KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 401/2010

af 7. maj 2010

om ændring og berigtigelse af forordning (EF) nr. 607/2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser, traditionelle benævnelser og mærkning og præsentation af visse vinavlsprodukter

EUROPA–KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ([1]), særlig artikel 121, stk. 1, litra k), l) og m), og artikel 203b, sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 25, stk. 1, i Kommissionens forordning (EF) nr. 607/2009 ([2]) føres der årlig kontrol med vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse enten ved stikprøvekontrol, prøveudtagning eller systematisk, og det er kun stikprøvekontrollen, der kan kombineres med prøveudtagning. Nogle medlemsstater, der hidtil har foretrukket systematisk kontrol, har ændret holdning og ønsker at kunne kombinere alle tre former for kontrol. Derfor bør medlemsstaterne have mulighed for at være mere fleksible i forbindelse med den årlige kontrol.

(2) Da forordning (EF) nr. 607/2009 var blevet vedtaget, viste det sig, at den indeholdt nogle tekniske fejl, som bør rettes. Især blev navnet på druesorten »Montepulciano« fejlagtigt anført i del B i bilag XV og bør derfor flyttes til del A i samme bilag. Stavemåden i nogle af bestemmelserne bør også ændres for at opnå større klarhed.

(3) Af hensyn til klarheden og sammenhængen bør nogle af bestemmelserne i forordning (EF) nr. 607/2009 omarbejdes eller præciseres. Dette gælder især de bestemmelser, der gælder for tredjelande, som bør have adgang til at anvende visse fakultative oplysninger, hvis de opfylder betingelser svarende til dem, medlemsstaterne skal opfylde. Det gælder også bilag XII, hvor terminologien bør være i overensstemmelse med listen over beskyttede oprindelsesbetegnelser i registret. Der bør også indføres nye bestemmelser for at opnå større præcision på mærknings- og præsentationsområdet.

(4) Australien har anmodet om at få indsat nye navne på druesorter i del B i bilag XV til forordning (EF) nr. 607/2009. Kommissionen bør efter at have behandlet anmodningen og fundet, at betingelserne i artikel 62, stk. 1, litra b), og artikel 62, stk. 4, i nævnte forordning er overholdt, indsætte Australien i kolonnen, der svarer til navnene på de pågældende druesorter i nævnte bilag.

(5) Aftalen mellem Det Europæiske Fællesskab og Amerikas Forenede Stater om handel med vin ([3]) indeholder en liste over navne på druesorter, der kan anvendes som mærkningsangivelser. USA bør derfor indsættes i del B i bilag XV til forordning (EF) nr. 607/2009 i kolonnen, der svarer til navnene på de pågældende druesorter.

(6) Forordning (EF) nr. 607/2009 bør derfor ændres i overensstemmelse hermed.

(7) For at undgå administrative byrder i forbindelse med certificeringsudgifter og samhandelsvanskeligheder bør de ændringer, der foreslås i nærværende forordning, anvendes fra samme dato som forordning (EF) nr. 607/2009, dvs. fra den 1. august 2009.

(8) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

I forordning (EF) nr. 607/2009 foretages følgende ændringer:

1) Artikel 18, stk. 1, affattes således:

»1. Det »register over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser«, i det følgende benævnt »registret«, som Kommissionen fører, jf. artikel 118n i Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 (*), indlemmes i den elektroniske database »E-Bacchus«.

(*) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.«

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

2) Artikel 24 affattes således:

»*Artikel 24*

Erhvervsdrivendes tilkendegivelse

Erhvervsdrivende, der ønsker at deltage i hele eller en del af produktionen eller emballeringen af et produkt med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, skal tilkendegive dette over for myndighederne, jf. artikel 118o i forordning (EF) nr. 1234/2007.«

3) I artikel 25 foretages følgende ændringer:

a) I stk. 1

i) affattes andet afsnit således:

»Den årlige kontrol finder sted i den medlemsstat, hvor produktionen er foregået i henhold til produktspecifikationen, og føres

a) ved stikprøvekontrol på grundlag af en risikoanalyse eller

b) ved prøveudtagning eller

c) systematisk eller

d) ved en kombination af ovennævnte.«

ii) udgår femte afsnit.

b) Stk. 4, litra a), affattes således:

»a) resultaterne af de undersøgelser, der er nævnt i stk. 1, første afsnit, litra a) og b), og i stk. 2, dokumenterer, at det pågældende produkt opfylder betingelserne i produktspecifikationen og har alle de egenskaber, som kræves for den pågældende oprindelsesbetegnelse eller geografiske betegnelse«.

4) I artikel 56, stk. 1, foretages følgende ændringer:

a) Litra a) affattes således:

»a) »aftapningsvirksomhed«: en fysisk eller juridisk person eller sammenslutning af fysiske eller juridiske personer, der er etableret i EU, og som foretager aftapning eller for egen regning lader denne foretage«.

b) Litra f) affattes således:

»f) »adresse«: angivelse af den lokale administrative enhed og den medlemsstat eller det tredjeland, hvor aftapningsvirksomhedens, producentens, forhandlerens eller importørens hovedsæde er beliggende.«

5) I artikel 63 foretages følgende ændringer:

a) Stk. 2, fjerde afsnit, affattes således:

»Certificeringsudgifterne afholdes af de berørte erhvervsdrivende, medmindre medlemsstaterne beslutter andet. «

b) I stk. 7 indsættes som fjerde afsnit:

»For Det Forenede Kongeriges vedkommende kan der i stedet for medlemsstatens navn anføres navnet på det land, som indgår i Det Forenede Kongerige.«

6) Artikel 64, stk. 4, affattes således:

»4. Stk. 1 gælder ikke for produkter som nævnt i punkt 3, 8 og 9 i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007, forudsat at betingelserne for at angive sukkerindholdet reguleres af medlemsstaterne eller er fastsat i regler, der gælder i det pågældende tredjeland, herunder for tredjelandes vedkommende regler, der er fastsat af repræsentative erhvervsorganisationer. «

7) Artikel 67, stk. 2, første afsnit, affattes således:

»Med henblik på anvendelsen af navnet på en geografisk enhed, der er mindre end det område, som ligger til grund for oprindelsesbetegnelsen eller den geografiske betegnelse, skal den pågældende geografiske enhed være nøje defineret. Medlemsstaterne kan fastsætte regler for anvendelsen af disse geografiske enheder. Mindst 85 % af de druer, som vinen er fremstillet af, skal have oprindelse i den pågældende mindre geografiske enhed. Dertil regnes ikke:

a) produktmængder, der er anvendt til sødning, »ekspeditionslikør« eller »tiragelikør«, eller

b) produktmængder som nævnt i punkt 3, litra e) og f), i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007.

De resterende 15 % af druerne skal have oprindelse i den pågældende oprindelsesbetegnelses eller geografiske betegnelses afgrænsede geografiske område.«

8) Bilag XII affattes som angivet i bilag I til nærværende forordning.

9) Bilag XV affattes som angivet i bilag II til nærværende forordning.

10) I bilag XVII affattes punkt 4, litra b), første og andet led, således:

»— Tokaj

— Vinohradnícka oblasť Tokaj«.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på dagen for offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den anvendes fra 1. august 2009.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. maj 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG I

»BILAG XII

LISTE OVER TRADITIONELLE BENÆVNELSER, JF. ARTIKEL 40

Traditionel benævnelse	Sprog	Vin [1]	Resumé af definition/anvendelsesbetingelse [2]	Berørt tredjeland
DEL A: **Traditionelle benævnelser, jf. artikel 118u, stk. 1, litra a), i forordning (EF) nr. 1234/2007**				
BELGIEN				
Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB *(1, 4)*	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet oprindelsesbetegnelse«	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Nederlandsk	BOB *(1, 4)*		
Landwijn	Nederlandsk	BGB *(1)*	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet geografisk betegnelse«	
Vin de pays	Fransk	BGB *(1)*		
BULGARIEN				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	Bulgarsk	BOB *(1, 3, 4)*	Traditionelle benævnelser, der anvendes i stedet for »beskyttet oprindelsesbetegnelse« og »beskyttet geografisk betegnelse« 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Bulgarsk	BOB *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Bulgarsk	BOB *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Bulgarsk	BGB *(1, 3, 4)*		

TJEKKIET

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tjekkisk	BOB *(4)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; den vin, der anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvin i en specifik region, er produceret i vindyrkningsområdet; i det pågældende område er hektarudbyttet ikke overskredet. Vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Jakostní víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 15° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Jakostní víno odrůdové	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød, most, vin, der er produceret af druer, der høstes på bestemte vinmarker, eller ved blanding af kvalitetsvin, dog højst af tre forskellige sorter.	
Jakostní víno známkové	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød, most og eventuelt vin, der er produceret af druer, der høstes på bestemte vinmarker.	
Jakostní víno s přívlastkem, *suppleret med*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød eller most, eventuelt vin, der er produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område eller delområde; hektarudbyttet er ikke forøget; vinen er produceret af druer, der med hensyn til oprindelse, sukkerindhold og vægt, eventuelt sort eller blanding af sorter, eller angreb af Botrytis cinerea P. er kontrolleret af inspektoratet og opfylder kravene til en særlig kvalitetsvin med særlige egenskaber, eller ved blanding af kvalitetsvin med særlige egenskaber; vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen; vinen er af inspektoratet klassificeret som kvalitetsvin med en af følgende særlige egenskaber: — »Kabinetní víno« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 19° NM — »Pozdní sběr« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 21° NM — »Výběr z hroznů« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 24° NM — »Výběr z bobulí« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer med et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Výběr z cibéb« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer, der er angrebet af Botrytis, eller af overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 32° NM — »Ledové víno« tillades kun produceret af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere og er forblevet frosne under høst og forarbejdning; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Slámové víno« tillades kun produceret af druer, der inden forarbejdningen har været opbevaret på halm eller tagrør, eventuelt ophængt i et veludluftet rum, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM.	

Pozdní sběr	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 21° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Víno s přívlastkem, *suppleret med*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, frugtkød eller most, eventuelt vin, der er produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område eller delområde; hektarudbyttet er ikke forøget; vinen er produceret af druer, der med hensyn til oprindelse, sukkerindhold og vægt, eventuelt sort eller blanding af sorter, eller angreb af Botrytis cinerea P. er kontrolleret af inspektoratet og opfylder kravene til en særlig kvalitetsvin med særlige egenskaber, eller ved blanding af kvalitetsvin med særlige egenskaber; vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen; vinen er af inspektoratet klassificeret som kvalitetsvin med en af følgende særlige egenskaber: — »Kabinetní víno« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 19° NM — »Pozdní sběr« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 21° NM — »Výběr z hroznů« skal være produceret udelukkende af druer med et sukkerindhold på mindst 24° NM — »Výběr z bobulí« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer med et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Výběr z cibéb« tillades kun produceret af udvalgte enkeltdruer, der er angrebet af Botrytis, eller af overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 32° NM — »Ledové víno« tillades kun produceret af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere og er forblevet frosne under høst og forarbejdning; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM — »Slámové víno« tillades kun produceret af druer, der inden forarbejdningen har været opbevaret på halm eller tagrør, eventuelt ophængt i et veludluftet rum, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et sukkerindhold på mindst 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Tjekkisk	BOB *(3)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på vinmarker i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke overskredet, produktionen har fundet sted i det specifikke vindyrkningsområde, hvor druerne er høstet, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Zemské víno	Tjekkisk	BGB *(1)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på tjekkisk område, og som er egnede til produktion af kvalitetsvin i det pågældende område, eller af sorter, der er opført på sortslisten i gennemførelseslovgivningen. Vinen kan mærkes kun med den i gennemførelseslovgivningen fastsatte geografiske betegnelse. Ved produktionen af bordvin med geografisk betegnelse må kun benyttes druer, der indgår i produktionen af vinen, som har et sukkerindhold på mindst 14° NM, og som er høstet i den geografiske enhed, der har den geografiske betegnelse i henhold til dette afsnit, og opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen. Brug af navnet på andre geografiske enheder end de i gennemførelseslovgivningen fastsatte er forbudt.	

Víno originální certifikace (VOC *eller* V.O.C.)	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vinen skal være produceret inden for vindyrkningsområdet eller et mindre område. Producenten skal være medlem af den sammenslutning, der er beføjet til at tildele betegnelsen »víno origininální certifikace« i henhold til lovgivningen. Vinen opfylder mindst kvalitetskravene til kvalitetsvin i henhold til denne lov. Vinen opfylder betingelserne i beslutningen om tilladelse til tildeling af betegnelsen »víno origininální certifikace«. I øvrigt skal vinen opfylde kravene i denne lov til særlige vintyper.	

DANMARK

Regional vin	Dansk	BGB *(1, 3, 4)*	Vin eller mousserende vin, der er fremstillet i Danmark i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. »Regional vin« vil være analyseret og vurderet organoleptisk. Dens art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	

TYSKLAND

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *suppleret med*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tysk	BOB *(1)*	Samlet kategori af vine med særlige egenskaber, som har opnået en bestemt mindstemostvægt, og som hverken er chaptaliseret eller tilsat koncentreret druemost, suppleret med en af følgende betegnelser: — (Kabinett): Laveste kvalitetsniveau for kvalitetsvine med særlige egenskaber (Prädikatsweine); Kabinettvine er lette og fine og ligger på 67-85 Oechsle-grader afhængigt af druesort og region — (Spätlese): Kvalitetsvin med særlige egenskaber, som skal ligge på 76-95 Oechslegrader afhængigt af druesort og region; druerne skal være høstet sent og være fuldmodne; Spätlesevine har en kraftig smag (ikke nødvendigvis sød) — (Auslese): Fremstillet af enkeltvis udvalgte fuldmodne druer, som kan være koncentreret af Botrytis cinerea, og som skal ligge på 85-100 Oechslegrader afhængigt af druesort og region — (Beerenauslese): Fremstillet af særligt udvalgte fuldmodne druer, der takket være Botrytis cinerea har en høj koncentration af sukker; i reglen høstet noget senere end den normale høst. Mostvægten skal ligge på 110-125 Oechslegrader afhængigt af druesort og region; sådanne vine er meget søde og har god holdbarhed — (Trockenbeerenauslese): Højeste kvalitetsniveau for kvalitetsvine med særlige egenskaber (Prädikatswein), som har en mostvægt på over 150 Oechslegrader. Vine i den kategori er fremstillet af omhyggeligt udvalgte overmodne druer, hvis saft er koncentreret af Botrytis cinerea. Druerne er indskrumpne som rosiner. Den færdige vin er karakteriseret ved en overdådig sødme og et lavt alkoholindhold — (Eiswein): Eiswein skal være fremstillet af druer, der er høstet ved hård frost med temperaturer under –7 °C, som presses frosne; det er en enestående højkvalitetsvin med meget kraftig sødme og syrlighed.	
Qualitätswein, *eventuelt suppleret med* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Tysk	BOB *(1)*	Kvalitetsvine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt / Oechslegrader).	
Qualitätslikörwein, *suppleret med* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tysk	BOB *(3)*	Kvalitetshedvine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt / Oechslegrader).	

Qualitätsperlwein, *suppleret med* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tysk	BOB *(8)*	Kvalitetsperlevine fra bestemte regioner, som har været underkastet en analytisk og en organoleptisk undersøgelse, og som opfylder bestemte krav til druernes modenhed (mostvægt / Oechslegrader).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tysk	BOB *(4)*	Mousserende kvalitetsvin fra bestemte regioner.	
Landwein	Tysk	BGB *(1)*	Vin af høj kvalitet, som skyldes dens lidt forhøjede mostvægt.	
Winzersekt (**)	Tysk	BOB *(1)*	Mousserende kvalitetsvin, der er fremstillet i særlige vindyrkningsområder ud fra druer, der er høstet i samme vinbrug som det, hvori producenten har forarbejdet druerne til vin, og hvoraf der i bestemte vindyrkningsområder skal fremstilles mousserende kvalitetsvin; gælder også for producentsammenslutninger.	

(*) Benævnelsen »Qualitätswein mit Prädikat« er tilladt i en overgangsperiode frem til 31.12.2010.
(**) Benævnelserne »Sekt«, »Likörwein« og »Perlwein« er ikke beskyttet.

GRÆKENLAND

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Græsk	BOB *(1, 3, 4, 15, 16)*	Navnet på en administrativt anerkendt region eller lokalitet til beskrivelse af vin, der opfylder følgende krav: — den er fremstillet af druer af førsteklasses sorter af arten Vitis vinifera, som kommer udelukkende fra det geografiske område, og produceres i området — den er fremstillet af druer fra vinmarker med lavt udbytte pr. hektar — dens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse af vinproduktionen]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Græsk	BOB *(3, 15)*	Vin i denne kategori skal ud over de ufravigelige krav under benævnelsen »appellation d'origine de qualité supérieure« opfylde følgende krav: — den skal være fremstillet af druer fra førsteklasses vinmarker med lavt udbytte pr. hektar, som er anlagt på jorder, der er egnede til produktion af kvalitetsvin — visse krav til beskæringssystemet på vinmarkerne og mindsteindholdet af sukker i mosten skal være opfyldt [L.D. 243/1969 og L.D. 427/76 om forbedring og beskyttelse af vinproduktionen]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Græsk	BOB *(3)*	Vin i kategorierne »appellation d'origine contrôlée« eller »appellation d'origine de qualité supérieure«, som desuden opfylder følgende krav: — kommer fra druemost med et naturligt startalkoholindhold på mindst 12 % vol — har et virkeligt alkoholindhold på mindst 15 % vol og højst 22 % vol — har et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol [L.D. 212/1982 om registrering af vin med oprindelsesbetegnelsen »Samos«]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Græsk	BOB *(3, 15, 16)*	Vin i kategorierne »appellation d'origine contrôlée« eller »appellation d'origine de qualité supérieure«, som desuden opfylder følgende krav: — den fremstilles af druer, der har ligget i solen eller i skyggen — den fremstilles uden sukkertilsætning — den har et naturligt alkoholindhold på mindst 17 % vol (eller 300 g sukker pr. l). [L.D. 212/1982 om registrering af vin med oprindelsesbetegnelsen »Samos«]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Græsk	BGB *(1)*	Vin, der udelukkende fremstilles på Grækenlands geografiske område og desuden opfylder følgende krav: — vin med den traditionelle benævnelse »Retsina«: fremstilles af druemost, hvortil der er tilsat aleppofyrharpiks — vin med den traditionelle benævnelse »Verneta«: fremstilles af druer fra marker på øen Zakynthos og opfylder bestemte krav til druesorter, markernes udbytte pr. hektar og druemostens sukkerindhold. [P.D. 514/1979 om produktion, kontrol og beskyttelse af harpiksholdig vin og M.D. 397779/92 om definition af kravene til brug af betegnelsen »Verntea Traditional Designation of Zakynthos«]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Græsk	BGB *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Henvisning til en administrativt anerkendt region eller lokalitet til beskrivelse af vin, der opfylder følgende krav: — har en særlig kvalitet, et særligt omdømme eller særlige egenskaber, der kan tilskrives dens oprindelse — mindst 85 % af druerne til produktionen kommer udelukkende fra det geografiske område, og produktionen finder sted i det geografiske område — den fremstilles af druesorter, der er klassificeret i det bestemte område — produceres af druer fra vinmarker på jorder, der er egnede til vindyrkning med lavt udbytte pr. hektar — har for hver enkelt vin et fastsat naturligt og virkeligt alkoholindhold. [C.M.D. 392169/1999 Generelle regler for brug af benævnelsen »Regional Wine« til at beskrive bordvin, ændret ved C.M.D. 321813/2007].	

SPANIEN

Denominación de origen (DO)	Spansk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Navn på en region, et område, en lokalitet eller et afgrænset sted, som er administrativt anerkendt til at beskrive vin, der opfylder følgende betingelser: — den skal fremstilles i regionen eller området eller på lokaliteten eller det afgrænsede sted med druer derfra — den skal nyde anseelse i branchen som følge af sin oprindelse — dens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spansk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vin i kategorien »denominación de origen calificada« skal ud over de ufravigelige krav under benævnelsen »denominación de origen« opfylde følgende krav: — den skal være anerkendt som »denominación de origen« mindst 10 år tidligere — de beskyttede produkter bringes kun i omsætning efter tapning hos registrerede vinproducenter, der ligger i det afgrænsede geografiske område — den enkelte kommune fastlægger på et kort det område, der anses for egnet til produktion af vin med ret til den pågældende oprindelsesbetegnelse (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Spansk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vin, der er fremstillet i en region eller et område eller på en lokalitet eller et afgrænset sted med druer fra området, og hvis kvalitet, omdømme og kendetegn kan tilskrives geografiske eller menneskelige faktorer eller begge dele, hvad enten det er drueproduktionen, vinfremstillingen eller vinens modning. Vinen betegnes med »vino de calidad de« efterfulgt af navnet på regionen, området, lokaliteten eller det afgrænsede sted, hvor den er fremstillet. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de pago	Spansk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Betegnelse for det sted eller landområde, som har sådanne jordbundsforhold og et sådant mikroklima, at det adskiller sig fra de omkringliggende steder eller områder, som er kendt under et navn, der traditionelt og for enhver er knyttet til dyrkning af druer, hvoraf der er fremstillet vin med enestående egenskaber og kvaliteter, og hvis største udstrækning er fastsat efter den kompetente myndigheds regler i overensstemmelse med den enkelte regions egne kendetegn. Udstrækningen kan ikke være lige så stor som eller større end nogen af de kommuner, på hvis område eller områder - hvis der er mere end én - det er beliggende. Tilknytning til dyrkning af druer anses for at være etableret, når »pago«-navnet har været almindeligt benyttet i branchen til at identificere vin derfra i mindst fem år. Alle druer til fremstilling af »vino de pago« skal komme fra vinmarker i det pågældende »pago«, og vinen skal fremstilles, opbevares og i givet fald lagres adskilt fra anden vin. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de pago calificado	Spansk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Hvis hele et »pago« ligger inden for et område, der har »denominación de origen calificada«, kan vinen betegnes »vino de pago calificado«, og den producerede vin vil bevare betegnelsen »de pago calificado«, så længe den opfylder kravene til vin med »denominación de origen calificada« og er registreret deri. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; i førnævnte lov og anden lovgivning findes der andre lovkrav)	
Vino de la tierra	Spansk	BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Betingelser for anvendelse af den traditionelle benævnelse »vino de la tierra« sammen med en geografisk betegnelse: 1. I de i artikel 1 omhandlede regler for geografisk betegnelse af produkter skal der tages hensyn til mindst følgende aspekter: a) de vinkategorier, som benævnelsen gælder for b) navnet på den pågældende geografiske betegnelse c) den nøjagtige afgrænsning af det geografiske område d) angivelse af de pågældende druesorter e) det laveste naturlige alkoholindhold i de forskellige vintyper, der skal have ret til benævnelsen f) en vurdering eller en beskrivelse af de organoleptiske egenskaber g) kontrolsystemet for vinen, som udføres af et offentligt eller et privat organ. 2. Brug af en geografisk benævnelse på vin, der er en blanding af vin af druer, der er høstet i forskellige produktionsområder, er tilladt, hvis mindst 85 % af vinen kommer fra det produktionsområde, hvis navn benyttes. (Lov 24/2003 om vindyrkning og vin; bekg. 1126/2003)	

Vino dulce natural	Spansk	BOB *(3)*	(Bilag III, punkt B(6) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	
Vino Generoso	Spansk	BOB *(3)*	(Bilag III, punkt B(8) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	Chile
Vino Generoso de licor	Spansk	BOB *(3)*	(Bilag III, punkt B(10) i Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009)	

FRANKRIG

Appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Navnet på et sted, som tjener til at beskrive et produkt, som har oprindelse dér, og hvis kvalitet og kendetegn kan tilskrives det geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer. Produktet har et veletableret omdømme, og produktionen er underlagt kontrolprocedurer, som indebærer identifikation af virksomhederne, kontrol af produktionsforholdene og kontrol af produkterne.	Algeriet Schweiz Tunesien
Appellation […] contrôlée	Fransk			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Fransk			
Vin doux naturel	Fransk	BOB *(3)*	Vin, hvis alkoholgæring er standset ved tilsætning af neutral vinalkohol. Processen tager sigte på at øge vinens alkoholindhold, mens størsteparten af druernes naturlige sukkerindhold bevares. Afhængigt af, om den pågældende type vin doux naturel, der fremstilles, er hvid, rød eller rosé, sker tilsætningen på et bestemt tidspunkt under alkoholgæringen, med eller uden udblødning.	
Vin de pays	Fransk	BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vin med geografisk betegnelse, der opfylder strenge produktionsbetingelser, der fastsættes ved »arrêté«, såsom maksimalt udbytte, mindste alkoholindhold, druesorter og strenge krav til analyse.	

ITALIEN

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiensk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Ved vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse forstås den geografiske benævnelse for et vindyrkningsområde med en specifik produktion, og den benyttes til at beskrive et velrenommeret kvalitetsprodukt, hvis kendetegn skyldes det geografiske miljø og menneskelige faktorer. I førnævnte lov er der for italiensk vin strenge regler for brugen af den specifikke traditionelle benævnelse »D.O.C.«, hvilket understreger den vægt, der lægges på de kvalitative og traditionelle aspekter. [Lov nr. 164 af 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tysk			
Kontrolirano poreklo	Slovensk			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	Italiensk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Svarer til D.O.C.-definitionen, men indeholder også ordet »garanteret«. Den er derfor forbeholdt vin af særlig høj kvalitet, som allerede har haft betegnelsen »D.O.C.« i mindst fem år. Vinen bringes i omsætning i beholdere på højst fem liter og er forsynet med en statslig mærkning, der sikrer forbrugerne bedre. [Lov nr. 164 af 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungs-bezeichnung	Tysk			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Slovensk			
Vino dolce naturale	Italiensk	BOB *(1, 3, 11, 15)*	Traditionel benævnelse, der benyttes til at beskrive nogle vine, som produceres af tørrede druer og indeholder en del af restsukkeret fra druerne uden nogen sukkertilsætning. Anvendelsen af benævnelsen er reguleret ved bekendtgørelser vedrørende de enkelte vine.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiensk	BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	En benævnelse, der kun findes i Italien, og som ifølge lov nr. 164 af 10. februar 1992 benyttes som en geografisk angivelse på italiensk vin, hvis specifikke karakter og kvalitetsniveau har rod i det geografiske område for drueproduktionen.	
Landwein	Tysk			
Vin de pays	Fransk			
Deželna oznaka	Slovensk			
CYPERN				
Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Græsk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Betegner vin med BOB Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Græsk	BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Betegner vin med BGB Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	
LUXEMBOURG				
Crémant de Luxembourg	Fransk	BOB *(4)*	[National bekendtgørelse af 4. januar 1991] De vigtigste produktionskrav er følgende: — druerne skal være høstet manuelt og udvalgt specielt til produktion af Crémant — basisvinen skal opfylde kvalitetskravene til kvalitetsvin — vinen skal være fremstillet af most, der er opnået ved presning af druer - hele druer, når det drejer sig om mousserende hvidvin og rosévin - højst 100 l pr. 150 kg høstede druer — den er gæret på flaske efter den traditionelle metode — det samlede indhold af svovldioxid overstiger ikke 150 mg/l — kuldioxidtrykket er mindst 4 atmosfærer ved 20 °C — sukkerindholdet er mindre end 50 g/l	

Marque nationale, *suppleret med:* — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Fransk	BOB *(1, 4)*	(vin): Mærket »Marque nationale« for vin med betegnelsen »Moselle luxembourgeoise« blev skabt ved national bekendtgørelse af 12. marts 1935. Påskriften »Marque nationale – appellation contrôlée« på den rektangulære bagetiket bekræfter, at vinproduktionen og vinens kvalitet er statskontrolleret. Mærket udstedes af »bureau de la Marque nationale«. Kun vin af luxembourgsk oprindelse, som ikke er blandet med udenlandsk vin, og som opfylder de nationale forskrifter og EU's forskrifter, kan gøre krav på denne betegnelse. Der er ligeledes krav om, at vin med dette mærke bringes i omsætning i flasker, og at druerne kun må være høstet og forarbejdet inden for det nationale produktionsområde. Vinene bliver systematisk undersøgt ved analystiske og organoleptiske metoder. (mousserende vin): Mærket »Marque nationale« for luxembourgsk mousserende vin blev skabt ved national bekendtgørelse af 18. marts 1988, og det bekræfter — at den mousserende vin udelukkende er fremstillet af vin, der er egnet til fremstilling af kvalitetsvin fra »Moselle luxembourgeoise« — at den opfylder kvalitetskriterierne i de nationale forskrifter og EU's forskrifter — at den er statskontrolleret.	

UNGARN

Minőségi bor	Ungarsk	BOB *(1)*	Betyder »kvalitetsvin« og betegner en BOB-vin	
Védett eredetű bor	Ungarsk	BOB *(1)*	Betegner vin med beskyttet oprindelse	
Tájbor	Ungarsk	BGB *(1)*	Betyder »landvin« og betegner en BGB-vin	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltesisk	BOB *(1)*	[Government Gazette nr. 17965 af 5. september 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesisk	BGB *(1)*	[Government Gazette nr. 17965 af 5. september 2006]	

NEDERLANDENE

Landwijn	Nederlandsk	BGB *(1)*	Denne vin høstes og produceres på nederlandsk område. Navnet på den provins, druerne er høstet i, kan anføres på etiketten. Vinens indhold af alkohol skal være mindst 6,5 % vol. Ved produktionen af denne vin i Nederlandene må kun de druesorter, der er optaget på den nationale liste, anvendes.	

ØSTRIG

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latin	BOB *(1)*	Betingelserne for disse kvalitetsvine (fx sorter, smag, alkoholindhold) fastsættes af et regionalt udvalg.	
Prädikatswein, eventuelt suppleret med: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*Tysk*	BOB *(1)*	Disse vine er kvalitetsvine, og de er først og fremmest defineret ved druernes naturlige sukkerindhold og høstbetingelserne. Ingen form for sukkertilsætning er tilladt. Ausbruch/Ausbruchwein: Fremstillet af overmodne og botrytisangrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); der kan tilsættes frisk most eller vin for at forbedre sukkerudludningen. Auslese/Auslesewein: Fremstillet af nøje udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Fremstillet af overmodne og/eller botrytisangrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Druerne skal opbevares og tørre naturligt på tagrør eller halm i mindst 3 måneder inden presningen; sukkerindholdet skal være mindst 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Druerne skal overvejende være botrytisangrebne og naturligt indskrumpne og have et sukkerindhold på mindst 30° KMW. Eiswein: Druerne skal være naturligt frosne under høsten og presningen og skal have et sukkerindhold på mindst 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *eventuelt suppleret med*: — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*Tysk*	BOB *(1)*	Fremstillet af fuldmodne druer af bestemte sorter med en naturligt sukkerindhold på mindst 15° KMW og et udbytte på højst 6 750 l/ha. Sådanne vine må kun sælges med et kvalitetsvinkontrolnummer.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Tysk	BGB *(1)*	Fremstillet af fuldmodne druer af bestemte sorter med en naturligt sukkerindhold på mindst 14° KMW og et udbytte på højst 6 750 l/ha.	

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugisisk	BOB *(1, 3, 4, 8)*	Den geografiske benævnelse på en region eller en specifik lokalitet eller en traditionel benævnelse, som kan have tilknytning til den geografiske oprindelse, og som benyttes til at beskrive eller identificere et produkt, som er fremstillet af druer fra den pågældende region eller specifikke lokalitet, hvis kvalitet og kendetegn hovedsagelig eller fuldstændigt kan tilskrives det geografiske miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer, og som er produceret i det pågældende område eller den pågældende geografiske region. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugisisk	BOB *(1, 3, 4, 8)*	Mærkning af vinprodukter, der er berettiget til »denominação de origem«, kan omfatte påskriften »Denominação de Origem Controlada« eller »DOC«. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugisisk	BOB *(1, 3, 4, 8)*	Navnet på et land, en region eller en specifik lokalitet eller en traditionel benævnelse, som kan have tilknytning til den geografiske oprindelse, og som benyttes til at beskrive eller identificere et produkt, som for mindst 85 %'s vedkommende er fremstillet af druer, der er høstet inden for den pågældende region eller specifikke lokalitets område, hvis omdømme, specifikke kvalitet og øvrige kendetegn kan tilskrives den geografiske oprindelse, og som er produceret i det pågældende geografiske område eller den pågældende geografiske region. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	Portugisisk	BOB *(3)*	Sukkerholdig vin, fremstillet af druer, der er høstet sent eller angrebet af botrytis. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho generoso	Portugisisk	BOB *(3)*	Sådanne vine produceres traditionelt i afgrænsede områder af Douro, Madeira, Setúbal og Carcavelos og benævnes henholdsvis portvin, madeira, Moscatel de Setúbal eller Setúbal og Carcavelos. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	Portugisisk	BGB *(1)*	Mærkningen af vinprodukter, der er berettiget til en geografisk betegnelse, kan omfatte påskriften »Vinho Regional« eller »Vinho da Região de«. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

RUMÆNIEN

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *suppleret med:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Rumænsk	BOB *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vin med oprindelsesbetegnelse er fremstillet af druer fra afgrænsede områder, hvis karakteristiske klima- og jordbundsforhold og orientering er gunstige for høstens kvalitet, og skal opfylde følgende krav: a) de druer, vinen er fremstillet af, hidrører udelukkende fra pågældende afgrænsede område b) den produceres i dette geografiske område c) vinens kvalitet og kendetegn kan hovedsagelig eller fuldstændigt tilskrives et særligt geografisk miljø med dets naturbetingede og menneskelige faktorer d) vinen er fremstillet af druesorter, der tilhører arten Vitis vinifera. Alt efter druernes modenhed og kvalitet ved høsten klassificeres vin med oprindelsesbetegnelse således: a) DOC – CMD – vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af fuldmodne druer b) DOC – CT – vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af sent høstede druer DOC – CIB – vin med oprindelsesbetegnelse, fremstillet af botrytisangrebne druer.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumænsk	BOB *(5, 6)*	Mousserende vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse er fremstillet af sorter, der anbefales til den type produktion og dyrkes på afgrænsede vinmarker. Vinen fremstilles som råvare og videreforarbejdes udelukkende i det pågældende område, indtil den afsættes.	

Vin cu indicație geografică	Rumænsk	BGB *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vin med geografisk betegnelse er fremstillet af druer, der er høstet på bestemte vinmarker inden for afgrænsede områder, og skal opfylde følgende krav: a) vinen skal besidde en særlig kvalitet, et særligt omdømme eller andre kendetegn knyttet til den pågældende geografiske oprindelse b) mindst 85 % af de druer, der anvendes til fremstillingen, skal hidrøre udelukkende fra dette geografiske område c) vinen skal produceres i dette geografiske område d) vinen skal være fremstillet af druesorter, der tilhører arten Vitis vinifera eller en krydsning af Vitis viniferaarten med andre arter af Vitisslægten. Vinens virkelige alkoholindhold skal for vin, der fremstilles i vindyrkningszone B, være mindst 9,5 % vol og for vin, der fremstilles i vindyrkningszone CI og CII, mindst 10 % vol. Dens samlede alkoholindhold må højst være 15 % vol.	

SLOVENIEN

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *eventuelt suppleret med* Mlado vino	Slovensk	BOB *(1)*	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 8,5 % vol (9,5 % vol i zone CII) og et udbytte på højst 8 000 l/ha. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovensk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved første og anden alkoholgæring med et virkeligt alkoholindhold på mindst 10 % vol, hvor cuvéens totale alkoholindhold ikke må være under 9 % vol.	
Penina	Slovensk			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovensk	BOB *(1)*	Betingelserne for denne kvalitetsvin fastsættes af ministeren på grundlag af en udførlig ekspertrapport (f.eks. sorter, alkoholindhold og udbytte).	
Renome	Slovensk			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *eventuelt suppleret med*: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Slovensk	BOB *(1)*	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 83 Oechslegrader og et udbytte på højst 8 000 l/ha. Ingen form for sukkertilsætning, syring eller afsyring er tilladt. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk. Pozna trgatev: Fremstillet af overmodne og/eller botrytisangrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 92 Oechslegrader. Izbor: Fremstillet af overmodne og botrytisangrebne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 108 Oechslegrader. Jagodni izbor: Fremstillet af overmodne og botrytisangrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 128 Oechslegrader. Suhi jagodni izbor: Fremstillet af overmodne og botrytisangrebne udvalgte druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 154 Oechslegrader. Ledeno vino: Druerne skal være naturligt frosne under høsten og presningen og skal have et sukkerindhold på mindst 128 Oechslegrader. Arhivsko vino (arhiva): Lagret vin, fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 83 Oechslegrader. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Druerne skal opbevares og tørre naturligt på tagrør eller halm inden presningen.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovensk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved første og anden alkoholgæring med et virkeligt alkoholindhold på mindst 10,5 % vol, hvor cuvéens samlede alkoholindhold ikke må være under 9,5 % vol.	
Penina	Slovensk			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *eventuelt suppleret med* Mlado vino	Slovensk	BGB *(1)*	Vin fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt alkoholindhold på mindst 8,5 % vol og et udbytte på højst 12 000 l/ha. Analyse og organoleptisk vurdering er obligatorisk.	

SLOVAKIET

Akostné víno	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin, som kontrolinstansen har klassificeret som kvalitetsenkeltdruevin eller kvalitetsmærkevin, og som er fremstillet af druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 16° NM. Det maksimale udbytte pr. hektar må ikke overskrides, og vinen skal opfylde kvalitetskravene i de særlige regler.	
Akostné víno s prívlastkom, *suppleret med*: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin, som kontrolinstansen har klassificeret som kvalitetsvin med særlig egenskab, og som opfylder kvalitetskravene i de særlige regler. Den må ikke overskride det maksimale udbytte pr. hektar, og druernes sort, oprindelse, naturlige sukkerindhold, vægt og sundhedstilstand certificeres inden fremstillingen af en repræsentant for kontrolinstansen. Forbuddet mod at øge det naturlige alkoholindhold og justere indholdet af restsukker skal overholdes. Akostné víno s prívlastkom opdeles således: — kabinetné víno: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 19° NM — neskorý zber: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 21° NM — výber z hrozna: fremstillet af fuldmodne druer med et naturligt sukkerindhold på mindst 23° NM og fra nøje udvalgte klaser — bobuľový výber: fremstillet af manuelt udvalgte overmodne drueklaser, hvorfra umodne og beskadigede druer er fjernet manuelt, med et naturligt sukkerindhold på mindst 26° NM — hrozienkový výber: fremstillet udelukkende af manuelt udvalgte overmodne druer med et sukkerindhold på mindst 28° NM — cibébový výber: fremstillet udelukkende af manuelt udvalgte overmodne druer, der er forædlet ved angreb af Botrytis cinerea Persoon, med et sukkerindhold på mindst 28° NM — ľadové víno: fremstillet af druer, der er høstet ved en temperatur på minus 7° C eller lavere og forblevet frosne under høst og forarbejdning, og den fremkomne most skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 27° NM — slamové víno: fremstillet af velmodnede druer, der inden forarbejdningen opbevares på måtter af halm eller tagrør, eventuelt ophængt på snore, i mindst tre måneder; den fremkomne most skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 27° NM.	
Esencia	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet ved langsom forgæring af afdræningsvin fra særskilt udvalgte cibebas fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj«. Vinen skal have et naturligt sukkerindhold på mindst 450 g/l og et sukkerfrit tørstofindhold på mindst 50 g/l. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	
Forditáš	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj« overhældt på druekvas fra cibebas. Den skal lagres i mindst to år, deraf mindst et år i egefade.	

Mášláš	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved alkoholgæring af most eller vin af samme årgang fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj« overhældt på vinbærme fra Samorodné eller Výber. Den skal lagres i mindst to år, deraf mindst et år i egefade.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovakisk	BOB *(4)*	Grundbetingelserne for produktion af mousserende vin skal være overholdt, og den sidste fase af produktionen af mousserende vin skal finde sted hos ejeren af den vinmark, hvor druerne til produktionen kommer fra. Alle komponenter i cuvéen til pestovateľský sekt skal komme fra samme vindyrkningsområde.	
Samorodné	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved alkoholgæring af Tokaj-druesorten i vindyrkningsområdet »vinohradnícka oblast Tokaj« fra den bestemte vinmark, hvis der ikke er gunstige betingelser for omfattende fremvækst af cibebas. Den må tidligst bringes i omsætning to år efter lagringen, deraf mindst ét år i træfade.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovakisk	BOB *(4)*	Mousserende vin fremstillet ved primær og sekundær fermentering af kvalitetsvin fra druer, der er dyrket på marker i vindyrkningsområder, hvor de pågældende druer dyrkes, eller umiddelbart tilstødende områder; grundbetingelserne for produktion af mousserende kvalitetsvin skal være opfyldt.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved alkoholgæring efter overhældning af cibebas med most med et sukkerindhold på mindst 21° NM fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj« eller vin af samme kvalitet og årgang fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj«. Alt efter den tilsatte mængde cibebas inddeles Tokajský výber i 3 til 6 putňový. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	
Výberová esencia	Slovakisk	BOB *(1)*	Vin fremstillet ved alkoholgæring af cibebas. Under høsten udvælges de enkelte druer, og de overhældes straks efter forarbejdningen med most fra den bestemte vinmark i »vinohradnícka oblast Tokaj« eller vin af samme årgang, som har et naturligt sukkerindhold på mindst 180 g/l og et sukkerfrit tørstofindhold på mindst 45 g/l. Den skal lagres i mindst tre år, deraf mindst to år i egefade.	

(*) Benævnelsen »sekt« er ikke beskyttet.

DET FORENEDE KONGERIGE

quality (sparkling) wine	Engelsk	BOB *(1, 4)*	Vin eller mousserende vin, der fremstilles i England og Wales i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. Vin, der omsættes som »quality wine«, er analyseret og vurderet organoleptisk. Dens specifikke art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af kvaliteten af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	
Regional (sparkling) wine	Engelsk	BGB *(1, 4)*	Vin eller mousserende vin, der fremstilles i England og Wales i overensstemmelse med reglerne i den nationale lovgivning. »Regional wine« vil være analyseret og vurderet organoleptisk. Dens art og karakter vil afhænge dels af produktionsområdet, dels af de anvendte druer og dels af producentens dygtighed.	

DEL B: **Traditionelle benævnelser, jf. artikel 118u, stk. 1, litra b), i forordning (EF) nr. 1234/2007**

BULGARIEN

Колекционно *(collection)*	Bulgarsk	BOB *(1)*	Vin, der opfylder kravene til »special reserve« og er lagret i flasker i mindst et år, og som kun udgør op til halvdelen af »special reserve«-mængden.	
Ново *(young)*	Bulgarsk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er fremstillet udelukkende af druer fra én høst og tappet inden udgangen af året. Den kan sælges med angivelsen »ny« indtil 1. marts det følgende år. I så fald skal der på etiketten også være angivelsen »sælges indtil 1. marts …«. Efter udløbet af førnævnte frist må vinen ikke længere være mærket med og frembydes som »ny«, og den vin, der stadig er i handelen, skal ometiketteres efter 31. marts det følgende år i overensstemmelse med bekendtgørelsens krav.	
Премиум *(premium)*	Bulgarsk	BGB *(1)*	Vin, der er fremstillet af én druesort, som er den bedste af hele høsten. Den producerede mængde må højst udgør en tiendedel af hele høsten.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Bulgarsk	BOB *(1)*	Vin, der er lagret i nye egetræsfade med et rumindhold på højst 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Bulgarsk	BGB *(1)*	Vin, der er produceret af én druesort og udgør en bevaret mængde af den bedste del af høsten.	
Резерва *(reserve)*	Bulgarsk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er produceret af én druesort, lagret mindst et år regnet fra november i høståret.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Bulgarsk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret af anbefalede druesorter med et sukkerindhold på mindst 22 vægtprocent. Vinen skal have et alkoholindhold på mindst 11°. Dens kendetegn er, at der er tilsat druemost eller koncentreret druemost mindst 30 dage inden afsendelsen.	
Специална селекция *(special selection)*	Bulgarsk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret af én druesort eller er en blanding, lagret i mindst to år regnet fra udløbsdatoen i produktspecifikationen.	
Специална резерва *(special reserve)*	Bulgarsk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret af én druesort eller er en blanding, lagret i mindst et år i egetræsfade regnet fra udløbsdatoen i produktspecifikationen.	

TJEKKIET

Archivní víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der bringes i omsætning tidligst tre år efter høståret.	

Burčák	Tjekkisk	BOB *(1)*	Delvis fermenteret druemost, hvor det virkelige alkoholindhold er højere end 1 % vol og mindre end tre femtedele af det totale alkoholindhold.	
Klaret	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret af blå druer uden fermentering af skallerne.	
Košer, Košer víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret efter den liturgiske metode, der er foreskrevet i det mosaiske trossamfunds regler.	
Labín	Tjekkisk	BGB *(1)*	Vin af blå druer, som er produceret uden fermentering af skallerne i det tjekkiske vindyrkningsområde.	
Mladé víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der udbydes til konsum senest inden udgangen af det kalenderår, hvor druerne til produktionen af vinen er høstet.	
Mešní víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret efter en liturgisk metode og opfylder betingelserne for brug under den katolske kirkes religiøse handlinger.	
Panenské víno	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin fra en vinmarks første høst. Som første høst regnes høsten i det tredje år efter beplantning af marken.	
Panenská sklizeň	Tjekkisk			
Pěstitelský sekt (*)	Tjekkisk	BOB *(4)*	Mousserende vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder og opfylder kravene i EU's forordninger til mousserende kvalitetsvin, og som er produceret i specifikke områder af druer fra vinproducentens vinmarker.	
Pozdní sběr	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er klassificeret af de tjekkiske landbrugs- og fødevaremyndigheder, produceret af druer, der er høstet på en bestemt vinmark i det pågældende område; hektarudbyttet er ikke forøget, druerne til produktion af vinen har et sukkerindhold på mindst 21° NM, druehøsten og vinfremstillingen, undtagen tapningen, finder sted i det pågældende område, og vinen opfylder kvalitetskravene i gennemførelseslovgivningen.	
Premium	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin med typebetegnelse (druesortering, enkeltdruer eller tørrede druer) fremstillet af druer, der for mindst 30 %'s vedkommende er angrebet af Botrytis cinerea P.	
Rezerva	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er lagret mindst 24 måneder på træfade og derefter i flasker, mindst 12 måneder for rødvin og 6 måneder for hvidvin og rosévin i fad.	
Růžák	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der er produceret af en blanding af druer eller druemost af hvide eller om nødvendigt blå druer.	
Ryšák	Tjekkisk			

Zrálo na kvasnicích	Tjekkisk	BOB *(1)*	Vin, der under produktionen har været i kontakt med bærmen i mindst seks måneder.	
Krášleno na kvasnicích	Tjekkisk			
Školeno na kvasnicích	Tjekkisk			

(*) Benævnelsen »sekt« er ikke beskyttet.

TYSKLAND

Affentaler	Tysk	BOB *(1)*	Oprindelsesbetegnelse for rød kvalitetsvin og Prädikatswein fremstillet af Blauer Spätburgunderdruen i områderne Altschweier, Bühl, Eisental og Neusatz i byen Bühl samt Bühlertal og Neuweierområdet i byen BadenBaden.	
Badisch Rotgold	Tysk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet ved blanding af hvide druer, eventuelt knuste, med røde druer i et bestemt vindyrkningsområde i Baden.	
Classic	Tysk	BOB *(1)*	Rødvin eller hvid kvalitetsvin, der udelukkende er fremstillet af klassiske druesorter, der er typiske for området. Mosten til produktionen har et naturligt mindste alkoholindhold, som er mindst 1 % vol højere end det naturlige mindste alkoholindhold, der foreskrives i det vindyrkningsområde, druerne er høstet i. Det totale alkoholindhold er mindst 11,5 % vol. Restsukkerindholdet må ikke overstige 15 g/l og ikke være højere end det dobbelte af det totale syreindhold. Angivelse af en enkelt druesort og årgang, men ikke af smag.	
Ehrentrudis	Tysk	BOB *(1)*	Oprindelsesbetegnelse for rosévin af høj og meget høj kvalitet, fremstillet af Blauer Spätburgunderdruesorten i Tuniberg-området.	
Federweisser	Tysk	BGB *(1)*	Delvis fermenteret druemost fra Tyskland med geografisk betegnelse eller fra andre EU-stater. Som geografisk betegnelse anvendes de for »Landwein« definerede vindyrkningsområder. »Federweißer« er den mest gængse betegnelse for delvis fermenteret druemost, når der tages hensyn til forskellige regionale betegnelser.	
Hock	Tysk	BGB *(1)*	Hvid vin med geografisk betegnelse fra Rhinområdet, hvis restsukkerindhold ligger i et område, der beretiger til smagsbetegnelsen »lieblich«. Benævnelsens historie er, at »Hock« er et gammelt engelsk-amerikansk udtryk for rhinskvin, som kan spores tilbage til stednavnet »Hochheim« (ved Main i Rheingau-vindyrkningsområdet).	
Liebfrau(en)milch	Tysk	BOB *(1)*	Traditionelt navn på hvid tysk kvalitetsvin, der mindst består af 70 % af en blanding af Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau eller Kerner, og som kommer fra området Nahe, Rheingau, Rheinhessen eller Pfalz. Restsukkerindholdet ligger i området »lieblich«. Næsten udelukkende til eksport.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Tysk	BOB *(1)*	Hvid kvalitetsvin, der udelukkende produceres af hvide druer af sorten Riesling. Mosten til produktionen har et naturligt mindste alkoholindhold, som er mindst 1,5 % vol højere end det naturlige mindste alkoholindhold, der foreskrives i det vindyrkningsområde eller den del af vindyrkningsområdet, druerne er høstet i, og den skal ved en smagstest have fået mindst 3,0 point.	

Schillerwein	Tysk	BOB *(1)*	Vin fra vindyrkningsområdet Württemberg. Kvalitetsvin af lys rød til klar rød farve, som er fremstillet ved blanding af hvide druer, eventuelt knuste, med røde druer, eventuelt knuste. »Schillersekt b.A.« og »Schillerperlwein b.A.« er tilladt, hvis grundvinen er »Schillerwein«.	
Weißherbst	Tysk	BOB *(1)*	Kvalitetsvin eller »Prädikatswein«, der er produceret i et bestemt vindyrkningsområde af en enkelt rød druesort på grundlag af mindst 95 % most fra den første lette presning. Druesorten angives sammen med benævnelsen »Weißherbst« med samme skrifttype, størrelse og farve. Benævnelsen kan anvendes for mousserende kvalitetsvin, hvis den er produceret af vin med benævnelsen »Weißherbst«.	

(*) Benævnelserne »Riesling« og »Sekt« er ikke beskyttet.

GRÆKENLAND

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Agrepavlis«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, og vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, og vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Archontiko«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Κάβα *(Cava)*	Græsk	BGB *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er lagret under kontrollerede forhold.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Græsk	BOB *(3, 15, 16)*	Vin, der er produceret udelukkende af druer fra udvalgte vinmarker, hvor hektarudbyttet er særlig lavt.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Græsk	BOB *(1, 3, 15, 16)*	Udvalgt vin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Κάστρο *(Kastro)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning eller en ruin af et historisk slot. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	

Κτήμα *(Ktima)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, der ligger i det pågældende beskyttede vindyrkningsområde.	
Λιαστός *(Liastos)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 15, 16)*	Vin, der er fremstillet af druer, der har ligget i solen eller skyggen med henblik på delvis tørring.	
Μετόχι *(Metochi)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende en virksomhed, der ligger uden for det kloster, den tilhører.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker tilhørende et kloster.	
Νάμα *(Nama)*	Græsk	BOB/BGB *(1)*	Sød vin, der anvendes til religiøse ceremonier.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Græsk	BOB *(1)*	Vin med BOB-betegnelsen »Santorini«, som udelukkende produceres på øerne »Thira« og »Thiresia«, og som er lagret på fad i mindst tre måneder.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på vinmarker, der tilhører en virksomhed beliggende mere end 500 m over havet.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der udelukkende er produceret af druer, der er dyrket på vinmarker beliggende mere end 500 m over havet.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vin, der er produceret af druer, der er høstet på marker tilhørende en virksomhed, hvor der ligger en bygning af typen »Pyrgos«. Vinen skal være produceret på denne virksomhed.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Græsk	BOB *(1, 3, 15, 16)*	Udvalgt vin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Græsk	BOB *(3, 15, 16)*	Udvalgt hedvin, der er lagret i et bestemt tidsrum under kontrollerede forhold.	
Βερντέα *(Verntea)*	Græsk	BGB *(1)*	Vin med traditionel betegnelse, som er produceret af druer, der er høstet på vinmarker på øen Zakynthos, hvor også fremstillingen finder sted.	
Vinsanto	Latin	BOB *(1, 3, 15, 16)*	Vin med BOB-betegnelsen »Santorini«, som produceres i Santo Erini-Santorini-komplekset på øerne »Thira« og »Thiresia« af druer, der har ligget i solen.	

SPANIEN

Amontillado	Spansk	BOB *(3)*	Tør hedvin (Vino generoso) med BOB »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles« med udtalt og fyldig aroma, ravfarvet eller gylden og med et virkeligt alkoholindhold på 16–22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Añejo	Spansk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er lagret i mindst 24 måneder i alt, enten i egetræsfade med et rumindhold på højst 600 l eller i flasker.	
	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med BOB »Malaga«, lagret i 3-5 år.	
Chacolí-Txakolina	Spansk	BOB *(1)*	Vin med BOB »Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina«, »Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina« eller »Chacolí de Álava-Arabako Txakolina«, overvejende fremstillet af sorterne Ondarrabi Zuri og Ondarrabi Beltza. Vin med et virkeligt alkoholindhold på mindst 9,5 % vol (11 % vol for hvidvin, der er fermenteret i fade), med et indhold af flygtig syre på højst 0,8 mg/l og et totalt svovlindhold på højst 180 mg/l (140 mg/l for rødvin).	
Clásico	Spansk	BOB *(3, 16)*	Vin med et restsukkerindhold på mindst 45 g/l.	Chile
Cream	Engelsk	BOB *(3)*	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva« med indhold af reducerende stoffer på mindst 60 g/l, fra ravfarvet til mahognifarvet. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller »añadas«-systemet i egetræsfade.	
Criadera	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, som er lagret efter »criaderas y soleras«-systemet efter traditionen i området.	
Criaderas y Soleras	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, hvor der benyttes et system med egetræsfade, de såkaldte »criaderas«, som er anbragt oven på hinanden, idet årets vin placeres øverste i systemet og derefter ved delvise og successive omstikninger over længere tid passerer gennem en række trin eller »criaderas« og til sidst når sidste trin, »solera«, hvor lagringsprocessen slutter.	
Crianza	Spansk	BOB *(1)*	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 24 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 18 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l.	

Dorado	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med BOB »Rueda« eller »Malaga«, som er lagret.	
Fino	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med BOB »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla Moriles« og med følgende egenskaber: strågul farve og tør, let bitter, let og behagelig smag. Lagret under »flor« i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Fondillón	Spansk	BOB *(16)*	Vin med BOB »Alicante«, fremstillet af overmodne druer af sorten Monastrell, som kvalitets- og sundhedsmæssigt er af højeste kvalitet. Ved gæringen benyttes kun den naturligt forekommende gær, og det virkelige alkoholindhold på mindst 16 % vol skal være udelukkende naturligt. Lagret mindst 10 år i egetræsfade.	
Gran reserva	Spansk	BOB *(1)*	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 60 måneder, deraf mindst 18 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l, og resten af tiden i flasker — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 48 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker.	
	Spansk	BOB *(4)*	Mindste lagringstid for mousserende vin med BOB »Cava« er 30 måneder fra »tiraje« til »degüelle«.	
Lágrima	Spansk	BOB *(3)*	Sød vin med BOB »Málaga«, hvis fremstilling indebærer, at mosten drypper af de knuste druer uden mekanisk presning. Lagringen varer i mindst to år og finder sted efter »criaderas y soleras«-systemet eller efter årgange i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Noble	Spansk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er lagret i mindst 18 måneder i alt, enten i egetræsfade med et rumindhold på højst 600 l eller i flasker.	
	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med BOB »Málaga«, lagret i 2-5 år.	
Oloroso	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles«, som har følgende egenskaber: god krop, fyldig og blød, aromatisk, energisk, tør eller svagt sød, mahognifarvet, virkeligt alkoholindhold 16-22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Pajarete	Spansk	BOB *(3)*	Sød eller halvsød vin med BOB »Málaga«, lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller efter »añadas« i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	

Pálido	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Condado de Huelva«, lagret i mere end tre år ved en biologisk lagringsproces, med et virkeligt alkoholindhold på 15-17 % vol.	
	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med BOB »Rueda«, lagret i mindst fire år, heraf mindst tre år i egetræsfade.	
	Spansk	BOB *(3)*	Vin med BOB »Málaga« fremstillet af sorten Pedro Ximenez og/eller Moscatel uden tilsætning af »arrope« (kogt most), ikke lagret.	
Palo Cortado	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda« eller »Montilla-Moriles«, hvis organoleptiske egenskaber svarer til aromaen hos en amontillado og smag og farve som en oloroso, og som har et virkeligt alkoholindhold på 16-22 %. Lagret i to faser, først en biologisk under »flor« og derefter en oxidativ.	
Primero de Cosecha	Spansk	BOB *(1)*	Vin med BOB »Valencia«, høstet i høstperiodens første ti dage og tappet inden for de følgende 30 dage. Angivelse af høsten på etiketten er obligatorisk.	
Rancio	Spansk	BOB *(1, 3)*	Vin, der har gennemgået en kraftigt oxiderende lagringsproces med pludselige temperaturskift og med luftadgang, enten i træ- eller glasbeholder.	
Raya	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med betegnelsen »Montilla-Moriles«, som har omtrent samme egenskaber som »oloroso«, men mindre smag og aroma. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Reserva	Spansk	BOB *(1)*	Anden vin end mousserende vin, perlevin og hedvin, som opfylder følgende betingelser: — rødvin skal være lagret i mindst 36 måneder, deraf mindst 12 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker — hvidvin og rosévin skal være lagret i mindst 24 måneder, deraf mindst 6 måneder i egetræsfade med et rumindhold på højst 330 l og resten af tiden i flasker.	Chile
Sobremadre	Spansk	BOB *(1)*	Hvidvin med betegnelsen »Vinos de Madrid«, der som følge af den særlige fremstillingsmetode indeholder kuldioxidgas inden den egentlige gæring af mosten med dens »madres« (ribbede og pressede druer).	
Solera	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med benævnelsen »Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« eller »Condado de Huelva«, som er lagret efter »criaderas y soleras«-systemet.	
Superior	Spansk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet af mindst 85 % foretrukne sorter i de pågældende områder.	Chile Sydafrika

Trasañejo	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin med BOB »Malaga«, lagret i mere end fem år.	
Vino Maestro	Spansk	BOB *(3)*	Vin med BOB »Malaga«, som produceres ved en meget ufuldstændig gæring, idet der inden gæringen tilsættes 7 % vinalkohol. Gæringen er derfor meget langsom, og den standser, når alkoholindholdet er på 15-16°, således at restsukkerindholdet efter gæringen er på 160-200 g/l. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet eller »añadas«-systemet i egetræsfade med et rumindhold på højst 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spansk	BOB *(1)*	Vin med betegnelsen »Utiel–Requena«, som er fremstillet af druer, der er høstet i høstperiodens første ti dage, og har et alkoholindhold på 10-11,5 % vol. Den har som følge af den tidlige høst nogle særlige egenskaber, bl.a. en svag afgivelse af kuldioxidgas.	
Viejo	Spansk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er lagret i mindst 36 måneder med en oxideret karakter, bl.a. på grund af påvirkning med lys, ilt, varme eller en kombination af disse faktorer.	
	Spansk	BOB *(3)*	Hedvin (vino generoso) med BOB-betegnelsen »Condado de Huelva«, som har følgende egenskaber: god krop, fyldig og blød, aromatisk, energisk, tør eller svagt sød, mahognifarvet, virkeligt alkoholindhold 16-22°. Lagret i mindst to år efter »criaderas y soleras«-systemet i egetræsfade med rumindhold højst 1 000 l.	
Vino de Tea	Spansk	BOB *(1)*	Vin fra det nordlige delområde for BOB »La Palma«, lagret i træbeholdere af Pinus canariensis (»Tea«) i op til seks måneder. Det virkelige alkoholindhold er for hvidvin 11-14 % vol, for rosévin 11-13 % vol og for rødvin 12-14 % vol.	

FRANKRIG

Ambré	Fransk	BOB *(3)*	Artikel 7 i bekendtgørelse af 29. december 1997 bestemmer om BOB »Rivesaltes« følgende: For at være berettiget til AOC-betegnelsen »Rivesaltes« suppleret med udtrykket »ambré« skal hvidvin være produceret på virksomheden i oxiderende miljø indtil den 1. september i det andet år efter høsten.	

Clairet	Fransk	BOB *(1)*	BOB »Bourgogne«, »Bordeaux«: lys rødvin eller rosévin.	
Claret	Fransk	BOB *(1)*	BOB »Bordeaux«: udtryk, der betegner en lys rødvin.	
Tuilé	Fransk	BOB *(3)*	Artikel 7 i bekendtgørelse af 29. december 1997 bestemmer følgende: For at være berettiget til AOC-betegnelsen »Rivesaltes« suppleret med udtrykket »tuilé« skal rødvin være produceret på virksomheden i oxiderende miljø indtil den 1. september i det andet år efter høsten.	
Vin jaune	Fransk	BOB *(1)*	BOB »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Château-Châlon«: vin, der produceres udelukkende med de i de nationale regler fastsatte druesorter: langsom fermentering og lagring i egetræsfade uden opfyldning i mindst seks år.	
Château	Fransk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Historisk udtryk, der er knyttet til en område- og vintype og forbeholdt vin, der kommer fra en ejendom, der reelt eksisterer og betegnes med nøjagtig dette ord.	Chile
Clos	Fransk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Chile
Cru artisan	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »St Julien«, »Pauillac«, »St Estèphe« Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelses-hierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	
Cru bourgeois	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »Saint-Julien«, »Pauillac«, »Saint-Estèphe«: Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelses-hierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	Chile
Cru classé, *eventuelt suppleret med* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Barsac«, »Côtes de Provence«, »Graves«, »Saint-Emilion grand cru«, »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Pessac-Leognan«, »Saint Julien«, »Pauillac«, »Saint Estèphe«, »Sauternes«. Betegnelse med relation til en vins kvalitet, dens historie og en områdetype, som er udtryk for et anseelses-hierarki mellem vine fra en bestemt ejendom.	
Edelzwicker	Tysk	BOB *(1)*	Vin med BOB »Alsace«, fremstillet af en eller flere druesorter som angivet i specifikationerne.	
Grand cru	Fransk	BOB *(1, 3, 4)*	Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	Chile Schweiz Tunesien

Hors d'âge	Fransk	BOB *(3)*	For BOB »Rivesaltes«, »Banyuls«, »Rasteau« og »Maury« kan benævnelsen benyttes for vin, der er lagret mindst fem år efter fremstillingen.	
Passe-tout-grains	Fransk	BOB *(1)*	Vin med BOB »Bourgogne«, der er fremstillet af to druesorter som angivet i specifikationen.	
Premier Cru	Fransk	BOB *(1, 4)*	Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	Tunesien
Primeur	Fransk	BOB *(1)*	Vin, som kan sælges til konsum fra den tredje torsdag i november i høståret.	
	Fransk	BGB *(1)*	Vin, som kan sælges til konsum fra den tredje torsdag i oktober i høståret.	
Rancio	Fransk	BOB *(1, 3)*	For BOB »Grand Roussillon«, »Rivesaltes«, »Rasteau«, »Banyuls«, »Maury«, »Clairette du Languedoc«: Udtryk med relation til en vintype og en bestemt produktionsmetode, som er forbeholdt nogle kvalitetsvine som følge af deres alder og jordbundsforhold.	
Sélection de grains nobles	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Condrieu«, »Monbazillac«, »Graves supérieur«, »Bonnezeaux«, »Jurançon«, »Cérons«, »Quarts de Chaume«, »Sauternes«, »Loupiac«, »Côteaux du Layon«, »Barsac«, »Sainte Croix du Mont«, »Côteaux de l'Aubance«, »Cadillac«: Vin, der obligatorisk er fremstillet af druer, der manuelt er høstet selektivt ad flere omgange. Målet er at høste druer, der er overmodne, angrebet af Botrytis eller koncentreret på vinstokken.	
Sur lie	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Muscadet«, »Muscadet Coteaux de la Loire«, »Muscadet-Côtes de Grandlieu«, »Muscadet-Sèvre et Maine«, »Gros Plant du Pays Nantais«: Vin med særlige specifikationer (f.eks. udbytte og alkoholindhold), som forbliver i kontakt med bærmen indtil 1. marts i året efter høståret.	
	Fransk	BGB *(1)*	For BGB »Vin de pays d'Oc«, »Vin de pays des Sables du Golfe du Lion«: Vin med særlige specifikationer, som forbliver i fad mindre end en vinter og er i kontakt med bærmen indtil tapningen.	
Vendanges tardives	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Jurançon«: Udtryk med relation til en vintype og en bestemt produktionsmetode, som er forbeholdt vin af overmodne druer, og som opfylder bestemte krav til densitet og alkoholindhold.	
Villages	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Anjou«, »Beaujolais«, »Côte de Beaune«, »Côtes de Nuits«, »Côtes du Rhône«, »Côtes du Roussillon«, »Mâcon«: Udtryk med relation til en vins kvalitet, som er forbeholdt vin med en oprindelsesbetegnelse, der er fastsat ved bekendtgørelse, og når dette udtryk anvendes kollektivt sammen med en oprindelsesbetegnelse.	
Vin de paille	Fransk	BOB *(1)*	For BOB »Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Hermitage«: Udtryk med relation til en fremstillingsmetode, der består i at udvælge druer af sorter, der er fastsat i de nationale regler, og lade dem tørre i mindst seks uger, enten udlagt på halmmåtter eller riste eller ophængt. Lagret i mindst tre år regnet fra presningsdatoen, heraf lagring i træbeholder i mindst 18 måneder.	

ITALIEN

Alberata	Italiensk	BOB *(1)*	Særlig benævnelse, der er knyttet til »Aversa«-vintypen. Den refererer til den meget gamle vindyrkningstradition, som fører til produktet.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden for »Valpolicella«-vintypen. Den har siden oldtiden været benyttet til at betegne oprindelsesstedet for den vin, der produceres ifølge en bestemt produktionsmetode, som anvender tørrede druer og bygger på fuldstændig forgæring af sukkeret. Det kan forklare »Amarone«-navnets oprindelse. Det er en helt særlig og meget velkendt benævnelse, som i sig selv identificerer produktet.	
Ambra	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og »Marsala«-vintypens særlige ravgule farve, der kan være mere eller mindre mørk. Den særlige farve skyldes den langvarige produktionsmetode, som indebærer lagring og forfining, en proces, hvorved den sker en betydelig reduktion af polyphenolernes oxygen og farvestofferne.	
Ambrato	Italiensk	BOB *(1, 3)*	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og den særlige ravfarve, der kan være mere eller mindre mørk, og som er karaktistisk for »Malvasia delle Lipari«- og »Vernaccia di Oristano«-vintyperne. Den særlige farve skyldes den langvarige produktionsmetode, som indebærer lagring og forfining, en proces, hvorved den sker en betydelig reduktion af polyphenolernes oxygen og farvestofferne.	
Annoso	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til »Controguerra«-vintypen. Den er knyttet til den særlige produktionsmetode, som indebærer brug af tørrede druer og en obligatorisk lagring i træbeholdere i mindst 30 måneder, inden det endelige produkt bringes i omsætning og indtages.	
Apianum	Latin	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der anvendes på »Fiano di Avellino«-vine. Det er en benævnelse med oprindelse i oldtiden. Den betegner, at druerne er gode, da de særlig bliver påskønnet af bier (»api« på italiensk).	
Auslese	Tysk	BOB *(1)*	Se den traditionelle benævnelse »scelto«. Eksklusiv benævnelse, der anvendes på »Caldaro«- og »Caldaro Classico – Alto Adige«-vine.	
Buttafuoco	Italiensk	BOB *(1, 6)*	Eksklusiv benævnelse, som er nøje knyttet til den særlige vintype, der kommer fra et delområde af »Oltrepò Pavese«-vinene. Den har længe været benyttet til at beskrive et helt særligt produkt, som ifølge ordets oprindelige betydning kan afgive en »særlig kraftig varme«.	
Cannellino	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til »Frascati«-vintypen og produktionen af den. Den har længe været benyttet til at identificere den førnævnte vintype, der produceres ved en særlig proces, hvorved der fremkommer en vin, der er »abboccato«, dvs. en smule sød og fyldig i munden.	

Cerasuolo	Italiensk	BOB *(1)*	Traditionel og historisk benævnelse, som er nøje knyttet til »Cerasuolo di Vittoria«-vinene. Den er en integrerende del af DOCG-betegnelsen og udgør det ikke-geografiske aspekt. Benævnelsen relaterer både til produktionen og til den specielle farve. Benævnelsen benyttes også traditionelt til at beskrive en anden type »Montepulciano d'Abruzzo«-vin, som den er nøje knyttet til.	
Chiaretto	Italiensk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5, 6)*	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og farven på den deraf følgende vintype, som er fremstillet af blå druer.	
Ciaret	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse på »Monferrato«-vine, som er knyttet til produktets særlige farve; navnet betyder oprindelig »lys rød«.	
Château	Fransk	BOB *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)*	Benævnelse, der er knyttet til vinproducenten, og som må benyttes, hvis druerne udelukkende kommer derfra og vinproduktionen finder sted på samme virksomhed.	Chile
Classico	Italiensk	BOB *(1, 3,, 8, 11, 15, 16)*	Benævnelse, der er fastsat ved lov nr. 164/1992. Den er forbeholdt ikke-mousserende vin fra det ældste vindyrkningsområde, der har udarbejdet sine egne BOB-regler.	Chile
Dunkel	Tysk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til produktionsmetoden og den typiske mørke farve på den tilsvarende »Trentino«-vintype.	
Fine	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er nøje knyttet til en af »Marsala«-vintyperne. Den henviser til den særlige produktionsmetode, som indebærer lagring i mindst et år, heraf mindst 8 måneder i træfade.	
Fior d'Arancio	Italiensk	BOB *(1, 6)*	Benævnelse, der er knyttet til de to »Colli Euganei«-typer: mousserende vin og vin, der er »passito« (dvs. fremstillet af tørrede druer). Den henviser til produktionsmetoden og den særlige aroma ved produktet, der er fremstillet af moscato-druer, der er dyrket på en helt speciel måde.	
Flétri	Fransk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til de specifikke »Valle d'Aosta« eller »Vallée d'Aoste« DOC-typer. Den henviser til produktionsmetoden og produktets typiske egenskaber, som fremkommer ved en helt bestemt produktionsmetode ud fra delvis tørrede druer.	
Garibaldi Dolce	Italiensk	BOB *(3)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til en bestemt »Marsala Superiore« DOC-type. I begyndelsen blev benævnelsen brug til ære for Garibaldi, som smagte denne vin, da han gik i land i Marsala. Han satte stor pris på den på grund af dens egenskaber, som skyldes den særlige produktionsproces, der indebærer lagring i mindst to år i træfade.	
GD				
Governo all'uso toscano	Italiensk	BOB/BGB *(1)*	Oprindelig var benævnelsen knyttet til »Chianti« og »Chianti Classico« BOB-vine. Senere blev den også benyttet til »Colli della Toscana Centrale« BGB-vine, som produceres i samme produktionsområde. Den henviser til den særlige produktionsproces, der benyttes i Toscana, hvor der sidst på vinteren tilsættes tørrede druer til vinen, hvilken sætter en ny gæringsproces i gang.	

Gutturnio	Italiensk	BOB *(1, 8)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til en vintype, der stammer fra et delområde af »Colli Piacentini«-vinene. Den henviser til produktionsmetoden for den nævnte rødvin, som er en meget typisk vin af høj kvalitet. Den blev serveret i sølvbægre af romersk oprindelse, som hed »gutturnium«.	
Italia Particolare IP	Italiensk	BOB *(3)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til »fine«-vintypen med »Marsala« DOC-betegnelsen. Oprindelig blev »Marsala« kun produceret til hjemmemarkedet.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*Tysk*	BOB *(1)*	Traditionelt produktionsområde for »Caldaro« og »Alto Adige« (delområdet »Santa Maddalena« og »Terlano«). (Se definitionen af »Classico«.)	
Kretzer	Tysk	BOB *(1)*	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og den typiske rosé-farve. Benævnelsen benyttes til vin med typebetegnelserne »Alto Adige«, »Trentino« og »Teroldego rotaliano«.	
Lacrima	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er nøje knyttet til »Lacrima di Morro d'Alba«-vinbetegnelsen og udgør en integrerende del af den. Den henviser til den særlige produktionsmetode, hvor en svag presning af druerne fører til et produkt af høj kvalitet.	
Lacryma Christi	Italiensk	BOB *(1, 3)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er nøje knyttet til »Vesuvio«-vine. Den var traditionelt knyttet til nogle af disse vintyper (både normal vin, hedvin og mousserende vin), som produceres ved en særlig produktionsmetode, hvor en svag presning af druerne fører til et produkt af høj kvalitet med bestemte religiøse konnotationer.	
Lambiccato	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Castel San Lorenzo«-vintyperne. Den henviser til produkttypen og den særlige produktionsmetode, som bygger på moscato-druer og hvor der sker en udblødning ved kontrolleret temperatur i særlige beholdere, der traditionelt kaldes »lambicchi«.	
London Particolar LP Inghilterra	Italiensk	BOB *(3)*	Eksklusiv historisk benævnelse, der er knyttet til »superiore«-vintypen med »Marsala« DOC-betegnelsen. Benævnelsen eller forkortelsen benyttes traditionelt til at beskrive et produkt, der er bestemt til det engelske marked. Brugen af engelske er også traditionel, og det fremgår af produktspecifikationen og reglerne for »Marsala«-vine. Det er nemlig almineligt kendt, at denne betegnelse på en hedvin har fået sin betydning og sit omdømme som følge af de aktive producenter og også aktive engelske vinhandlere, som siden opdagelsen af Marsala i 1773 har produceret og solgt denne usædvanlige vin, som derved et blevet kendt over hele verden og især i England.	
Occhio di Pernice	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse med tilknytning til nogle »Vin Santo«-vintyper. Den henviser til produktionsmetoden og den særlige farve. Således betyder den særlige produktionsmetode, som bygger på røde druer, at der kan fremstilles et meget typisk produkt med en usædvanlig farve, der rækker fra svagt til kraftig rosa. Benævnelsen betyder »agerhøneøje« og skal udtrykke vinens farve.	

Oro	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er knyttet til specifikke »Marsala«-vine. Den henviser til den særlige farve og produktionsmetoden, som forbyder brug af kogt most. Derved opnår man et prisværdigt produkt med mere eller mindre kraftig gylden farve.	
Passito	Italiensk	BOB/BGB *(1, 3, 15, 16)*	Benævnelse, der henviser til produktypen og den tilsvarende produktionsmetode. Benævnelserne »passito«, »vino passito« og »vino passito liquoroso« er forbeholdt normal vin og hedvin, der er fremstillet ved fermentering af druer, der er tørret naturligt eller kunstigt, i overensstemmelse med kravene i produktspecifikationen. Ved lov nr. 82/2006 er benævnelsen udvidet til også at omfatte overmodne druer.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Marsala«-vintyperne. Den henviser til produkttypen og den tilsvarende produktionsmetode, der bygger på delvis tørrede druer.	
Rebola	Italiensk	BOB *(1, 15)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en af »Colli di Rimini«-vintyperne. Den henviser til produktionsmetoden og produkttypen, hvis farveskala går fra gylden til ravfarvet; produktet fremstilles af delvis tørrede druer.	
Recioto	Italiensk	BOB *(1, 4, 5)*	Historisk-traditionel benævnelse, der er nøje knyttet til navnet på tre vine med oprindelsesbetegnelse, som produceres i Veneto, nemlig »Valpolicella«, »Gambellara« og »Recioto di Soave«. Disse betegnelser hører til produktionsområder, der ligger tæt på hinanden og har samme traditioner, særlig i provinserne Verona og Vicenza. Navnet stammer tilbage fra det femte århundrede, hvor skribenterne på landet beskrev denne vin og lovpriste den som særlig god. Den produceredes kun i provinsen Verona, og navnet stammede fra »Retia«, der er betegnelsen på det bakke/bjergområde, som dengang strakte sig fra området omkring Verona og Trento til områderne omkring Como og Valtellina. Benævnelsen har således været i brug siden en fjern fortid, og den benyttes stadig til at betegne vin, der fremstilles ved den særlige metode med tørring af druerne.	
Riserva	Italiensk	BOB *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vin, der har undergået en vis lagring, mindst to år for rødvins vedkommende og et år for hvidvins vedkommende, efterfulgt af endnu en lagring i fade, ifølge produktspecifikationen. Produktspecifikationen skal ud over de sædvanlige krav indeholde krav om angivelse af årgangen på etiketten samt reglerne herfor, hvis vinen er blandet af forskellige årgange. Under BOB for mousserende vin og hedvin kan benævnelsen benyttes ifølge betingelserne i den pågældende produktspecifikation og i overensstemmelse med EF-retten.	
Rubino	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til BOB-betegnelsen »Cantavenna«. Den henviser til hele processen og den særlige farve. Benævnelsen »Rubino« er desuden knyttet til de særlige DOC-vintyper »Teroldego Rotaliano«, »Trentino« og »Garda Colli Mantovani«, hvor den henviser til den særlige farve, produkterne har.	
	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er knyttet til specifikke »Marsala«-vintyper. Den henviser til den bestemte proces, hvor brug af kogt most er forbudt. Desuden har denne vin en særlig rubinrød fare, som efter lagring får et ravfarvet skær.	

Sangue di Giuda	Italiensk	BOB *(4, 5, 8)*	Eksklusiv historisk traditionel benævnelse, som er knyttet til den vintype, der produceres i »Oltrepò Pavese«-området. Den har længe været i brug til at betegne en helt særlig rødvin, som er sød, mousserende eller perlende og velsmagende, faktisk så behagelig, at den i lighed med den kendte apostel bliver des mere forræderisk, jo mere man drikker af den.	
Scelto	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til »Caldaro«-vine, »Caldaro Classico – Alto Adige«-vine og »Colli del Trasimeno«-vine. Den henviser til det specifikke produkt og den tilsvarende produktionsmetode, der begynder med udvælgelsen af druerne (deraf benævnelsen, der betyder »udvalgt«).	
Sciacchetrà	Italiensk	BOB *(1)*	Historisk-traditionel benævnelse, der er nært knyttet til »Cinque Terre«. Den henviser til de metoder, der benyttes til fremstilling af produktet, herunder presningen af druerne og lagringen. Benævnelsen betyder ordret »pres og opbevar uændret«, en metode, der benyttes til kvalitesprodukter.	
Sciac-trà	Italiensk	BOB *(1)*	Samme som ovenstående (Schiacchetrà). Forskellen er, at denne benævnelse gives til en bestemt vintype.	
Spätlese	Tysk	BOB/BGB *(1, 3, 15, 16)*	Se benævnelsen »Vendemmia tardiva«, der bruges i provinsen Bolzano.	
Soleras	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er knyttet til en specifik »Marsala«-hedvinstype. Den henviser til produktet og de bestemte produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst fem år i træfade. Brug af kogt most og koncentreret most er forbudt. Resultatet er et rent naturprodukt, der ikke indeholder tilsætningsstoffer, end ikke med oprindelse i vin, dog selvfølgelig med undtagelse af alkohol, da der er tale om en hedvin.	
Stravecchio	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der kun er knyttet til »Marsala«-typerne »Vergine« og/eller »Soleras«. Den henviser til de bestemte produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst ti år i træfade.	
Strohwein	Tysk	BOB/BGB *(1, 3, 11, 15, 16)*	Se den traditionelle benævnelse »passito«. Den betyder ordret »halmvin«, og henviser til den bestemte vin, der produceres i provinsen Bolzano efter en metode, hvor druerne efter høsten tørres på halmmåtter ifølge metoder, der er fastsat i de forskellige produktspecifikationer.	
Superiore	Italiensk	BOB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vin med højere kvalitetskrav og strengere produktionsregler end anden vin. Ifølge produktspecifikationen er der følgende forskelle: a) et naturligt alkoholindhold i druerne på mindst 0,5° vol. b) et totalt alkoholindhold på mindst 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiensk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er knyttet til »Marsala Superiore«-vintypen. Den henviser til det specifikke produkt og de særlige produktionsmetoder, der kræver lagring i mindst to år i træfade. Det er et navn, som desuden indeholder en engelsk benævnelse, der er traditionel for en hedvin og sanktioneret både i produktspecifikationen og ved den lovgivning, der gælder for Marsala-vin. Denne betegnelse har fået sin betydning og sit omdømme som følge af de producenter og engelske vinhandlere, som i 1773 opdagede og siden har produceret og solgt denne særlige vin, som derved et blevet kendt over hele verden og især i England.	

Torchiato	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til »Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona«-vine. Den henviser til de særlige egenskaber ved produktet, som er resultatet af en omhyggelig produktionsmetode, hvor druerne udsættes for en svag presning.	
Torcolato	Italiensk	BOB *(1)*	Eksklusiv benævnelse, der er knyttet til en særlig vintype kaldet »Breganze«. Den henviser til de særlige egenskaber ved produktet, som er resultatet af en omhyggelig produktionsmetode, hvor der benyttes delvis tørrede druer. Når druerne er høstet, hænges de op på snore, der derefter drejes og hænges op igen. Det er den tørringsproces, druerne underkastes.	
Vecchio	Italiensk	BOB *(1, 3)*	Benævnelse, der er knyttet til »Rosso Barletta«-vine, »Aglianico del Vuture«-vine, »Marsala«-vine og »Falerno del Massico«-vine. Den henviser til lagringsbetingelserne og den efterfølgende lagring og forfining af produktet.	
Vendemmia Tardiva	Italiensk	BOB/BGB *(1, 3, 15, 16)*	Benævnelse, der er knyttet til en produkttype, der indebærer sen høst af druerne. Når druerne modnes og tørrer ind på vinstokkene, hvor de udsættes for vind og vejr, opnås der et enestående produkt, især hvad angår sukkerindhold og aroma. Resultatet er en helt usædvanlig vin, der også betegnes som dessertvin eller »meditationsvin«.	
Verdolino	Italiensk	BOB/BGB *(1)*	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og den særlige grønlige farve.	
Vergine	Italiensk	BOB *(1, 3)*	Benævnelse, der er knyttet til »Marsala«-vine. Den henviser til det specifikke produkt og den særlige produktionsmetode, som kræver mindst fem års lagring i træfade og forbyder tilsætning af kogt eller koncentreret most. Resultatet er et rent naturprodukt, der ikke indeholder tilsatte stoffer, end ikke med oprindelse i vin, dog med undtagelse af alkohol, der nødvendigvis må tilsættes til hedvin. Benævnelsen er desuden knyttet til »Bianco Vergine Valdichiana«-vine. Den er knyttet til den traditionelle produktionsmetode, hvor gæringen uden skaller fører til et rent og naturligt slutprodukt.	
Vermiglio	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelsen er knyttet til »Colli dell'Etruria Centrale«-vine. Den henviser både til de særlige kvalitetsmæssige egenskaber og den særlige farve.	
Vino Fiore	Italiensk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er knyttet til den særlige produktionsmetode for nogle hvidvine og rosévine. Metoden består i en let presning af druerne, så resultatet er en særlig fin smag, der er vinens bedste side, dvs. dens »blomst« (»fiore«).	
Vino Novello	Italiensk	BOB/BGB *(1, 8)*	Benævnelsen er knyttet til den særlige produktionsmetode og til den produktionsperiode, hvor markedsføring og forbrug begynder den 6. november i høståret.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	Italiensk	BOB *(1)*	Historisk-traditionel benævnelse, der er knyttet til nogle vine, der produceres i regionerne Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto og Trentino Alto Adige. Den henviser til den særlige vintype og til den dertil svarende komplekse produktionsmetode, som indebærer opbevaring og tørring af druerne i egnede velventilerede rum og lang tids lagring i traditionelle træbeholdere. Der er fremsat mange antagelser om benævnelsens oprindelse, de fleste med forbindelse til middelalderen. Den mest troværdige trækker på vinens religiøse værdi, idet denne vin blev anset for helt ekstraordinær og blev tillagt mirakuløse egenskaber. Den blev sædvanligvis benyttet ved gudstjenesterne, hvilket forklarer benævnelsen »hellig vin« (vino santo). Betegnelsen er stadig i brug og detaljeret beskrevet i BOB-specifikationerne. Det er en vintype, der er velkendt og bliver påskønnet over hele verden.	
Vivace	Italiensk	BOB/BGB *(1, 8)*	Benævnelse, der henviser til produktionsmetoden og det tilsvarende produkt. Vinen er perlende på grund af den indeholdte kuldioxid, der er en følge af en isoleret naturlig gæringsproces.	

CYPERN

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften inden for området. WPC – Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften. WPC – Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vin af druer, der er høstet på vinmarker på mindst 1 ha, som tilhører en landbrugsbedrift. På samme landbrugsområde ligger der et kloster. Hele vinfremstillingen foregår på bedriften. WPC – Board act 6/2006 (EF382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Monastery)	Græsk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBOURG

Château	Fransk	BOB *(1)*	Udtryk med relation til navnet på en bedrift, forudsat at druerne udelukkende kommer fra bedriften og hele vinfremstillingen foregår på bedriften.	Chile

Grand premier cru	Fransk	BOB *(1)*	Vin, der er berettiget til det nationale segl »Marque nationale«, må også være forsynet med følgende kvalitetsbetegnelser: »Vin classé«, »Premier cru« eller »2Grand premier cru«, som har været i brug siden 1959. Disse betegnelser tildeles af en komité til de enkelte vine efter smagning og vurdering efter en 20 pointskala på følgende måde: — vine, der får under 12 point, får ingen officiel klassificering og må ikke være forsynet med »Marque nationale – appellation contrôlée« — vine, der får mindst 12,0 point, er officielt anerkendt som »Marque nationale – appellation contrôlée« — vine, der får mindst 14,0 point, får tildelt betegnelsen »Vin classé« ud over »Marque nationale – appellation contrôlée« — vine, der får mindst 16,0 point, får tildelt betegnelsen »Premier cru« ud over »Marque nationale – appellation contrôlée« — vine, der får mindst 18,0 point, får tildelt betegnelsen »Grand premier cru« ud over »Marque nationale – appellation contrôlée«.	
				Tunesien
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Fransk	BOB *(1)*	Betegnelse for en sent høstet vin, der udelukkende er fremstillet af sorterne Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling eller Gewürztraminer. Druerne skal være høstet manuelt, og det naturlige alkoholindhold skal mindst være 95 Oechslegrader for Riesling og mindst 105 Oechslegrader for de andre sorter. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	
Vin de glace	Fransk	BOB *(1)*	Betegnelse for vin, der produceret af druer, der er høstet frosne ved en temperatur på minus 7 °C eller lavere. Til vinfremstillingen må der kun anvendes druer af sorterne Pinot blanc, Pinot gris og Riesling, og mosten skal have et naturligt alkoholindhold på mindst 120 Oechslegrader. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	
Vin de paille	Fransk	BOB *(1)*	Betegnelse for en vin, der udelukkende er fremstillet af sorterne Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris eller Gewürztraminer. Druerne skal være høstet manuelt og lagt ud til tørring på halmmåtter i mindst to måneder. Halmmåtterne kan erstattes af moderne riste. Druerne skal have et naturligt alkoholindhold på mindst 130 Oechslegrader. (national bekendtgørelse af 8. januar 2001)	

UNGARN

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungarsk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet ved at hælde nyfremstillet vin, most eller ny gærende vin over Botrytisangrebne druer (aszú), og som er lagret i mindst tre år (to år i fad). Indholdet af sukker og sukkerfrit tørstof er også fastsat. Benævnelsen må kun anvendes sammen med BOB »Tokaj«.	
Aszúeszencia	Ungarsk	BOB *(1)*		
Bikavér	Ungarsk	BOB *(1)*	Rødvin fremstillet af mindst tre sorter og lagret i træfade i mindst 12 måneder. Der kan i lokale regler være fastsat andre specifikationer. Benævnelsen må kun anvendes sammen med BOB »Eger« og »Szekszárd«.	

Eszencia	Ungarsk	BOB *(1)*	Saft fra botrytisangrebne druer (aszú), som naturligt drypper af fra de kar, druerne samles ind i ved høsten. Restsukkerindhold mindst 450 g/l. Sukkerfrit tørstof mindst 50 g/l. Den må kun anvendes sammen med med BOB »Tokaj«.	
Fordítás	Ungarsk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet ved at hælde vin over presset aszúfrugtkød af samme årgang, og som er lagret i mindst to år (et år i fad). Benævnelsen må kun anvendes sammen med BOB »Tokaj«.	
Máslás	Ungarsk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet ved at hælde vin over bærme fra Tokaj Aszúvin af samme årgang, og som er lagret i mindst to år (et år i fad). Benævnelsen må kun anvendes sammen med BOB »Tokaj«.	
Késői szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB *(1)*	Sent høstet. Mostens sukkerindhold skal være mindst 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungarsk	BOB/BGB *(1)*	Vin fremstillet af udvalgte druer. Mostens sukkerindhold skal være mindst 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungarsk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er lagret i flasker i mindst fem år.	
Siller	Ungarsk	BOB/BGB *(1)*	Rødvin med meget lys farve som følge af den korte udblødningstid.	
Szamorodni	Ungarsk	BOB *(1)*	Vin, der er fremstillet af botrytis-angrebne druer (aszú) og sunde druer, og som er lagret i mindst to år (et år i fad). Mostens sukkerindhold skal være mindst 230,2 g/l. Benævnelsen må kun anvendes sammen med BOB »Tokaj«.	

ØSTRIG

Ausstich	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Auswahl	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Bergwein	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen er fremstillet af druer dyrket på terrasser eller stejle vinmarker med en hældning på over 20 %.	
Klassik	Tysk	BOB *(1)*	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Classic				

Heuriger	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være solgt til detailleddet inden udgangen af december måned efter druehøsten og må sælges til forbrugerne indtil udgangen af marts måned det følgende år.	
Gemischter Satz	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være en blanding af forskellige hvidvine eller rødvine.	
Jubiläumswein	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være fremstillet af druer fra ét høstår, og der skal være oplysninger om udvælgelseskriterierne på etiketten.	
Reserve	Tysk	BOB *(1)*	Vinen skal have et alkoholindhold på mindst 13 % vol. For rødvin kan kvalitetskontrolnummeret først tildeles fra den 1. november i året efter høståret, og for hvidvin først fra den 15. marts i året efter høståret.	
Schilcher	Tysk	BOB/BGB *(1)*	Vinen skal være produceret i Steiermark og udelukkende af druer af Blauer Wildbachersorten, der er dyrket i vindyrkningsområdet Steirerland.	
Sturm	Tysk	BGB *(1)*	Delvis fermenteret druemost med et alkoholindhold på mindst 1 % vol. »Sturm« skal sælges mellem august og december i høståret og stadig være under gæring ved salget.	

PORTUGAL

Canteiro	Portugisisk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med BOB »Madeira«, som efter gæringen er tilsat alkohol og lagret i fade i mindst to år, og som skal være opført i et særligt register og ikke må aftappes, før den er mindst tre år. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Portugisisk	BOB/BGB *(1)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Den skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 1 % vol over det lovpligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register med angivelse af høståret. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
Crusted	Engelsk	BOB *(3)*	»Portvin« med usædvanlige organoleptiske egenskaber, rød og fyldig på tapningstidspunktet, med fin aroma og smag, fremstillet ved blanding af vin af forskellige årgange, så der opnås de komplementære organoleptiske egenskaber, som fører til dannelse af en belægning (crust) på flaskens inderside, hvilket udgør en del af lagringen; retten til brug af benævnelsen er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	Portugisisk	BOB/BGB *(1)*	Benævnelse der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Den skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber, og skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	

Escuro	Portugisisk	BOB *(3)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med BOB »Madeira«, som har en intens aroma, der skyldes orange og især brune farvestoffer, der stammer fra oxidation af farvestoffer i vinen og udtrækning af materiale fra fadet. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
Fino	Portugisisk	BOB *(3)*	Elegant kvalitetsvin med BOB »Madeira« med perfekt balance mellem syrens friskhed, fyldig modenhed og aromatisk fylde, som er udviklet under lagringen i fad. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
			»Portvin« af god kvalitet med kompleks aroma og smag, der giver organoleptiske egenskaber, som udelukkende anvendes i forbindelse med de traditionelle portvinsudtryk Tawny, Ruby og White. [Portaria nr. 1484/2002 af 22.11.2002]	
Frasqueira	Portugisisk	BOB *(3)*	Vin med BOB »Madeira«, hvor betegnelsen er knyttet til høståret. Produktet skal være fremstillet af traditionelle sorter, lagret i mindst 20 år før aftapning og udvise særlige kvalitetstræk. Det skal desuden være opført i et særligt register før og efter tapning. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
Garrafeira	Portugisisk	BOB/BGB *(1, 3)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse og knyttet til høståret. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber, hvilket for rødvin vil sige lagring i mindst 30 måneder, deraf mindst 12 måneder i glasflasker, og for hvidvin og rosévin lagring i mindst 12 måneder, deraf mindst seks måneder i glasflasker. Den skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
		BOB *(3)*	Vin med BOB »Porto«, som efter en vis tids lagring i træfade, tappes i glasemballage i mindst otte år, hvorefter den tappes. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	
		BOB *(3)*	Vin med BOB »Madeira«, der er knyttet til høståret. Produktet skal være fremstillet af traditionelle sorter, lagret i mindst 20 år før aftapning og udvise særlige kvalitetstræk. Det skal desuden være opført i et særligt register før og efter tapning. [Portaria nr. 40/82 af 15.4.1982]	
Lágrima	Portugisisk	BOB *(3)*	Portvin med et sukkerindhold svarende til en densitet på 1 034-1 084 ved 20° C. [Decreto-Lei nr. 166/86 af 26.6.1986]	

Leve	Portugisisk	BOB/BGB *(1, 3)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med BGB »Lisboa«, som har et naturligt alkoholindhold på mindst det i det pågældende vindyrkningsområde krævede, et virkeligt alkoholindhold på højst 10 % vol, et indhold af bundet syre på mindst 4,5 g/l udtrykt i vinsyre og et tryk på højst 1 bar. Desuden skal de øvrige analyseparametre ligge inden for de værdier, der er fastlagt for vin med geografisk betegnelse generelt. [Portaria nr. 426/2009 af 23.4.2009]	
			Benævnelse, der er forbeholdt vin med BGB »Tejo«, som har et naturligt alkoholindhold på mindst det i det pågældende vindyrkningsområde krævede, et virkeligt alkoholindhold på højst 10,5 % vol, et indhold af bundet syre på mindst 4 g/l udtrykt i vinsyre og et tryk på højst 1 bar. Desuden skal de øvrige analyseparametre ligge inden for de værdier, der er fastlagt for vin med geografisk betegnelse generelt. [Portaria nr. 445/2009 af 27.4.2009]	
			Vin med BOB »Porto«, hvid, med et alkoholindhold på mindst 16,5 % vol. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	
			Vin med BOB »Madeira«, let fyldig, men med afbalanceret struktur. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
Nobre	Portugisisk	BOB *(1)*	Benævnelse, der er forbeholdt oprindelsesbetegnelsen »Dão«; betingelserne i Dãovindyrkningsområdets forskrifter skal være opfyldt. [Decreto-Lei nr. 376/93 af 5.11.1993]	
Reserva	Portugisisk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker; den er knyttet til høståret. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 0,5 % vol over det lovpligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
			Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 12-24 måneder, inden bærmen udtages. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
			Benævnelse, der er forbeholdt hedvin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er tappet i glasflasker; den er knyttet til høståret. Vinen må først sælges efter tre år og skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
		BOB *(1, 3, 4, 5)*	»Portvin« med karakteristiske organoleptiske egenskaber, herunder kompleks aroma og smag, som opnås ved blanding af vin på forskellige lagringstrin, hvorved den får sine specifikke organoleptiske egenskaber. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	
			Vin med BOB »Madeira« i overensstemmelse med 5-årsnormen. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	

Reserva velha (eller grande reserva)	Portugisisk	BOB/BGB *(1, 3, 4, 5)*	Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 36 måneder, inden bærmen udtages. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
Ruby	Engelsk	BOB *(3)*	»Portvin« af rød eller mørkerød farve. Det er vin, hvor producenten søger at begrænse udviklingen af den mørkerøde farve og bibeholde en ung vins frugtsmag og styrke. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	Sydafrika (*)
Solera	Portugisisk	BOB *(3)*	Vin med BOB »Madeira«, som er knyttet til en høstdato, der er partiets basis. Hvert år udtages der til tapning højst 10 % af partiet, som erstattes af en anden kvalitetsvin. Der tillades højst 10 tilsætninger, hvorefter al vinen tappes på én gang. [Portaria nr. 125/98 af 29.7.1998]	
Super reserva	Portugisisk	BOB/BGB *(4, 5)*	Benævnelse, der er forbeholdt mousserende kvalitetsvin og mousserende vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse. Vinen skal være lagret i 24-36 måneder, inden bærmen udtages. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
Superior	Portugisisk	BOB/BGB *(1, 3)*	Benævnelse, der er forbeholdt vin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er emballeret i glasflasker. Vinen skal have karakteristiske organoleptiske egenskaber og et virkeligt alkoholindhold på mindst 1 % vol over det lovpligtige minimum. Den skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
			Benævnelse, der er forbeholdt hedvin med geografisk betegnelse eller oprindelsesbetegnelse, og som er tappet i glasflasker. Vinen må først sælges efter fem år og skal være opført i et særligt register. [Portaria nr. 924/2004 af 26.7.2004]	
Tawny	Engelsk	BOB *(3)*	Rød »portvin«, der er lagret i træbeholdere i mindst syv år. Vinen fremstilles ud fra forskellige vinpartier, der er lagret i fade i tidsrum af forskellig længde. Med tiden udvikler vinens farve sig i retning af tawny, medium tawny eller light tawny og en bouquet af tørret frugt og træ; jo ældre vinen er, des kraftigere er disse aromaer. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	Sydafrika (*)
Vintage, *eventuelt suppleret med* Late Bottle (LBV) eller Character	Engelsk	BOB *(3)*	»Portvin« med særdeles gode organoleptiske egenskaber, der er fremstillet af en enkelt høst, rød og fyldig på godkendelsestidspunktet, med fin aroma og smag; retten til brug af benævnelsen er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Retten til benævnelsen »Late Bottled Vintage« eller »LBV« indtræder i det fjerde år efter høståret, og sidste tapning kan finde sted den 31. december i det sjette år efter høståret. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	

Vintage	Engelsk	BOB *(3)*	»Portvin« med usædvanlige organoleptiske egenskaber, der er fremstillet af en enkelt høst, rød og fyldig på godkendelsestidspunktet, med meget fin aroma og smag; retten til brug af benævnelsen og den tilsvarende dato er anerkendt af Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto. Retten til benævnelsen »Vintage« indtræder det andet år efter høståret og sidste tapning skal finde sted senest den 30. juli i det tredje år efter høsten. Vinen må først bringes i omsætning den 1. maj i det andet år efter høståret. [Regulamento nr. 36/2005 af 18.4.2005]	Sydafrika (*)

(*) Udtrykkene »Ruby«, »Tawny« og »Vintage« benyttes i kombination med Sydafrikas geografiske betegnelse »CAPE«.

RUMÆNIEN

Rezervă	Rumænsk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der er lagret mindst seks måneder i egetræsfade og mindst seks måneder i flasker.	
Vin de vinotecă	Rumænsk	BOB *(1, 15, 16)*	Vin, der er lagret mindst et år i egetræsfade og mindst fire år i flasker.	
Vin tânăr	Rumænsk	BOB/BGB *(1)*	Vin, der bringes i omsætning ved udgangen af det år, den er godkendt.	

SLOVAKIET

Mladé víno	Slovakisk	BOB *(1)*	Vinen skal være tappet inden udgangen af det kalenderår, hvor druerne til fremstilling af vinen er høstet. Vinen må bringes i omsætning den første mandag i november i samme år.	
Archívne víno	Slovakisk	BOB *(1)*	Vinen skal være lagret i mindst tre år efter høsten af de druer, der er benyttet til produktion af vinen.	
Panenská úroda	Slovakisk	BOB *(1)*	Druerne til fremstillingen er fra den første høst fra vinmarken. Første høst finder sted tredje år eller senest fjerde år efter plantningen.	

SLOVENIEN

Mlado vino	Slovensk	BGB/BOB *(1)*	Vin, der tidligst må bringes i omsætning 30 dage efter høsten, og kun til den 31. januar.	

Bemærkninger:

(1) BOB (beskyttet oprindelsesbetegnelse) eller BGB (beskyttet geografisk betegnelse), suppleret med angivelse af kategori af vinavlsprodukter som omhandlet i bilag XIb til forordning (EF) nr. 1234/2007.
(2) Ordene i kursiv har kun orienterende og/eller forklarende formål og er ikke omfattet af bestemmelserne i artikel 3 i nærværende forordning. Da de kun er vejledende, træder de i intet tilfælde i stedet for den gældende nationale lovgivning.«

BILAG II

»BILAG XV

LISTE OVER DRUESORTER TIL VINFREMSTILLING OG SYNONYMER HERFOR, DER KAN ANVENDES VED MÆRKNINGEN AF VIN

DEL A: **Liste over druesorter til vinfremstilling og synonymer herfor, der kan anføres ved mærkningen af vin i henhold til artikel 62, stk. 3**

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Italien°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grækenland°, Italien°, Portugal°, Algeriet°, Tunesien°, USA°, Cypern°**, Sydafrika *N.B.: Navnet »Alicante« må ikke anvendes alene til betegnelse af vin.*
3		**Alicante Branco**	**Portugal°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Frankrig°, Serbien og Montenegro**(6)
5		**Alicante**	**Italien°**
6		Alikant Buse	Serbien og Montenegro(4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italien
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumænien**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spanien°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (13-**20**-30), Østrig (**18**-20), Canada (20-30), Chile (20-30), Italien (20-30), Schweiz
11		**Blauer Burgunder**	**Østrig** (10-13), Serbien og Montenegro (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Tyskland** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Tyskland** (30), Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (10-**20**-30), Østrig (10-**11**), Bulgarien (30), Canada (10-30), Chile (10-30), Rumænien (30), Italien (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Rumænien** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbien og Montenegro** (34)
16		Burgundac Crni	Kroatien°
17		**Burgundac crni**	**Serbien og Montenegro (**11-30)
18		**Burgundac sivi**	Kroatien°, **Serbien og Montenegro°**
19		**Burgundec bel**	**Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°**
20		**Burgundec crn**	**Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°**
22		**Early Burgundy**	**USA°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungarn (31)
24		Frühburgunder	Tyskland (**12**), **Nederlandene°**
25		Grauburgunder	Tyskland, Bulgarien, Ungarn°, Rumænien (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, Rumænien (25), Tyskland, **Østrig**
27		Grossburgunder	Rumænien (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungarn (30)
29		**Nagyburgundi**	Ungarn°
30		Spätburgunder	Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien (10-13-**20**), Serbien og Montenegro (11-**17**), Bulgarien (13), Canada (10-13), Chile, Ungarn (29), Moldova°, Rumænien (13), Italien (10-13), **Det Forenede Kongerige**, Tyskland (**13**)
31		Weißburgunder	Sydafrika (33), Canada, Chile (32), Ungarn (23), Tyskland (**32**, 33), Østrig (**32**), Det Forenede Kongerige°, Italien
32		**Weißer Burgunder**	**Tyskland** (31, 33), **Østrig** (31), Chile (31), Slovenien, Italien

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor (1)
33		**Weissburgunder**	Sydafrika (31), Tyskland (31, **32**), Det Forenede Kongerige, Italien, **Schweiz°**
34		Weisser Burgunder	Serbien og Montenegro (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Italien**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumænien**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Tjekkiet (**39**), Østrig°, Tyskland, Slovenien (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungarn, Rumænien (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumænien**
39		**Frankovka**	**Tjekkiet** (37), Slovakiet (**40**), Rumænien (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovakiet** (39)
41		**Kékfrankos**	Ungarn, Rumænien (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italien
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugal°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgarien**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Italien°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Tjekkiet°**
47		Moravia dulce	**Spanien°**
48		Moravia agria	**Spanien°**
49		**Muškat moravský**	**Tjekkiet°, Slovakiet**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumænien**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Italien°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italien
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Frankrig

DEL B: **Liste over druesorter til vinfremstilling og synonymer herfor, der kan anføres ved mærkningen af vin i henhold til artikel 62, stk. 4**

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grækenland°**, Cypern°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Italien°, Grækenland°, Malta°, USA**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Italien°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Italien, Australien, USA**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Italien, Australien**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Italien°**
7		**Barbera**	**Sydafrika°, Argentina°, Australien°, Kroatien°, Mexico°, Slovenien°, Uruguay°, USA°, Grækenland°, Italien°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Italien°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Italien°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Italien, Australien**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ungarn°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Italien, Australien**

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor (1)
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Italien, Australien, USA**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ungarn**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovakiet**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Italien**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Italien°**
18		**Korinthiaki**	**Grækenland°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Italien, Australien, USA**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Italien, Australien**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Italien, Australien, USA**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Italien, Australien**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Italien, Australien, USA**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Ungarn**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Italien, Australien**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Italien**
27		**Lambrusco**	**Italien, Australien (2), USA**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Italien**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Italien, Australien**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Italien, Australien, USA**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Italien**
35		**Pikolit**	**Slovenien**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Italien, Australien**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Italien, Australien, USA**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ungarn** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbien og Montenegro (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Serbien og Montenegro (39-43-**46**), **Slovenien°** (45)
41		Rheinriesling	Bulgaria°, Østrig, Tyskland (43), Ungarn (**38**), Tjekkiet (**49**), Italien (43), Grækenland, Portugal, Slovenien
42		Rhine Riesling	Sydafrika°, Australien°, Chile (44), Moldova°, New Zealand°, **Cypern, Ungarn°**
43		Riesling renano	Tyskland (41), Serbien og Montenegro (39-40-**46**), **Italien** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovenien**
46		**Rizling rajnski**	**Serbien og Montenegro** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Den Tidligere Jugoslaviske Republik Makedonien°, Kroatien°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovakiet°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Tjekkiet** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Italien, Australien**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Italien, Australien, USA**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovenien**

	Beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse	Sortsnavn eller synonymer herfor	Lande, der kan anvende sortsnavnet eller et af synonymerne herfor (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Italien, Australien, USA**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Italien°**
55		**Verdeca**	**Italien**
56		**Verdese**	**Italien°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Italien, Australien**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Italien, Australien**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Italien, Australien**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ungarn**

(*) *SIGNATURFORKLARING:*

— udtryk med kursiv: henvisning til synonymet for druesorten
— »°« ingen synonym
— udtryk med fed skrift: kolonne 3: druesortens navn
kolonne 4: land hvor navnet svarer til en druesort og henvisning til druesorten
— udtryk med normal skrift: kolonne 3: synonymet for en druesort
kolonne 4: navn på det land, der anvender synonymet for en druesort

(1) For de pågældende stater er de undtagelser, der er fastsat i dette bilag, kun tilladt, når det gælder vin med beskyttet oprindelsesbetegnelse eller beskyttet geografisk betegnelse, som er fremstillet af de pågældende sorter.

(2) Anvendelse tilladt i henhold til artikel 22, stk. 4, i aftalen af 1. december 2008 mellem Det Europæiske Fællesskab og Australien om handel med vin (EUT L 28 af 30.1.2009, s. 3).«