino	slovinský	CHZO / PGO *(1)*	Víno, které může být uvedeno na trh nejdříve 30 dnů po sklizni a pouze do 31. ledna.	

Vysvětlivky:

([1]) CHOP (chráněné označení původu) nebo CHZO (chráněné zeměpisné označení), doplněno odkazem na druhy výrobků z révy vinné, jak jsou uvedeny v příloze XIb nařízení (ES) č. 1234/2007.
([2]) Text psaný kurzívou je uveden pouze pro informaci nebo vysvětlení či oboje a nevztahuje se na něj článek 3 tohoto nařízení. Jelikož tyto údaje jsou pouze orientační, nenahrazují v žádném případě příslušné vnitrostátní právní předpisy.“

PŘÍLOHA II

„PŘÍLOHA XV

SEZNAM MOŠTOVÝCH ODRŮD A JEJICH SYNONYM, KTERÉ MOHOU BÝT UVEDENY NA ETIKETÁCH VÍN

ČÁST A: **Seznam moštových odrůd a jejich synonym, které mohou být uvedeny na etiketách vín v souladu s čl. 62 odst. 3**

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Itálie°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Řecko°, Itálie°, Portugalsko°, Alžírsko°, Tunisko°, Spojené státy americké°, Kypr°**, Jižní Afrika *Pozn: K označení vína nesmí být použít název „Alicante" samotný.*
3		**Alicante Branco**	**Portugalsko°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Francie°, Srbsko a Černá Hora** (6)
5		**Alicante**	**Itálie°**
6		Alikant Buse	Srbsko a Černá Hora (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Itálie
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumunsko**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Španělsko°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bývalá jugoslávská republika Makedonie (13-**20**-30), Rakousko (**18**-20), Kanada (20–30), Chile (20–30), Itálie (20–30), Švýcarsko
11		**Blauer Burgunder**	**Rakousko** (10-13), Srbsko a Černá Hora (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Německo** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Německo** (30), Bývalá jugoslávská republika Makedonie (10-**20**-30), Rakousko (10-**11**), Bulharsko (30), Kanada (10–30), Chile (10–30), Rumunsko (30), Itálie (10–30)
14		**Burgund Mare**	**Rumunsko** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Srbsko a Černá Hora** (34)
16		Burgundac Crni	Chorvatsko°
17		**Burgundac crni**	**Srbsko a Černá Hora** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Chorvatsko°, **Srbsko a Černá Hora°**
19		**Burgundec bel**	**Bývalá jugoslávská republika Makedonie°**
20		**Burgundec crn**	**Bývalá jugoslávská republika Makedonie** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Bývalá jugoslávská republika Makedonie°**
22		**Early Burgundy**	**Spojené státy americké°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Maďarsko (31)
24		Frühburgunder	Německo (**12**), **Nizozemsko°**
25		Grauburgunder	Německo, Bulharsko, Maďarsko°, Rumunsko (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumunsko (25), Německo, **Rakousko**
27		Grossburgunder	Rumunsko (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Maďarsko (30)
29		**Nagyburgundi**	Maďarsko°
30		Spätburgunder	Bývalá jugoslávská republika Makedonie (10-13-**20**), Srbsko a Černá Hora (11-**17**), Bulharsko (13), Kanada (10-13), Chile, Maďarsko (29), Moldavsko°. Rumunsko (13), Itálie (10-13), **Spojené království**, Německo (**13**)
31		Weißburgunder	Jižní Afrika (33), Kanada, Chile (32), Maďarsko (23), Německo (**32**, 33), Rakousko (**32**), Spojené království°, Itálie
32		**Weißer Burgunder**	**Německo** (31, 33), **Rakousko** (31), Chile (31), Slovinsko, Itálie

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
33		**Weissburgunder**	Jižní Afrika (31), Německo (31, **32**), Spojené království, Itálie, **Švýcarsko°**
34		Weisser Burgunder	Srbsko a Černá Hora (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Itálie**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumunsko**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Česká republika (**39**), Rakousko°, Německo, Slovinsko (**Modra frankinja**, Frankinja), Maďarsko, Rumunsko (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumunsko**
39		**Frankovka**	**Česká republika** (37), Slovensko (**40**), Rumunsko (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovensko** (39)
41		**Kékfrankos**	Maďarsko, Rumunsko (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itálie
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugalsko°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulharsko**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Itálie°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Česká republika°**
47		Moravia dulce	**Španělsko°**
48		Moravia agria	**Španělsko°**
49		**Muškat moravský**	**Česká republika°, Slovensko**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumunsko**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Itálie°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itálie
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Francie

ČÁST B: **Seznam moštových odrůd a jejich synonym, které mohou být uvedeny na etiketách vín v souladu s čl. 62 odst. 4**

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Řecko°**, Kypr°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Itálie°, Řecko°, Malta°, Spojené státy americké**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Itálie°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Itálie, Austrálie**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Itálie°**
7		**Barbera**	**Jižní Afrika°, Argentina°, Austrálie°, Chorvatsko°, Mexiko°, Slovinsko°, Uruguay°, Spojené státy americké°, Řecko°, Itálie°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Itálie°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Itálie°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Itálie, Austrálie**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Maďarsko°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Itálie, Austrálie**

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Itálie, Austrálise, Spojené státy americké**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Maďarsko**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovensko**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Itálie**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Itálie°**
18		**Korinthiaki**	**Řecko°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Itálie, Austrálie**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Itálie, Austrálie**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Maďarsko**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Itálie, Austrálie**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Itálie**
27		**Lambrusco**	**Itálie, Austrálie [2], Spojené státy americké**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Itálie**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Itálie, Austrálie**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Itálie**
35		**Pikolit**	**Slovinsko**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Itálie, Austrálie**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Maďarsko** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Srbsko a Černá Hora (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Srbsko a Černá Hora (39-43-**46**), **Slovinsko°** (45)
41		Rheinriesling	Bulharsko°, Rakousko, Německo (43), Maďarsko (**38**), Česká republika (**49**), Itálie (43), Řecko, Portugalsko, Slovinsko
42		Rhine Riesling	Jihoafrická republika°, Austrálie°, Chile (44), Moldavsko°, Nový Zéland°, **Kypr, Maďarsko°**
43		Riesling renano	Německo (41), Srbsko a Černá Hora (39-40-**46**), **Itálie** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovinsko**
46		**Rizling rajnski**	**Srbsko a Černá Hora** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Bývalá jugoslávská republika Makedonie°, Chorvatsko°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovensko°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Česká republika** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Itálie, Austrálie**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovinsko**

	Název chráněného označení původu nebo zeměpisného označení	Název odrůdy nebo její synonyma	Země, které smějí používat název odrůdy nebo jedno ze synonym [1]
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Itálie, Austrálie, Spojené státy americké**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Itálie°**
55		**Verdeca**	**Itálie**
56		**Verdese**	**Itálie°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Itálie, Austrálie**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Itálie, Austrálie**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Itálie, Austrálie**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Maďarsko**

(*) *VYSVĚTLIVKY:*

— výrazy psané kurzívou:	odkaz na synonymum používané pro moštovou odrůdu
— „°“	žádné synonymum
— tučně vytištěné výrazy:	sloupec 3: název moštové odrůdy sloupec 4: země, v níž název odpovídá odrůdě a odkazu na odrůdu
— výrazy, které nejsou vytištěny tučně:	sloupec 3: název synonyma odrůdy révy sloupec 4: název země používající synonymum názvu odrůdy révy.

[1] Pro dotčené státy jsou odchylky stanovené v této příloze povoleny pouze v případě vín s chráněným označením původu nebo zeměpisným označením, která byla vyrobena z dotyčných odrůd.

[2] Použití povoleno v souladu s ustanoveními čl. 22 odst. 4 Dohody ze dne 1. prosince 2008 mezi Evropským společenstvím a Austrálií o obchodu s vínem (Úř. věst. L 28, 30.1.2009, s. 3).“