ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 401/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 7ης Μαΐου 2010

για την τροποποίηση και διόρθωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου, της 22ας Οκτωβρίου 2007, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ) ([1]), και ιδίως το άρθρο 121 παράγραφος 1 στοιχεία ια), ιβ) και ιγ) και το άρθρο 203β, σε συνδυασμό με το άρθρο 4,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 25 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 ([2]), ο ετήσιος έλεγχος των οίνων που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη εκτελείται είτε με τυχαίους ελέγχους ή δειγματοληψία είτε με συστηματικούς ελέγχους, λαμβάνοντας υπόψη ότι μόνο οι τυχαίοι έλεγχοι μπορούν να συνδυαστούν με τη δειγματοληψία. Ορισμένα κράτη μέλη, τα οποία μέχρι τώρα προέκριναν τους συστηματικούς ελέγχους, εξελίσσονται και επιθυμούν να είναι σε θέση να συνδυάσουν και τις τρεις μορφές ελέγχου. Επομένως, όσον αφορά τα συστήματα ετήσιου ελέγχου, πρέπει να προσφέρεται περισσότερη ευελιξία στα κράτη μέλη.

(2) Μετά την έκδοση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009, διαπιστώθηκε ότι περιέχει ορισμένα τεχνικά σφάλματα, τα οποία πρέπει να διορθωθούν. Συγκεκριμένα, το όνομα της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου «Montepulciano» εσφαλμένα περιλαμβάνεται στο Μέρος Β του παραρτήματος XV και πρέπει επομένως να μεταφερθεί στο μέρος Α του εν λόγω παραρτήματος. Η ορθογραφία σε ορισμένες διατάξεις πρέπει επίσης να βελτιωθεί για να βελτιωθεί η σαφήνεια.

(3) Για λόγους σαφήνειας και συνοχής, ορισμένες διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 πρέπει να αναδιατυπωθούν ή να εξειδικευθούν. Αυτό ισχύει ιδίως για τις διατάξεις που αφορούν τις τρίτες χώρες, στις οποίες πρέπει να επιτραπεί η χρήση ορισμένων προαιρετικών ενδείξεων, εφόσον πληρούνται προϋποθέσεις ισοδύναμες με αυτές που απαιτούνται από τα κράτη μέλη. Αυτό ισχύει επίσης για το παράρτημα XII, όπου η ορολογία πρέπει να ευθυγραμμίζεται με τον κατάλογο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης, όπως αυτές είναι καταχωρισμένες στο Μητρώο. Πρέπει επίσης να προβλεφθούν νέες διατάξεις για να επιτευχθεί ακριβέστερη επισήμανση και παρουσίαση.

(4) Η Αυστραλία ζήτησε να συμπεριληφθούν στο παράρτημα XV μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 νέα ονόματα οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου. Η Επιτροπή, αφού εξέτασε το αίτημα με ικανοποιητικά αποτελέσματα όσον αφορά τις προϋποθέσεις του άρθρου 62 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 62 παράγραφος 4 του εν λόγω κανονισμού, πρέπει να συμπεριλάβει την Αυστραλία στη στήλη με τα ονόματα των συγκεκριμένων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου στο εν λόγω παράρτημα.

(5) Η συμφωνία μεταξύ Ευρωπαϊκής Κοινότητας και Ηνωμένων Πολιτειών της Αμερικής για το εμπόριο οίνου ([3]) περιλαμβάνει κατάλογο ονομάτων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται ως ενδείξεις που εμφαίνονται στην επισήμανση. Επομένως, οι Ηνωμένες Πολιτείες πρέπει να συμπεριληφθούν στο παράρτημα XV μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009, στη στήλη με τα ονόματα των εν λόγω οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου.

(6) Επομένως, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 607/2009 πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.

(7) Για την αποφυγή του διοικητικού φόρτου που συνδέεται με τις δαπάνες πιστοποίησης και των δυσκολιών στον τομέα του εμπορίου, η ημερομηνία έναρξης ισχύος των τροποποιήσεων που προτείνονται με τον παρόντα κανονισμό πρέπει να είναι η ίδια με αυτήν του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009, δηλαδή η 1η Αυγούστου 2009.

(8) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της διαχειριστικής επιτροπής για την κοινή οργάνωση των γεωργικών αγορών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 607/2009 τροποποιείται ως εξής:

(1) Στο άρθρο 18, η παράγραφος 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Το "Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων", το οποίο τηρείται από την Επιτροπή όπως προβλέπεται στο άρθρο 118ιδ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 (*), εφεξής καλούμενο "Μητρώο", περιλαμβάνεται στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων "E-Bacchus".

(*) ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1.».

([1]) ΕΕ L 299 της 16.11.2007, σ. 1.
([2]) ΕΕ L 193 της 24.07.2009, σ. 60.
([3]) 1ΕΕ L 87 της 24.3.2006, σ. 2.

(2) Το άρθρο 24 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Άρθρο 24

Κοινοποίηση των επιχειρήσεων

Κάθε επιχείρηση που επιθυμεί να συμμετάσχει στο σύνολο ή σε τμήμα της παραγωγής ή της συσκευασίας προϊόντος με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη κοινοποιείται στην αρμόδια ελεγκτική αρχή που αναφέρεται στο άρθρο 118ιε του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007».

(3) Το άρθρο 25 τροποποιείται ως εξής:

α) στην παράγραφο 1:

(i) το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο ετήσιος έλεγχος διενεργείται στο κράτος μέλος στο οποίο παρήχθη το προϊόν σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος και εκτελείται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

α) με τυχαίους ελέγχους βασισμένους σε ανάλυση κινδύνου· ή

β) δειγματοληψία ή

γ) συστηματικούς έλεγχους ή

δ) συνδυασμό οποιωνδήποτε από τα ανωτέρω.»·

(ii) το πέμπτο εδάφιο διαγράφεται·

β) στην παράγραφο 4, το στοιχείο α) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«α) τα αποτελέσματα των εξετάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) και στην παράγραφο 2 αποδεικνύουν ότι το εν λόγω προϊόν συμμορφώνεται με τους όρους των προδιαγραφών και διαθέτει όλα τα δέοντα χαρακτηριστικά της αντίστοιχης ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης·»·

(4) Στο άρθρο 56, η παράγραφος 1 τροποποιείται ως εξής:

α) το στοιχείο α) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«α) *"εμφιαλωτής"*: το φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή η ομάδα φυσικών ή νομικών προσώπων, που είναι εγκατεστημένο στην Ευρωπαϊκή Ένωση και προβαίνει στην εμφιάλωση ή αναθέτει την εμφιάλωση για λογαριασμό του.»·

β) το στοιχείο στ) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«στ) *"διεύθυνση"*: η ένδειξη της περιοχής τοπικής αυτοδιοίκησης και του κράτους μέλους ή τρίτης χώρας στο οποίο βρίσκεται η έδρα του εμφιαλωτή, παραγωγού, πωλητή ή εισαγωγέα.»·

(5) Το άρθρο 63 τροποποιείται ως εξής:

α) Στην παράγραφο 2, το τέταρτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Το κόστος της πιστοποίησης αυτής βαρύνει τους επιχειρηματίες που υπόκεινται σε αυτή, εκτός εάν τα κράτη μέλη έχουν λάβει διαφορετική απόφαση.»·

β) Στην παράγραφο 7 προστίθεται το ακόλουθο τέταρτο εδάφιο:

«Στην περίπτωση του Ηνωμένου Βασιλείου, το όνομα του κράτους μέλους μπορεί να αντικατασταθεί από το όνομα μιας από τις χώρες που συναποτελούν το Ηνωμένο Βασίλειο.»·

(6) Στο άρθρο 64, η παράγραφος 4 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«4. Η παράγραφος 1 δεν ισχύει για τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα XIβ σημεία 3, 8 και 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, εφόσον οι προϋποθέσεις χρήσης της ένδειξης της περιεκτικότητας σε σάκχαρα ρυθμίζονται από το κράτος μέλος ή καθορίζονται με κανόνες που ισχύουν στην ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα, συμπεριλαμβανομένων, στην περίπτωση τρίτων χωρών, των κανόνων που έχουν καθοριστεί από αντιπροσωπευτικές επαγγελματικές οργανώσεις.»·

(7) Στο άρθρο 67 παράγραφος 2, το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Για τη χρήση του ονόματος γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από την περιοχή στην οποία βασίζεται η ονομασία προέλευσης ή η γεωγραφική ένδειξη, ορίζεται με ακρίβεια η περιοχή την οποία καλύπτει η εν λόγω γεωγραφική ενότητα. Τα κράτη μέλη δύνανται να θεσπίσουν κανόνες σχετικά με τη χρήση αυτών των γεωγραφικών ενοτήτων. Τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών από τα οποία έχει παραχθεί ο οίνος προέρχεται από αυτήν την μικρότερη γεωγραφική ενότητα. Δεν περιλαμβάνονται:

α) οι ποσότητες προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για γλύκανση, *"liqueur d'expédition"* ή *"liqueur de tirage"* ούτε

β) οι ποσότητες προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα XIβ σημείο 3 στοιχεία ε) και στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Το υπόλοιπο 15 % των σταφυλιών προέρχεται από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή της σχετικής ονομασίας προέλευσης ή γεωγραφικής ένδειξης.»·

(8) Το παράρτημα XII αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος I του παρόντος κανονισμού·

(9) Το παράρτημα XV αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος II του παρόντος κανονισμού·

(10) Στο παράρτημα XVII σημείο 4 στοιχείο β), η πρώτη και δεύτερη περίπτωση αντικαθίστανται από τα ακόλουθα:

«— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj».

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Εφαρμόζεται από την 1η Αυγούστου 2009.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 7 Μαΐου 2010.

Για την Επιτροπή
Ο Πρόεδρος
José Manuel BARROSO

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XII

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΕΝΔΕΙΞΕΩΝ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΣΤΟ ΑΡΘΡΟ 40

Παραδοσιακές ενδείξεις	Γλώσσα	Οίνοι [1]	Σύνοψη ορισμού / όρων χρήσης [2]	Σχετικές τρίτες χώρες
ΜΕΡΟΣ Α: **Παραδοσιακές ενδείξεις όπως αυτές αναφέρονται στο άρθρο 118κα παράγραφος 1 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007**				
ΒΕΛΓΙΟ				
Appellation d'origine contrôlée	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 4)*	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί της "προστατευόμενη ονομασία προέλευσης"	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Ολλανδικά	ΠΟΠ *(1, 4)*		
Landwijn	Ολλανδικά	ΠΓΕ *(1)*	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί της "προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη"	
Vin de pays	Γαλλικά	ΠΓΕ *(1)*		
ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed appellation of origin)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4)*	Παραδοσιακές ενδείξεις χρησιμοποιούμενες αντί των "προστατευόμενη ονομασία προέλευσης" ή "προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη" 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Βουλγαρικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4)*		

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Τσεχικά	ΠΟΠ *(4)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής· η παραγωγή του οίνου που μεταποιείται σε αφρώδη οίνο ποιότητας παραγόμενο σε συγκεκριμένη περιοχή συντελέστηκε εντός της αμπελουργικής ζώνης, στην καθορισμένη ζώνη, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.	
Jakostní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 15° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.	
Jakostní víno odrůdové	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα, γλεύκος ή οίνο παραγόμενο από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες ή με ανάμειξη οίνων ποιότητας, τριών το μέγιστο ποικιλιών.	
Jakostní víno známkové	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα, γλεύκος ή πιθανώς από οίνο παραγόμενο από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες.	
Jakostní víno s přívlastkem, συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα ή γλεύκος, πιθανώς οίνο ο οποίος έχει παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής ή επιμέρους περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος παρήχθη από σταφύλια των οποίων η προέλευση, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η πυκνότητα και, εφόσον είναι αναγκαίο, η ποικιλία ή το μείγμα ποικιλιών ή η μόλυνση με μύκητα Botrytis cinerea P. υπό μορφή ευγενούς σήψης ελέγχθηκαν από την Επιθεώρηση και πληρούν τις απαιτήσεις για το συγκεκριμένο τύπο οίνου ποιότητας με μνείες, ή με την ανάμειξη οίνων ποιότητας με μνείες· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· ο οίνος χαρακτηρίστηκε από την Επιθεώρηση ως οίνος ποιότητας με μία από τις ακόλουθες μνείες: — “Kabinetní víno”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° NM, — “Pozdní sběr”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° NM, — “Výběr z hroznů”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 24° NM, — “Výběr z bobulí”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° NM, — “Výběr z cibéb”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη, ή από υπερώριμες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 32° NM, — “Ledové víno”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία –7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM, — “Slámové víno” επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που αποθηκεύονται πριν από τη μεταποίηση πάνω σε άχυρα ή πλέγματα και, εφόσον είναι αναγκαίο, αναρτώνται σε αεριζόμενο χώρο για ελάχιστο διάστημα τριών μηνών και το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM.	

Pozdní sběr	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς αύξηση της απόδοσης ανά εκτάριο· τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 21° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.	
Víno s přívlastkem, συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια, πούλπα ή γλεύκος, πιθανώς οίνο ο οποίος έχει παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής ή επιμέρους περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· ο οίνος παρήχθη από σταφύλια των οποίων η προέλευση, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η πυκνότητα και, εφόσον είναι αναγκαίο, η ποικιλία ή το μείγμα ποικιλιών ή η μόλυνση με μύκητα Botrytis cinerea P. υπό μορφή ευγενούς σήψης ελέγχθηκαν από την Επιθεώρηση και πληρούν τις απαιτήσεις για το συγκεκριμένο τύπο οίνου ποιότητας με μνείες, ή με την ανάμειξη οίνων ποιότητας με μνείες· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· ο οίνος χαρακτηρίστηκε από την Επιθεώρηση ως οίνος ποιότητας με μία από τις ακόλουθες μνείες: — “Kabinetní víno”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° NM, — “Pozdní sběr”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° NM, — “Výběr z hroznů”: μπορεί να παράγεται μόνο από σταφύλια ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 24° NM, — “Výběr z bobulí”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° NM, — “Výběr z cibéb”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από επιλεγμένες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από ευγενή σήψη, ή από υπερώριμες ρώγες, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 32° NM, — “Ledové víno”: επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία −7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM, — “Slámové víno” επιτρέπεται να παράγεται μόνο από σταφύλια που αποθηκεύονται πριν από τη μεταποίηση πάνω σε άχυρα ή πλέγματα και, εφόσον είναι αναγκαίο, αναρτώνται σε αεριζόμενο χώρο για ελάχιστο διάστημα τριών μηνών και το γλεύκος που λαμβάνεται έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος χαρακτηρισμένος από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται από τους οικείους αμπελώνες της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· η παραγωγή συντελέστηκε εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης, στην οποία συγκομίστηκαν τα σταφύλια· ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.	
Zemské víno	Τσεχικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται στην Τσεχική Δημοκρατία και είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνου ποιότητας στη συγκεκριμένη περιοχή ή από ποικιλίες συμπεριλαμβανόμενες στον κατάλογο ποικιλιών που παρατίθεται στον κανονισμό εφαρμογής· μπορεί να επισημανθεί μόνο με τη γεωγραφική ένδειξη που προβλέπεται στον κανονισμό εφαρμογής· για την παραγωγή του οίνου με γεωγραφική ένδειξη μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα σταφύλια από τα οποία έχει παραχθεί ο οίνος και τα οποία έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 14° NM και συγκομίζονται εντός της γεωγραφικής ενότητας ·ο οίνος φέρει τη γεωγραφική ένδειξη σύμφωνα με την παρούσα παράγραφο και πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής· απαγορεύεται η χρήση του ονόματος γεωγραφικής ενότητας διαφορετικής από αυτήν που προβλέπεται από τον κανονισμό εφαρμογής.	

Víno originální certifikace (VOC ή V.O.C.)	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του οίνου πρέπει να ταυτίζεται με την αμπελουργική ζώνη ή να είναι μικρότερη από αυτήν· ο παραγωγός πρέπει να είναι μέλος της ένωσης που είναι εξουσιοδοτημένη να χορηγεί την ονομασία οίνου με την αρχική πιστοποίηση σύμφωνα με τη νομοθεσία· ο οίνος ανταποκρίνεται τουλάχιστον στις απαιτήσεις ποιότητας που αφορούν τον οίνο ποιότητας σύμφωνα με τη νομοθεσία αυτή· ο οίνος πληροί τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στην απόφαση σχετικά με την άδεια χορήγησης της ονομασίας οίνου με την αρχική πιστοποίηση· κατά τα λοιπά, ο οίνος πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις που προβλέπονται στη νομοθεσία αυτή για συγκεκριμένους τύπους οίνου.	
ΔΑΝΙΑ				
Regional vin	Δανικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4)*	Οίνος ή αφρώδης οίνος παραγόμενος στη Δανία σύμφωνα με τους κανόνες της εθνικής νομοθεσίας. Ο "Regional vin" (τοπικός οίνος) πρέπει να έχει υποβληθεί σε οργανοληπτική και αναλυτική εξέταση. Το είδος και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια και τη δεξιότητα του αμπελουργού και οινοπαραγωγού.	
ΓΕΡΜΑΝΙΑ				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Γενική κατηγορία οίνων με ειδικές μνείες, οι οποίοι παράγονται από γλεύκος με ορισμένη ελάχιστη πυκνότητα, χωρίς να υποβληθούν σε εμπλουτισμό (με προσθήκη ζάχαρης η συμπυκνωμένου γλεύκους)·η ένδειξη συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες μνείες: — (Kabinett): Οίνος πρώτης ποιότητας με ειδικές μνείες (Prädikatsweine)· οι οίνοι Kabinett είναι λεπτοί και ελαφροί, με περιεκτικότητα σε σάκχαρα μεταξύ 67 και 85 βαθμούς Öchsle αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· — (Spätlese): Οίνος ποιότητας με ειδική μνεία, του οποίου η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται από 76 έως 95 βαθμούς Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· τα σταφύλια πρέπει να συγκομίζονται όψιμα και να έχουν ωριμάσει πλήρως· οι οίνοι Spätlese έχουν έντονο άρωμα (όχι απαραιτήτως γλυκό)· — (Auslese): Παράγονται από επιλεγμένα σταφύλια που έχουν ωριμάσει πλήρως και μπορούν να συμπυκνώνονται από botrytis cinerea και των οποίων η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται από 85 έως 100 βαθμούς Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· — (Beerenauslese): Παράγονται από ειδικά επιλεγμένες ρώγες που έχουν ωριμάσει πλήρως, υψηλής περιεκτικότητας σε σάκχαρα χάρη στον botrytis cinerea (ευγενής σήψη)· ως επί το πλείστον συγκομίζονται μετά την πάροδο της κανονικής συγκομιδής. Η πυκνότητα γλεύκους κυμαίνεται μεταξύ 110 και 125 βαθμών Öchsle, αναλόγως της ποικιλίας αμπέλου και της περιοχής· οίνοι εξαιρετικά γλυκείς και μακρού χρόνου διατήρησης· — (Trockenbeerenauslese): Οίνοι ποιότητας ανωτάτου επιπέδου με ειδικές μνείες (Prädikatswein), των οποίων η πυκνότητα γλεύκους υπερβαίνει τους 150 βαθμούς Öchsle. Οι οίνοι αυτής της κατηγορίας παράγονται από προσεκτικά επιλεγμένα υπερώριμα σταφύλια των οποίων ο χυμός συμπυκνώθηκε από τον botrytis cinerea (ευγενής σήψη). Οι ρώγες είναι συρρικνωμένες όπως της σταφίδας. Οι οίνοι που προκύπτουν παρουσιάζουν πλούσια γλυκύτητα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο· — (Eiswein): Ο Eiswein πρέπει να παράγεται από σταφύλια που συγκομίζονται κατά την περίοδο έντονου παγετού με θερμοκρασίες κάτω των –7 βαθμών Κελσίου και συνθλίβονται όσο ακόμη είναι παγωμένα· μοναδικός οίνος ανωτέρας ποιότητας με εξαιρετικά υψηλές συγκεντρώσεις σε γλυκύτητα και οξύτητα	
Qualitätswein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	
Qualitätslikörwein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος λικέρ ποιότητας, από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	

Qualitätsperlwein, συνοδευόμενη από τη μνεία b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(8)*	Ημιαφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές, ο οποίος έχει υποβληθεί σε αναλυτική και οργανοληπτική εξέταση και πληροί τις προϋποθέσεις όσον αφορά την ωρίμαση των σταφυλιών (πυκνότητα γλεύκους/βαθμοί Öchsle)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(4)*	Αφρώδης οίνος ποιότητας από καθορισμένες περιοχές	
Landwein	Γερμανικά	ΠΓΕ *(1)*	Ανώτερος οίνος λόγω της ελαφρώς υψηλότερης πυκνότητας του γλεύκους του	
Winzersekt (**)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Αφρώδης οίνος ποιότητας παραγόμενος σε συγκεκριμένες αμπελουργικές ζώνες από σταφύλια που συγκομίζονται στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση με αυτή στην οποία ο παραγωγός οινοποιεί τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας παραγόμενων σε συγκεκριμένη αμπελουργική ζώνη· ισχύει επίσης για τις ομάδες παραγωγών.	

(*) Η ένδειξη "Qualitätswein mit Prädikat" επιτρέπεται για μεταβατική περίοδο που λήγει στις 31.12.2010.
(**) Δεν ζητείται προστασία για τις ενδείξεις "Sekt", "Likörwein" και "Perlwein"

ΕΛΛΑΔΑ

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 15, 16)*	Η ονομασία μιας περιοχής ή μιας συγκεκριμένης τοποθεσίας, η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να δηλώνει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους: — παράγονται από σταφύλια εκλεκτών ποικιλιών αμπέλου του είδους Vitis vinifera τα οποία προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης, — παράγονται από σταφύλια αμπελώνων χαμηλών αποδόσεων ανά εκτάριο, — η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες. [Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ. 427/76 "Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής"]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(3, 15)*	Οι οίνοι της κατηγορίας αυτής πρέπει να πληρούν απαραιτήτως τους όρους των οίνων "Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας - ΟΠΑΠ" και επιπλέον: — να παράγονται από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων, χαμηλών αποδόσεων ανά εκτάριο που καλλιεργούνται σε εδάφη κατάλληλα για την παραγωγή οίνων ποιότητας, — να πληρούν ορισμένες απαιτήσεις όσον αφορά το σύστημα κλάδευσης των αμπελώνων και την ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα. [Ν.Δ. 243/1969 και Ν.Δ. 427/76 "Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής"]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι που ανήκουν στην κατηγορία οίνων "Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη" ή "Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας" και επιπλέον πληρούν τους ακόλουθους όρους: — προέρχονται από γλεύκος με αρχικό φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12 % vol, — έχουν αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 15 % vol και όχι ανώτερο από 22 % vol, — έχουν ολικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17,5 % vol. [Ν.Δ. 212/1982 περί Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως Σάμος ελεγχόμενη]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(3, 15, 16)*	Οίνοι που ανήκουν στην κατηγορία οίνων "Ονομασίας Προέλευσης Ελεγχόμενη" ή "Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας" και επιπλέον πληρούν τους ακόλουθους όρους: — παράγονται από σταφύλια που έχουν παραμείνει στον ήλιο ή υπό σκιά, — παράγονται χωρίς εμπλουτισμό, — έχουν φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 17 % vol (ή 300 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο). [Ν.Δ. 212/1982 περί Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως Σάμος ελεγχόμενη)]	
Ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Ελληνικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι που παράγονται αποκλειστικά στη γεωγραφική επικράτεια της Ελλάδας και επιπλέον: — προκειμένου για τους οίνους με ονομασία κατά παράδοση "Ρετσίνα" παράγονται από γλεύκος σταφυλιών επεξεργασμένο με ρητίνη Πεύκης Χαλεπίου και — όσον αφορά τους οίνους με την παραδοσιακή ονομασία "Βερντέα", παράγονται από σταφύλια αμπελώνων της Ζακύνθου και πληρούν ορισμένους όρους σχετικά με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις αποδόσεις των αμπελώνων ανά εκτάριο και την περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα. [Π.Δ. 514/1979 "Περί παραγωγής, ελέγχου και προστασίας των ρητινιτών οίνων" και Υ.Α. 397719/92 Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης "Βερντέα Ονομασία κατά παράδοση Ζακύνθου"]	
Τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Ελληνικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Η ένδειξη αυτή αναφέρεται σε μια περιοχή ή μια συγκεκριμένη τοποθεσία η οποία έχει αναγνωριστεί με διοικητική πράξη, για να δηλώνει οίνους που πληρούν τους ακόλουθους όρους: — έχουν συγκεκριμένη ποιότητα, φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά που οφείλονται στην προέλευσή τους, — τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους προέρχονται αποκλειστικά από τη γεωγραφική αυτή ζώνη και η παραγωγή τους πραγματοποιείται εντός της ζώνης, — προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου συνιστώμενες ή / και επιτρεπόμενες για την περιοχή — παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε εδάφη κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια, με χαμηλές αποδόσεις ανά εκτάριο — ο καθένας από αυτούς έχει καθορισμένο φυσικό και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο. [Κ.Υ.Α. 392169/1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου "Τοπικός Οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου, όπως τροποποιήθηκε με την Κ.Υ.Α. 321813/2007].	

ΙΣΠΑΝΙΑ

Denominación de origen (DO)	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Όνομα περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου που έχει αναγνωριστεί διοικητικά για να χαρακτηρίζει οίνους οι οποίοι πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — έχουν παρασκευαστεί εντός της περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου από σταφύλια προερχόμενα από αυτό το έδαφος, — χαίρουν εξαιρετικής εκτίμησης στο εμπόριο λόγω της προέλευσής τους και — η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους οφείλονται, βασικά ή αποκλειστικά, στα γεωγραφικά στοιχεία, στα οποία συμπεριλαμβάνονται οι φυσικοί και ανθρώπινοι παράγοντες. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	Χιλή
Denominación de origen calificada (DOCa)	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Επιπλέον των απαιτήσεων που είναι αναγκαίες για την απόδοση της "denominación de origen", η "denominacion de origen calificada" πληροί επίσης τις ακόλουθες: — έχει παρέλθει τουλάχιστον δεκαετία από την αναγνώριση ως "denominación de origen", — τα προστατευόμενα προϊόντα διατίθενται στο εμπόριο εμφιαλωμένα αποκλειστικά από καταχωρισμένα οινοποιεία εγκατεστημένα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και — η περιοχή που θεωρείται κατάλληλη για την παραγωγή οίνων που δικαιούνται να τους αποδοθεί η εν λόγω ονομασία προέλευσης οριοθετείται χαρτογραφικά από κάθε δήμο ή κοινότητα. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Οίνος που έχει παρασκευαστεί εντός περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου από σταφύλια προερχόμενα από αυτό το έδαφος και του οποίου η ποιότητα, η φήμη ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται στον ανθρώπινο ή στον γεωγραφικό παράγοντα ή και στους δύο αυτούς παράγοντες, κατά την έννοια ότι αφορούν την παραγωγή του σταφυλιού, την παραγωγή του οίνου ή την παλαίωσή του. Οι οίνοι αυτοί ταυτοποιούνται με την αναγραφή της ένδειξης "vino de calidad de", ακολουθούμενης από το όνομα της περιφέρειας, περιοχής, τοποθεσίας ή οριοθετημένου τόπου αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de pago	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Αυτή η ένδειξη δηλώνει τόπο ή αγροτική τοποθεσία που, χάρη στα ιδιαίτερα εδαφικά χαρακτηριστικά και το μικροκλίμα τους, διαφοροποιούνται και διακρίνονται από τις γειτονικές περιοχές και που το όνομά τους συνδέεται παραδοσιακά και αναγνωρισμένα με την καλλιέργεια αμπελώνων από τους οποίους λαμβάνονται οίνοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και ιδιότητες και των οποίων η μέγιστη έκταση περιορίζεται από τους κανόνες που έχουν καθοριστεί από την αρμόδια διοικητική αρχή σύμφωνα με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε περιοχής. Η έκτασή τους δεν μπορεί να ισούται ή να υπερβαίνει την έκταση καμίας από τις κοινότητες στο έδαφος της οποίας βρίσκονται (ή τα εδάφη, όταν πρόκειται για περισσότερες της μίας). Θεωρείται ότι υφίσταται αναγνωρισμένος δεσμός με την αμπελοκαλλιέργεια εάν το όνομα του "pago" (τόπου) ήταν το συνήθως χρησιμοποιούμενο στις εμπορικές συναλλαγές για τους οίνους που προέρχονταν από τον τόπο αυτό για ελάχιστο χρονικό διάστημα πέντε ετών. Όλα τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή "vino de pago" προέρχονται από αμπελώνες που βρίσκονται στον εν λόγω "pago" και ο οίνος παράγεται, αποθηκεύεται και, στην περίπτωση αυτή, να παλαιώνεται χωριστά από άλλους οίνους. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de pago calificado	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Στην περίπτωση όπου το σύνολο του "pago" περιλαμβάνεται στην έκταση που καλύπτει μια "denominación de origen calificada", μπορεί να χαρακτηριστεί ως "vino de pago calificado" και ο οίνος που παράγεται εκεί θα χαρακτηρίζεται πάντοτε ως "de pago calificado", εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ισχύουν για τους οίνους με "denominación de origen calificada" και έχει καταχωριστεί. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· άλλες νομικές απαιτήσεις καθορίζονται στον νόμο αυτό και σε άλλα νομοθετήματα)	
Vino de la tierra	Ισπανικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Απαιτήσεις για τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης "vino de la tierra", συνοδευόμενης από γεωγραφική ένδειξη: 1. Στη ρύθμιση των γεωγραφικών ενδείξεων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον, οι εξής πτυχές: (α) κατηγορία ή κατηγορίες οίνου στις οποίες εφαρμόζεται η ένδειξη, (β) όνομα της γεωγραφικής ένδειξης που πρέπει να χρησιμοποιείται (γ) συγκεκριμένα όρια της γεωγραφικής περιοχής, (δ) ένδειξη των ποικιλιών σταφυλιού που πρέπει να χρησιμοποιούνται, (ε) ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος κατ'όγκο των διαφόρων τύπων οίνου που δικαιούνται να φέρουν την ένδειξη, (στ) αξιολόγηση ή αναφορά των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, (ζ) το σύστημα ελέγχου που ισχύει για τους οίνους, το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται από δημόσιο ή ιδιωτικό φορέα. 2. Η χρήση γεωγραφικής ένδειξης για τον χαρακτηρισμό οίνου προερχόμενου από μίγμα οίνων οι οποίοι έχουν παραχθεί από σταφύλια που συγκομίζονται σε διαφορετικές περιοχές παραγωγής είναι αποδεκτή, εφόσον τουλάχιστον το 85 % του οίνου προέρχεται από την περιοχή παραγωγής της οποίας φέρει το όνομα. (Νόμος 24/2003 περί αμπέλου και οίνου· διάταγμα 1126/2003)	

Vino dulce natural	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	[Παράρτημα III, σημείο Β(6) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	
Vino Generoso	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	[Παράρτημα III, σημείο Β(8) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	Χιλή
Vino Generoso de licor	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	[Παράρτημα III, σημείο Β(10) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 606/2009 της Επιτροπής]	

ΓΑΛΛΙΑ

Appellation d'origine contrôlée	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Όνομα τοποθεσίας που χρησιμοποιείται για το χαρακτηρισμό προϊόντος το οποίο προέρχεται από την εν λόγω τοποθεσία και έχει ποιότητα ή χαρακτηριστικά που οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά σε ένα ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· το προϊόν διαθέτει δεόντως αναγνωρισμένη φήμη και η παραγωγή του υπόκειται σε διαδικασίες ελέγχου, οι οποίες περιλαμβάνουν την ταυτοποίηση των ενδιαφερομένων μερών, τον έλεγχο των συνθηκών παραγωγής και τον έλεγχο των προϊόντων.	Αλγερία Ελβετία Τυνησία
Appellation […] contrôlée	Γαλλικά			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Γαλλικά			
Vin doux naturel	Γαλλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος παρασκευαζόμενος με αδρανοποίηση του γλεύκους, δηλαδή με αναστολή της αλκοολικής ζύμωσης μέσω προσθήκης ουδέτερης αλκοόλης οίνου. Η διεργασία αυτή έχει στόχο την αύξηση του αλκοολικού τίτλου του οίνου με διατήρηση του μεγαλύτερου τμήματος των φυσικών σακχάρων του σταφυλιού. Αναλόγως του τύπου του παραγόμενου "vin doux naturel" (λευκός, ερυθρός ή ροζέ), η αδρανοποίηση εκτελείται σε συγκεκριμένη φάση της αλκοολικής ζύμωσης, με ή χωρίς διαβροχή.	
Vin de pays	Γαλλικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Οίνοι με γεωγραφικές ενδείξεις, οι οποίοι πληρούν αυστηρούς όρους παραγωγής που είναι καθορισμένοι με διάταγμα, όπως η μέγιστη απόδοση, ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος, οι ποικιλίες σταφυλιού και αυστηροί αναλυτικοί κανόνες.	

ΙΤΑΛΙΑ

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	"Ως ονομασία προέλευσης των οίνων νοείται το γεωγραφικό όνομα μιας αμπελουργικής ζώνης με ιδιαίτερη παραγωγή, το οποίο χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ενός προϊόντος ποιότητας και φήμης, του οποίου τα χαρακτηριστικά οφείλονται στον φυσικό περιβάλλον και τον ανθρώπινο παράγοντα." Αυτή η διάταξη νόμου προβλέπει, για τις ιταλικές ονομασίες οίνων, την ειδική παραδοσιακή ένδειξη "D.O.C." με την οποία διασαφηνίζεται η προαναφερθείσα έννοια της παραδοσιακής και δηλωτικής εξαιρετικής ποιότητας ονομασίας προέλευσης. [Νόμος αριθ. 164 της 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Γερμανικά			
Kontrolirano poreklo	Σλοβενικά			

Denominazione di origine controllata e garantia (D.O.C.G.)	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Ο ορισμός της είναι όμοιος με τον ορισμό της D.O.C., αλλά περιέχει επίσης την λέξη "garantita" (εγγυημένη), επομένως αποδίδεται σε οίνους ιδιαίτερης αξίας οι οποίοι φέρουν την ένδειξη D.O.C. επί πενταετία τουλάχιστον. Διατίθενται στο εμπόριο σε περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 5 λίτρων και φέρουν κρατικό σήμα ταυτοποίησης που αποτελεί την μεγαλύτερη εγγύηση για τους καταναλωτές. [Νόμος αριθ. 164 της 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Γερμανικά			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Σλοβενικά			
Vino dolce naturale	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 11, 15)*	Παραδοσιακή ένδειξη χρησιμοποιούμενη για την περιγραφή και τον χαρακτηρισμό ορισμένων οίνων που προέρχονται από λιαστά σταφύλια και περιέχουν ένα ορισμένο επίπεδο αζύμωτων σακχάρων παραγόμενων από τα σταφύλια,. χωρίς διεργασία εμπλουτισμού. Η χρήση της ένδειξης επιτρέπεται με ειδικά διατάγματα που αφορούν τους διάφορους οίνους.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Ιταλικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Αποκλειστικά ιταλική ένδειξη η οποία προβλέπεται από τον νόμο αριθ. 164 της 10ης Φεβρουαρίου 1992 για να χαρακτηρίσει ιταλικούς οίνους με γεωγραφική ένδειξη, των οποίων ο ειδικός χαρακτήρας και το επίπεδο ποιότητας οφείλονται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής των σταφυλιών.	
Landwein	Γερμανικά			
Vin de pays	Γαλλικά			
Deželna oznaka	Σλοβενικά			

ΚΥΠΡΟΣ

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Χαρακτηρίζει τους οίνους με ΠΟΠ Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ. 4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Ελληνικά	ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Χαρακτηρίζει τους οίνους με ΠΓΕ Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

Crémant de Luxembourg	Γαλλικά	ΠΟΠ *(4)*	[Κανονισμός της Κυβέρνησης της 4ης Ιανουαρίου 1991] Τα κύρια πρότυπα παραγωγής που πρέπει να τηρούνται είναι τα εξής: — τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και επιλέγονται ειδικά για την παραγωγή του Crémant· — το προϊόν βάσης (cuvée) πληροί τα ποιοτικά πρότυπα που ισχύουν για τους οίνους ποιότητας· — ο οίνος προέρχεται από γλεύκος λαμβανόμενο με πίεση ακέραιων σταφυλιών, όσον αφορά τους λευκούς ή ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους, η ποσότητα δε γλεύκους που λαμβάνεται δεν υπερβαίνει τα 100 λίτρα ανά 150 kg σταφυλιών· — υποβάλλεται σε ζύμωση στη φιάλη με την παραδοσιακή μέθοδο· — η μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου δεν υπερβαίνει τα 150 mg/l· — η ελάχιστη πίεση διοξειδίου του άνθρακα είναι τουλάχιστον 4 ατμόσφαιρες σε θερμοκρασία 20 °C· — η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι κατώτερη από 50 g/l.	

Marque nationale, συνοδευόμενη από τη μνεία: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 4)*	(Οίνοι): Η ένδειξη "marque nationale" (εθνική σφραγίδα) των οίνων με την ονομασία "Moselle luxembourgeoise" θεσπίστηκε με τον κανονισμό της κυβέρνησης της 12ης Μαρτίου 1935. Η ένδειξη "marque nationale – appellation contrôlée", σε ορθογώνια ετικέτα που επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης, πιστοποιεί ότι η παραγωγή και η ποιότητα του οίνου ελέγχονται από το κράτος. Οι ετικέτες χορηγούνται από την κρατική υπηρεσία για το "Marque nationale". Η ονομασία αυτή αποδίδεται μόνο στους οίνους προελεύσεως Λουξεμβούργου, οι οποίοι δεν έχουν αναμιχθεί με ξένους οίνους και πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται από την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία. Για να φέρουν το σήμα αυτό οι οίνοι πρέπει υποχρεωτικά να διατίθενται στο εμπόριο εμφιαλωμένοι και τα χρησιμοποιούμενα για την παραγωγή τους σταφύλια να συγκομίζονται και να οινοποιούνται αποκλειστικά στην εθνική περιοχή παραγωγής. Οι εν λόγω οίνοι υποβάλλονται συστηματικά σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις. (Αφρώδεις οίνοι): Η ένδειξη "marque nationale" των αφρωδών οίνων του Λουξεμβούργου θεσπίστηκε με τον κανονισμό της Κυβέρνησης της 18ης Μαρτίου 1988 και εγγυάται ότι ο αφρώδης οίνος: — λαμβάνεται αποκλειστικά από οίνους κατάλληλους για την παραγωγή οίνων ποιότητας του λουξεμβουργιανού Μοζέλα· — πληροί τα κριτήρια ποιότητας που έχουν καθοριστεί από την εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία· — υποβάλλεται σε κρατικό έλεγχο.	

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Minőségi bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Σημαίνει "οίνος ποιότητας" και χαρακτηρίζει οίνους με ΠΟΠ	
Védett eredetű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Χαρακτηρίζει οίνους προστατευόμενης προέλευσης	
Tájbor	Ουγγρικά	ΠΓΕ *(1)*	Σημαίνει "τοπικός οίνος" και χαρακτηρίζει οίνους με ΠΓΕ	

ΜΑΛΤΑ

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Μαλτέζικα	ΠΟΠ *(1)*	[Government Gazette αριθ. 17965 της 5ης Σεπτεμβρίου 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Μαλτέζικα	ΠΓΕ *(1)*	[Government Gazette αριθ. 17965 της 5ης Σεπτεμβρίου 2006]	

ΚΑΤΩ ΧΩΡΕΣ

Landwijn	Ολλανδικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος στις Κάτω Χώρες από σταφύλια που συγκομίζονται στην επικράτειά τους. Το όνομα της επαρχίας όπου συγκομίζονται τα σταφύλια επιτρέπεται να αναγράφεται στην ετικέτα. Ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος αυτού του οίνου πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5 % vol. Για την παραγωγή αυτού του οίνου στις Κάτω Χώρες πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται σε εθνικό κατάλογο	

ΑΥΣΤΡΙΑ

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Λατινικά	ΠΟΠ *(1)*	Οι προϋποθέσεις για αυτούς τους οίνους ποιότητας (για παράδειγμα, χρησιμοποιούμενες ποικιλίες, γεύση, αλκοολικός τίτλος) καθορίζονται από περιφερειακή επιτροπή.	
Prädikatswein, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*Γερμανικά*	ΠΟΠ *(1)*	Οι οίνοι αυτοί είναι οίνοι ποιότητας και ορίζονται κυρίως βάσει της φυσικής περιεκτικότητας των σταφυλιών σε σάκχαρα και των συνθηκών του τρύγου. Δεν επιτρέπονται ο εμπλουτισμός και η γλύκανση. Ausbruch/Ausbruchwein: Οίνοι από υπερώριμα σταφύλια προσβεβλημένα από βοτρύτη, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW)· για τη βελτίωση της εξαγωγής των ουσιών που περιέχονται στα σταφύλια επιτρέπεται η προσθήκη νωπού γλεύκους ή οίνου. Auslese/Auslesewein: Οίνοι από αυστηρά επιλεγμένα σταφύλια ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: Οίνοι από επιλεγμένα σταφύλια υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρύτη, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Τα σταφύλια πρέπει να αποθηκεύονται και να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο, πάνω σε πλέγματα ή άχυρα, επί τουλάχιστον 3 μήνες πριν την πίεση· η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πρέπει να είναι 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Οίνοι από σταφύλια ως επί το πλείστον προσβεβλημένα από βοτρύτη, που έχουν συρρικνωθεί με φυσικό τρόπο, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 30° KMW. Eiswein: Οίνοι από σταφύλια που έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τη διάρκεια του τρύγου και της πίεσης, ελάχιστης περιεκτικότητας σε σάκχαρα 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*Γερμανικά*	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι προερχόμενοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα και από ορισμένες ποικιλίες φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 15° KMW και μέγιστης απόδοσης 6 750 l/ha. Οι οίνοι αυτοί μπορούν να πωλούνται μόνο εάν φέρουν αριθμό ελέγχου οίνου ποιότητας.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Γερμανικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι από σταφύλια που έχουν φθάσει σε πλήρη ωριμότητα και από ορισμένες ποικιλίες, ελάχιστης φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα 14° KMW και μέγιστης απόδοσης 6 750 l/ha	

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Denominação de origem (D.O.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 8)*	Γεωγραφική ονομασία περιοχής ή συγκεκριμένου τόπου ή παραδοσιακή ονομασία, συνδεόμενη ή μη με γεωγραφική προέλευση, που χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ή τον προσδιορισμό προϊόντος το οποίο παράγεται από σταφύλια προερχόμενα από αυτήν την περιοχή ή τον συγκεκριμένο τόπο και έχει ποιότητα ή χαρακτηριστικά οφειλόμενα κυρίως ή αποκλειστικά σε ιδιαίτερα γεωγραφικά στοιχεία, που συμπεριλαμβάνουν τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· η παραγωγή του προϊόντος πραγματοποιείται εντός αυτής της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής ή ζώνης. [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.08.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 8)*	Η επισήμανση των προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα στα οποία μπορεί να αποδοθεί ονομασία προέλευσης επιτρέπεται να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις: “Denominação de Origem Controlada” ή “DOC”. [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.8.2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 8)*	Όνομα χώρας ή περιφέρειας ή συγκεκριμένου τόπου ή παραδοσιακή ονομασία, συνδεόμενη ή μη με γεωγραφική προέλευση, που χρησιμοποιείται για τον χαρακτηρισμό ή τον προσδιορισμό αμπελοοινικού προϊόντος, το οποίο παράγεται τουλάχιστον κατά 85 % από σταφύλια που συγκομίζονται στην περιοχή αυτή, στην περίπτωση συγκεκριμένου τόπου ή περιφέρειας· η φήμη, η ειδική ποιότητα ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος μπορούν να αποδοθούν σε αυτήν τη γεωγραφική προέλευση και η παραγωγή του πραγματοποιείται εντός αυτής της καθορισμένης γεωγραφικής περιοχής ή περιφέρειας. [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.08.2004]	
Vinho doce natural	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος πλούσιος σε σάκχαρα, παραγόμενος από σταφύλια όψιμης συγκομιδής ή προσβεβλημένα από ευγενή σήψη. [Portaria αριθ. 166/1986 της 26.6.1986]	
Vinho generoso	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που παράγονται παραδοσιακά στις οριοθετημένες περιοχές Douro, Madeira, Setúbal και Carcavelos και φέρουν, αντιστοίχως, τις ονομασίες “vino di Porto” ή “Porto” και τις μεταφράσεις τους στις άλλες γλώσσες, “vino di Madeira”, “vino di Madera”, “Madeira” ή “Madera” και τις μεταφράσεις τους στις άλλες γλώσσες, “Moscatel de Setúbal” ή “Setúbal” και “Carcavelos”. [Decreto-Lei αριθ. 166/1986 της 26.6.1986]	
Vinho regional	Πορτογαλικά	ΠΓΕ *(1)*	Η επισήμανση των αμπελοοινικών προϊόντων που μπορούν να φέρουν γεωγραφική ένδειξη επιτρέπεται να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις: “Vinho Regional” ή “Vinho da Região de”. [Decreto-Lei αριθ. 212/2004 της 23.08.2004]	
ΡΟΥΜΑΝΙΑ				
Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), συνοδευόμενη από τη μνεία: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Ρουμανικά	ΠΟΠ *(1, 3, 8, 15, 16)*	Οι οίνοι που φέρουν ονομασία προέλευσης είναι οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια τα οποία προέρχονται από οριοθετημένες περιοχές, χαρακτηριζόμενες από εδαφοκλιματικές συνθήκες και προσανατολισμό ευνοϊκά για την ποιότητα της συγκομιδής, και πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: (α) τα σταφύλια από τα οποία παράγεται ο οίνος προέρχονται αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη οριοθετημένη περιοχή· (β) η παραγωγή πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· (γ) η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του οίνου οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον που συμπεριλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες· (δ) οι οίνοι προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου που ανήκουν στο είδος Vitis vinifera. Αναλόγως του σταδίου ωρίμασης των σταφυλιών και των ποιοτικών χαρακτηριστικών τους κατά τη συγκομιδή, οι οίνοι που φέρουν ονομασία προέλευσης ταξινομούνται ως εξής: (α) DOC – CMD – οίνος με ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια πλήρως ωριμασμένα κατά τη συγκομιδή· (β) DOC – CT – οίνος με ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια όψιμης συγκομιδής· DOC – CIB – οίνος με ονομασία προέλευσης, προερχόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται αφού έχουν υποστεί ευγενή σήψη.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Ρουμανικά	ΠΟΠ *(5, 6)*	Οι αφρώδεις οίνοι που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης παράγονται από ποικιλίες αμπέλου που συνιστώνται για αυτόν τον τύπο παραγωγής, καλλιεργούμενες σε οριοθετημένους αμπελώνες στους οποίους ο οίνος παράγεται ως πρώτη ύλη για την παραγωγή του τελικού προϊόντος, μέχρι τη διάθεσή του στο εμπόριο, αποκλειστικά εντός της επιτρεπόμενης περιοχής.	

Vin cu indicație geografică	Ρουμανικά	ΠΓΕ *(1, 4, 9, 15, 16)*	Οι οίνοι που φέρουν γεωγραφική ένδειξη παράγονται από σταφύλια συγκομιζόμενα σε συγκεκριμένους αμπελώνες οριοθετημένων περιοχών και πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: (α) διαθέτουν ιδιαίτερη ποιότητα, φήμη ή χαρακτηριστικά αποδιδόμενα στη συγκεκριμένη γεωγραφική τους προέλευση· (β) παράγονται από σταφύλια τα οποία προέρχονται σε ποσοστό τουλάχιστον 85 % αποκλειστικά από τη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· (γ) η παραγωγή τους περιορίζεται στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή· (δ) οι οίνοι προέρχονται από ποικιλίες αμπέλου του είδους Vitis vinifera ή από διασταύρωση μεταξύ του εν λόγω είδους και άλλων ειδών του γένους Vitis. Ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 9,5 % vol για τους οίνους που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη Β και τουλάχιστον 10,0 % vol. για τους οίνους που παράγονται στις αμπελουργικές ζώνες ΓΙ και ΓΙΙ. Ο ολικός αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 15 % vol.	

ΣΛΟΒΕΝΙΑ

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος προερχόμενος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol (9,5 % vol στη ζώνη ΓΙΙ) και μέγιστη απόδοση 8 000 l/ha. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι πρώτης και δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης, με ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10 % vol· ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης δεν πρέπει να είναι κατώτερος από 9 % vol.	
Penina	Σλοβενικά			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ *(1)*	Οι προϋποθέσεις για αυτούς τους οίνους ποιότητας καθορίζονται από τους κανόνες του υπουργείου βάσει λεπτομερούς έκθεσης εμπειρογνώμονα (για παράδειγμα, ποικιλίες, περιεκτικότητα σε αλκοόλη, απόδοση, κλπ.)	
Renome	Σλοβενικά			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Σλοβενικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 83 βαθμών Oechsle και μέγιστης απόδοσης 8 000 l/ha. Δεν επιτρέπονται ο εμπλουτισμός, η γλύκανση και η αύξηση ή η μείωση της οξύτητας. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική. Pozna trgatev: Οίνοι από υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρύτη σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 92° Oechsle. Izbor: Οίνοι από υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρύτη σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 108° Oechsle. Jagodni izbor: Οίνοι από επιλεγμένα, υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρύτη σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 128° Oechsle. Suhi jagodni izbor: Οίνοι από επιλεγμένα, υπερώριμα ή/και προσβεβλημένα από βοτρύτη σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 154° Oechsle. Ledeno vino: Τα σταφύλια πρέπει να έχουν παγώσει με φυσικό τρόπο κατά τη διάρκεια της συγκομιδής και της πίεσης και να έχουν περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): Παλαιωμένος οίνος από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 83° Oecvhsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): Τα σταφύλια πρέπει να αποθηκεύονται και να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο πάνω σε πλέγματα ή άχυρα πριν υποβληθούν σε πίεση.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Σλοβενικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι πρώτης και δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης, με ελάχιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol· ο ολικός αλκοολικός τίτλος του προϊόντος βάσης δεν πρέπει να είναι κατώτερος από 9,5 % vol.	
Penina	Σλοβενικά			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια με φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 8,5 % vol. και μέγιστη απόδοση 12 000 l/ha. Η αναλυτική και οργανοληπτική αξιολόγηση είναι υποχρεωτική.	

ΣΛΟΒΑΚΙΑ

Akostné víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι που χαρακτηρίζονται από τον οργανισμό ελέγχου ως ποικιλιακοί οίνοι ποιότητας ή οίνοι σήματος ποιότητας και παράγονται από σταφύλια φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 16° NM, χωρίς υπέρβαση της προβλεπόμενης μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο· οι οίνοι αυτοί πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από ειδική νομοθεσία.	
Akostné víno s prívlastkom, συνοδευόμενη από τη μνεία: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι που χαρακτηρίζονται από τον οργανισμό ελέγχου ως οίνοι ποιότητας με μνεία και είναι σύμφωνοι με τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από ειδικό κανονισμό, χωρίς υπέρβαση της προβλεπόμενης μέγιστης απόδοσης ανά εκτάριο• η ποικιλία αμπέλου, η προέλευση των σταφυλιών, η φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, το βάρος και η κατάσταση από άποψη υγιεινής πιστοποιούνται από υπάλληλο του οργανισμού ελέγχου πριν την μεταποίηση• η απαγόρευση της αύξησης του φυσικού κατ'όγκο αλκοολικού τίτλου και της ρύθμισης των αζύμωτων σακχάρων τηρείται. Οι οίνοι "akostné víno s prívlastkom" υποδιαιρούνται σε: — kabinetné víno, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 19° NM, — neskorý zber, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 21° NM, — výber z hrozna, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 23° NM, τα οποία συλλέγονται από επιμελώς επιλεγμένα τσαμπιά — bobuľový výber, από χειρωνακτικά επιλεγμένα τσαμπιά με υπερώριμα σταφύλια, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί χειρωνακτικά οι ανώριμες ή χαλασμένες ρώγες, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 26° NM, — hrozienkový výber, αποκλειστικά από υπερώριμες ρώγες σταφυλιού, χειρωνακτικά επιλεγμένες, περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 28° NM, — cibébový výber, αποκλειστικά από υπερώριμες ρώγες σταφυλιού, χειρωνακτικά επιλεγμένες, εξευγενισμένες χάρη στην επίδραση του Botrytis cinerea Persoon, φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 28° NM, — ľadové víno, από σταφύλια που συγκομίζονται σε μέγιστη θερμοκρασία −7 °C και, στη διάρκεια της συγκομιδής και της μεταποίησης, παραμένουν κατεψυγμένα, ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται πρέπει να έχει φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 27° NM, — slamové víno, από πλήρως ωριμασμένα σταφύλια που αποθηκεύονται, πριν την μεταποίηση, πάνω σε άχυρα ή πλέγματα ή ενδεχομένως αναρτώνται σε σχοινιά επί τρίμηνο τουλάχιστον, ενώ το γλεύκος που λαμβάνεται έχει φυσική περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 27° NM.	
Esencia	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αργή ζύμωση του χυμού που λαμβάνεται χωρίς πίεση από χωριστά επιλεγμένα σταφύλια, τα οποία έχουν προσβληθεί από μύκητα (cibebas) από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής "vinohradnícka oblasť Tokaj". Ο οίνος αυτός περιέχει τουλάχιστον 450 g/l φυσικών σακχάρων και 50 g/l εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα. Η ωρίμασή του διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	
Forditáš	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου του ίδιου τρυγητού, προερχόμενου από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής "vinohradnícka oblasť Tokaj", που χύνεται στα στέμφυλα σταφυλιών cibebas. Η ωρίμασή τους διαρκεί τουλάχιστον 2 έτη, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	

Mášláš	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση γλεύκους ή οίνου του ίδιου τρυγητού, προερχόμενου από τους καθορισμένους αμπελώνες της περιοχής "vinohradnícka oblasť Tokaj", που χύνεται στην οινολάσπη από τη ζύμωση των Samorodné ή Výber. Η ωρίμασή τους διαρκεί τουλάχιστον 2 έτη, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	
Pestovateľský sekt (*)	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(4)*	Οι βασικές προϋποθέσεις παραγωγής αυτών των οίνων πληρούνται όταν τηρούνται οι όροι παραγωγής των αφρωδών οίνων ποιότητας· η τελευταία φάση της διεργασίας παραγωγής του αφρώδους οίνου εκτελείται από τον αμπελοκαλλιεργητή του αμπελώνα από τον οποίο προέρχονται τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή. Τα διάφορα συστατικά του προϊόντος βάσεως (cuvée) του "pestovateľský sekt" πρέπει να προέρχονται από μία μόνο αμπελουργική ζώνη.	
Samorodné	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση από σταφύλια της ποικιλίας Tokaj στην αμπελουργική ζώνη "vinohradnícka oblasť Tokaj", προερχόμενα από τον καθορισμένο αμπελώνα, όταν οι συνθήκες δεν είναι ευνοϊκές για την μαζική παραγωγή "cibebas". Μπορούν να κυκλοφορήσουν μετά από ωρίμαση 2 ετών τουλάχιστον, εκ των οποίων το ένα τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(4)*	Αφρώδεις οίνοι προερχόμενοι από πρώτη ή δεύτερη ζύμωση οίνων ποιότητας από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελουργικές εκτάσεις αμπελουργικών περιοχών και αποκλειστικά εντός της αμπελουργικής ζώνης καλλιέργειας των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων αυτών ή εντός όμορων περιοχών· οι βασικές προϋποθέσεις παραγωγής αυτών των οίνων πληρούνται, εάν τηρούνται οι όροι παραγωγής που ισχύουν για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση μετά από έκχυση πάνω σε cibebas, γλεύκους περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 21° NM, προερχόμενου από τον καθορισμένο αμπελώνα της περιοχής "vinohradnícka oblasť Tokaj", ή οίνου ίδιας ποιότητας και ίδιου έτους τρυγητού, προερχόμενου από τον καθορισμένο αμπελώνα της εν λόγω περιοχής. Αναλόγως της ποσότητας των cibebas που έχουν προστεθεί, αποδίδονται στο Tokajský výber από 3 έως 6 "putňový". Η ωρίμαση του οίνου αυτού διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	
Výberová esencia	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι παραγόμενοι με αλκοολική ζύμωση των cibebas. Κατά την συγκομιδή, οι ρώγες σταφυλιού επιλέγονται χωριστά και αμέσως προστίθεται γλεύκος από τον καθορισμένο αμπελώνα της περιοχής "vinohradnícka oblasť Tokaj" ή οίνος του ίδιου έτους τρυγητού ο οποίος περιέχει τουλάχιστον 180 g/l φυσικών σακχάρων και 45 g/l εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα. Η ωρίμασή του διαρκεί τουλάχιστον 3 έτη, εκ των οποίων τα δύο τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια.	

(*) Δεν έχει ζητηθεί η προστασία της ένδειξης "sekt".

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

quality (sparkling) wine	Αγγλικά	ΠΟΠ *(1, 4)*	Οίνος ή αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται στην Αγγλία και την Ουαλία σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας αυτών των χωρών. Οι οίνοι που διατίθενται στην αγορά ως "quality wine" (οίνοι ποιότητας) έχουν υποβληθεί σε οργανοληπτική και αναλυτική αξιολόγηση. Το είδος και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων σταφυλιών και τη δεξιότητα του αμπελουργού και οινοπαραγωγού.	
Regional (sparkling) wine	Αγγλικά	ΠΓΕ *(1, 4)*	Οίνος ή αφρώδης οίνος που παρασκευάζεται στην Αγγλία και την Ουαλία σύμφωνα με τις διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας αυτών των χωρών. Για να φέρουν την ένδειξη "Regional wine" οι οίνοι υποβάλλονται σε οργανοληπτική και αναλυτική αξιολόγηση. Το είδος και τα χαρακτηριστικά αυτών των οίνων απορρέουν εν μέρει από την περιοχή παραγωγής, τα χρησιμοποιούμενα σταφύλια και τη δεξιότητα του αμπελουργού και οινοπαραγωγού.	

ΜΕΡΟΣ Β: **Παραδοσιακές ενδείξεις που αναφέρονται στο άρθρο 118κα παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007**

ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ

Колекционно *(collection)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που πληροί τις προϋποθέσεις για τον χαρακτηρισμό του ως “réserve spéciale” και ωριμάζει σε φιάλες επί ένα έτος τουλάχιστον και του οποίου η ποσότητα δεν υπερβαίνει τη μισή ποσότητα της παρτίδας “réserve spéciale”.	
Ново *(young)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος παράγεται εξ ολοκλήρου από σταφύλια που προέρχονται από μία μόνο συγκομιδή και εμφιαλώνεται έως το τέλος του έτους. Μπορεί να πωλείται με την ένδειξη “νέο” έως την 1η Μαρτίου του επομένου έτους. Στην περίπτωση αυτή, οι ετικέτες φέρουν επίσης υποχρεωτικά την ένδειξη “Ημερομηνία λήξης της πώλησης – 1η Μαρτίου …”. Μετά την εκπνοή της προαναφερόμενης προθεσμίας, ο οίνος δεν μπορεί να επισημαίνεται και να παρουσιάζεται ως“νέος” και οι ποσότητες οίνου που εξακολουθούν να κυκλοφορούν στην αγορά πρέπει υποχρεωτικά να επανασημαίνονται μετά την 31η Μαρτίου του αντίστοιχου έτους σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.	
Премиум *(premium)*	Βουλγαρικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών που διαθέτει την καλύτερη ποιότητα όλης της συγκομιδής. Η παραγόμενη ποσότητα δεν υπερβαίνει το 1/10 όλης της συγκομιδής.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που ωριμάζει σε καινούρια δρύινα βαρέλια χωρητικότητας έως 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Βουλγαρικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών: αντιστοιχεί στην ποσότητα που φυλάσσεται ιδιαιτέρως από την καλύτερη παρτίδα της συγκομιδής.	
Резерва *(reserve)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από μία μόνο ποικιλία σταφυλιών, ο οποίος ωριμάζει επί ένα έτος τουλάχιστον, από τον Νοέμβριο του έτους τρυγητού.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από συνιστώμενες ποικιλίες σταφυλιών περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 22 % κατά βάρος. Ο αλκοολικός τίτλος του οίνου είναι τουλάχιστον 11°. Τα χαρακτηριστικά του οφείλονται ιδίως στην προσθήκη γλεύκους σταφυλιών ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών 30 ημέρες τουλάχιστον πριν την διάθεσή του.	
Специална селекция *(special selection)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που παράγεται από μία ποικιλία σταφυλιών ή αποτελεί μείγμα και ωριμάζει επί δύο έτη τουλάχιστον μετά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.	
Специална резерва *(special reserve)*	Βουλγαρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που παράγεται από μία ποικιλία σταφυλιών ή αποτελεί μείγμα και ωριμάζει επί ένα έτος τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μετά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στις προδιαγραφές του προϊόντος.	

ΤΣΕΧΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Archivní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που διατίθεται στην αγορά τρία έτη τουλάχιστον μετά το έτος συγκομιδής.	

Burčák	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 1 % vol. και μικρότερο από κλάσμα τριών πέμπτων του ολικού αλκοολικού τίτλου.	
Klaret, Claret, Clairet	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από μελανά σταφύλια χωρίς ζύμωση σε επαφή με τα στέμφυλα.	
Košer, Košer víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος σύμφωνα με την τελετουργική μέθοδο που προβλέπουν οι κανόνες της Εβραϊκής θρησκευτικής κοινότητας.	
Labín	Τσεχικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από μελανά σταφύλια, χωρίς ζύμωση σε επαφή με τα στέμφυλα, στην αμπελουργική περιοχή της Τσεχίας.	
Mladé víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που προσφέρεται στον τελικό καταναλωτή το αργότερο στο τέλος του ημερολογιακού έτους κατά το οποίο συγκομίστηκαν τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου.	
Mešní víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος σύμφωνα με την τελετουργική μέθοδο της Καθολικής εκκλησίας, ο οποίος πληροί τις προϋποθέσεις για τη χρησιμοποίησή του στις τελετουργίες της.	
Panenské víno	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια της πρώτης συγκομιδής του αμπελώνα· ως πρώτη συγκομιδή του αμπελώνα θεωρείται εκείνη του τρίτου έτους από την φύτευσή του.	
Panenská sklizeň	Τσεχικά			
Pěstitelský sekt (*)	Τσεχικά	ΠΟΠ *(4)*	Αφρώδης οίνος που χαρακτηρίζεται από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων και ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των κανονισμών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας σχετικά με τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που παράγονται σε συγκεκριμένη περιοχή από σταφύλια προερχόμενα από τον αμπελώνα του αμπελουργού.	
Pozdní sběr	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που χαρακτηρίζεται από την τσεχική αρχή επιθεώρησης γεωργίας και τροφίμων, παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε καθορισμένο αμπελώνα της συγκεκριμένης περιοχής, χωρίς υπέρβαση της απόδοσης ανά εκτάριο· τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου είχαν ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 21° NM, η συγκομιδή και η παραγωγή του οίνου, πλην της εμφιάλωσης, συντελέστηκαν εντός της συγκεκριμένης αμπελουργικής ζώνης και ο οίνος πληροί τις απαιτήσεις ποιότητας που προβλέπονται από τον κανονισμό εφαρμογής.	
Premium	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος με μνείες διαλογής - επιλογή των σταφυλιών, επιλογή των ρωγών ή επιλογή των λιαστών σταφυλιών- παραγόμενος από σταφύλια τα οποία, σε ποσοστό τουλάχιστον 30 %, έχουν προσβληθεί από Botrytis cinerea P.	
Rezerva	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος ο οποίος παλαιώνεται επί 24 μήνες τουλάχιστον σε ξύλινα βαρέλια και στη συνέχεια σε φιάλη — ο ερυθρός παλαιώνεται σε βαρέλι τουλάχιστον επί 12 μήνες και ο λευκός και ο ερυθρωπός τουλάχιστον επί 6 μήνες.	
Růžák	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος προερχόμενος από ανάμειξη σταφυλιών ή γλεύκους λευκών σταφυλιών και, εφόσον χρειάζεται, ερυθρών ή μελανών.	
Ryšák	Τσεχικά			

Zrálo na kvasnicích	Τσεχικά	ΠΟΠ *(1)*	Κατά τη διάρκεια της παραγωγής, ο οίνος αφήνεται σε επαφή με οινολάσπη για χρονικό διάστημα έξι μηνών τουλάχιστον.	
Krášleno na kvasnicích	Τσεχικά			
Školeno na kvasnicích	Τσεχικά			

(*) Δεν έχει ζητηθεί η προστασία της ένδειξης "sekt".

ΓΕΡΜΑΝΙΑ

Affentaler	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη προέλευσης για τον ερυθρό οίνο ποιότητας και τον οίνο Prädikatswein της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου Blauer Spätburgunder των περιοχών Altschweier, Bühl, Eisental et Neusatz της πόλης Bühl-Bühlertal, καθώς και της περιοχής Neuweier της πόλης Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος με ανάμειξη λευκών οινοποιήσιμων σταφυλιών, τα οποία μπορούν επίσης να έχουν συνθλιβεί, με ερυθρά οινοποιήσιμα σταφύλια προερχόμενα από την καθορισμένη αμπελουργική ζώνη Baden.	
Classic	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Ερυθρός οίνος ή λευκός οίνος ποιότητας, αποκλειστικά από σταφύλια των κλασικών οινοποιήσιμων ποικιλιών που είναι τυπικές της περιοχής· το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή γλεύκος έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον κατά 1 % vol ανώτερο από τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που προβλέπεται για την αμπελουργική ζώνη στην οποία συγκομίζονται τα σταφύλια· ο ολικός αλκοολικός τίτλος είναι τουλάχιστον 11,5 % vol· η περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 15 g/l και δεν υπερβαίνει το διπλάσιο της ολικής οξύτητας· ένδειξη μιας και μοναδικής οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου, ένδειξη του έτους τρυγητού, αλλά χωρίς ένδειξη όσον αφορά τη γεύση.	
Ehrentrudis	*Γερμανικά*	ΠΟΠ *(1)*	Δήλωση προέλευσης για τον ερυθρωπό οίνο ποιότητας και εκλεκτής ποιότητας που παράγεται από την οινοποιήσιμη ποικιλία αμπέλου Blauer Spätburgunder της περιοχής Tuniberg.	
Federweisser	Γερμανικά	ΠΓΕ *(1)*	Γλεύκος μερικής ζύμωσης παραγόμενο στη Γερμανία με γεωγραφική ένδειξη ή σε άλλα κράτη της ΕΕ· γεωγραφικές ενδείξεις που αναφέρονται στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων με την ένδειξη "τοπικός οίνος"· "Federweißer": η πιο κοινή ονομασία για το γλεύκος μερικής ζύμωσης, λαμβανομένης υπόψη της τοπικής ποικιλίας ονομασιών.	
Hock	Γερμανικά	ΠΓΕ *(1)*	Λευκός οίνος με γεωγραφική ένδειξη της αμπελουργικής ζώνης του Ρήνου, ο οποίος λόγω της περιεκτικότητάς του σε αζύμωτα σάκχαρα χαρακτηρίζεται "ημίγλυκος"· ιστορικό της ένδειξης: "Hock" είναι η παραδοσιακή αγγλοαμερικανική ονομασία των οίνων του Ρήνου και παραπέμπει στο τοπωνύμιο "Hochheim" (βρίσκεται στο Main, στην αμπελουργική ζώνη Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Παραδοσιακή ονομασία γερμανικού λευκού οίνου ποιότητας, ο οποίος περιέχει σε ποσοστό 70 % τουλάχιστον ένα μίγμα Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ή Kerner της περιοχής Nahe, Rheingau, Rheinhessen ή Pfalz. Λόγω της περιεκτικότητάς του σε αζύμωτα σάκχαρα κατατάσσεται στην κατηγορία "ημίγλυκος". Προορίζεται σχεδόν αποκλειστικά για εξαγωγή.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Λευκός οίνος ποιότητας παραγόμενος αποκλειστικά από σταφύλια της οινοποιήσιμης ποικιλίας Riesling·το χρησιμοποιούμενο για την παραγωγή γλεύκος έχει φυσικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον κατά 1,5 % vol ανώτερο από τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που προβλέπεται για το σύνολο ή τμήμα της καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης στην οποία συγκομίζονται τα σταφύλια και βαθμολογήθηκε στην εξέταση ποιότητας με βαθμό τουλάχιστον 3,0.	

Schillerwein	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος της καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης του Württemberg· οίνος ποιότητας, χρώματος ανοιχτού έως έντονου ερυθρού, παραγόμενος με ανάμειξη λευκών οινοποιήσιμων σταφυλιών, τα οποία μπορούν επίσης να έχουν συνθλιβεί, με ερυθρά οινοποιήσιμα σταφύλια, τα οποία και αυτά μπορούν να έχουν συνθλιβεί. Η ένδειξη "Schillersekt b.A." ή "Schillerperlwein b.A." επιτρέπεται όταν ο Schillerwein είναι ο οίνος βάσεως.	
Weissherbst	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος ποιότητας παραγόμενος σε καθορισμένη αμπελουργική ζώνη ή Prädikatswein (οίνος με ειδική μνεία), που παράγεται από μία μόνο ποικιλία ερυθρών οινοποιήσιμων σταφυλιών και του οποίου το γλεύκος είναι κατά 95 % τουλάχιστον ελαφρώς συμπιεσμένο· η οινοποιήσιμη ποικιλία πρέπει να αναφέρεται σε συνδυασμό με την ονομασία Weißherbst, με χαρακτήρες ίδιας γραμματοσειράς, διαστάσεων και χρώματος· μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για τον εγχώριο αφρώδη οίνο ποιότητας που παράγεται από οίνο ο οποίος μπορεί να φέρει την ένδειξη "Weißherbst".	

(*) Δεν ζητείται προστασία για τις ενδείξεις "Riesling" και "Sekt".

ΕΛΛΑΔΑ

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία υπάρχει κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως "αγρέπαυλη" και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία υπάρχει κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως "αρχοντικό" και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Κάβα *(Cava)*	Ελληνικά	ΠΓΕ *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι που παραμένουν προς παλαίωση υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες *(Grand Cru)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(3, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια επιλεγμένων αμπελώνων, με ιδιαίτερα χαμηλές αποδόσεις ανά εκτάριο.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(1, 3, 15, 16)*	Οίνοι επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαίωση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Κάστρο *(Kastro)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία βρίσκονται κτίσματα ή ερείπια ιστορικού κάστρου και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	

Κτήμα *(Ktima)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που βρίσκεται εντός των ορίων της ομώνυμης αμπελουργικής ζώνης.	
Λιαστός *(Liastos)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 15, 16)*	Οίνοι που παράγονται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση.	
Μετόχι *(Metochi)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που βρίσκεται έξω από την περιοχή του μοναστηρίου στο οποίο ανήκει.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης που ανήκει σε μοναστήρι.	
Νάμα *(Nama)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος γλυκός που χρησιμοποιείται για τη Θεία Μετάληψη.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι "ΟΠΑΠ Σαντορίνη", που παράγονται αποκλειστικά στις νήσους Θήρα και Θηρασία και ωριμάζουν σε βαρέλι τουλάχιστον για τρεις μήνες.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 500 μέτρα.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται σε υψόμετρο πάνω από 500 μέτρα.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Οίνοι παραγόμενοι από σταφύλια αμπελώνων μιας εκμετάλλευσης, στην οποία βρίσκεται κτίσμα που χαρακτηρίζεται ως "Πύργος" και η οινοποίηση πραγματοποιείται μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος *(Réserve)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(1, 3, 15, 16)*	Οίνοι επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαίωση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος *(Vieille réserve)*	Ελληνικά	ΠΟΠ *(3, 15, 16)*	Οίνοι λικέρ επιλεγμένοι που παραμένουν προς παλαίωση για συγκεκριμένο χρόνο, υπό ελεγχόμενες συνθήκες.	
Βερντέα *(Verntea)*	Ελληνικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνος ονομασίας κατά παράδοση που παράγεται στο νησί Ζάκυνθος από σταφύλια αμπελώνων της περιοχής.	
Vinsanto	Λατινικά	ΠΟΠ *(1, 3, 15, 16)*	Οίνος "ΟΠΑΠ Σαντορίνη",που παράγεται στο σύμπλεγμα Santo Erini – Santorini των νήσων Θήρα και Θηρασία από λιαστά σταφύλια της περιοχής.	

ΙΣΠΑΝΙΑ

Amontillado	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Ξηροί οίνοι λικέρ (Vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", με έντονο άρωμα, γλυκιά και πλούσια γεύση, χρώμα κίτρινο του κεχριμπαριού ή χρυσοκίτρινο, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα "criaderas y soleras", σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Añejo	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι που έχουν παλαιωθεί για συνολική περίοδο τουλάχιστον εικοσιτεσσάρων μηνών, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l ή σε φιάλες.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ "Malaga", παλαιωμένοι επί τρία έως πέντε έτη.	
Chacoli-Txakolina	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι που φέρουν τις ΠΟΠ "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" και "Chacolí de Álava-Arabako Txakolina", παραγόμενοι κυρίως από τις ποικιλίες Ondarrabi Zuri και Ondarrabi Beltza. Οίνοι με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 9,5 % vol. (11 % vol. για τους λευκούς οίνους που έχουν ζυμωθεί σε βαρέλι), με πτητική οξύτητα 0,8 mg/l το πολύ και ολικό θείο 180 mg/l το πολύ (140 mg/l για τους ερυθρούς οίνους).	
Clásico	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3, 16)*	Οίνοι με αζύμωτα σάκχαρα άνω των 45 g/l.	Χιλή
Cream	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" και "Condado de Huelva" οι οποίοι περιέχουν τουλάχιστον 60 g/l αναγωγικών ουσιών χρώματος κίτρινου του κεχριμπαριού έως καστανού του μαονιού. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα "criaderas y soleras" ή "añadas" (έτος τρυγητού), σε δρύινο βαρέλι.	
Criadera	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" και "Condado de Huelva" που παλαιώνονται με το σύστημα "criaderas y soleras", το οποίο αποτελεί παραδοσιακό σύστημα της περιοχής.	
Criaderas y Soleras	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" και "Condado de Huelva", για τους οποίους χρησιμοποιούνται δρύινα βαρέλια τοποθετημένα σε επάλληλα επίπεδα, ονομαζόμενα "criaderas", στα οποία ο οίνος του έτους ανέρχεται τα διάφορα επίπεδα του συστήματος ή "criaderas" με μερικές και διαδοχικές μεταγγίσεις που εκτελούνται επί μεγάλο χρονικό διάστημα, έως ότου φθάσει στο τελευταίο επίπεδο ή "solera", με το οποίο ολοκληρώνεται η διαδικασία παλαίωσης.	
Crianza	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι πλην των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 24 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων· — οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 18 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας.	

Dorado	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που φέρουν τις ΠΟΠ “Rueda” και “Malaga” με διεργασία παλαίωσης.	
Fino	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla Sanlúcar de Barramed” και “Montilla Moriles”, με τις ακόλουθες ιδιότητες: χρώματος αχυρώδους, ξηροί, με ελαφρώς πικρή γεύση, με λεπτή και αρωματική αίσθηση στο στόμα. Παλαιωμένοι με την τεχνική της μεμβράνης ζυμομυκήτων (“flor”) επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα “criaderas y soleras”, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1.000 λίτρων.	
Fondillón	Ισπανικά	ΠΟΠ *(16)*	Οίνος που φέρει την ΠΟΠ “Alicante”, παραγόμενος από σταφύλια της ποικιλίας Monastrell που υπερωριμάζουν στην οιναποθήκη υπό εξαιρετικές συνθήκες ποιότητας και υγιεινής. Κατά τη ζύμωση, χρησιμοποιούνται μόνο τοπικές ζύμες και ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (τουλάχιστον 16 % vol.) είναι φυσικός στο σύνολό του. Παλαιώνεται επί δέκα έτη τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια.	
Gran Reserva	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι πλην των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 60 μηνών, εκ των οποίων 18 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων και σε φιάλες το εναπομένον χρονικό διάστημα· — οι ερυθροί και οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 48 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας και σε φιάλες το εναπομένον χρονικό διάστημα.	Χιλή
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(4)*	Η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης για τους αφρώδεις οίνους που φέρουν την ΠΟΠ “Cava” είναι 30 μήνες, οι οποίοι μεσολαβούν μεταξύ των διεργασιών “tiraje” και “degüelle”.	
Lágrima	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος γλυκός που φέρει την ΠΟΠ “Malaga” και κατά την παραγωγή του οποίου το γλεύκος ρέει μετά τη σύνθλιψη των σταφυλιών χωρίς μηχανική πίεση. Η παλαίωση πρέπει να εκτελείται επί χρονικό διάστημα τουλάχιστον δύο ετών με το σύστημα “criaderas y soleras” ή το σύστημα των ετών τρυγητού, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων.	
Noble	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι που έχουν παλαιωθεί για συνολική περίοδο δεκαοκτώ μηνών τουλάχιστον, σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 600 l ή σε φιάλες.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ “Malaga”, παλαιωμένοι επί δύο έως τρία έτη.	
Oloroso	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν τις ΠΟΠ “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla Sanlúcar de Barramed” και “Montilla Moriles” με τις ακόλουθες ιδιότητες: πλούσιο σώμα, γεμάτο και βελούδινο, αρωματικό, ενεργητικό, ξηρό ή ελαφρώς γλυκερό, χρώμα όμοιο με του μαονιού, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα “criaderas y soleras”, σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1.000 l.	
Pajarete	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Γλυκείς ή ημίγλυκοι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ “Málaga” και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα δύο ετών τουλάχιστον, με το σύστημα “criaderas y soleras” ή “añadas” (έτη τρυγητού), σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 1 000 λίτρων.	

Pálido	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν την ΠΟΠ "Condado de Huelva" και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα άνω των τριών ετών, με βιολογική μέθοδο παλαίωσης, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 15-17 % vol.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ "Rueda" και έχουν παλαιωθεί επί χρονικό διάστημα τεσσάρων ετών τουλάχιστον, εκ των οποίων τα τρία τελευταία σε δρύινα βαρέλια.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ "Málaga" παραγόμενοι από σταφύλια των ποικιλιών Pedro Ximenez ή/και Moscatel, χωρίς προσθήκη "arrope" (βρασμένου γλεύκους), χωρίς διεργασία παλαίωσης.	
Palo Cortado	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" και "Montilla Moriles", των οποίων τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά θυμίζουν το άρωμα Amontillado και η γεύση και το χρώμα θυμίζουν Oloroso, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 16 και 22 % vol. Παλαιώνονται σε δύο φάσεις: η πρώτη, βιολογική, με μεμβράνη "flor" και η δεύτερη οξειδωτική.	
Primero de Cosecha	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι με την ΠΟΠ "Valencia" οι οποίοι συγκομίζονται κατά τις πρώτες δέκα ημέρες της περιόδου τρυγητού και εμφιαλώνονται εντός των επόμενων τριάντα ημερών ώστε να ληφθεί το τελικό προϊόν· είναι υποχρεωτικό να αναφέρεται η συγκομιδή στην ετικέτα.	
Rancio	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1, 3)*	Οίνοι που έχουν υποβληθεί σε έντονα οξειδωτική διεργασία παλαίωσης, με απότομες μεταβολές θερμοκρασίας και παρουσία αέρα, ή εντός ξύλινου ή κρυστάλλινου περιέκτη.	
Raya	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) "Montilla Moriles" που διαθέτουν παρεμφερή χαρακτηριστικά με αυτά των οίνων "Oloroso" αλλά με λιγότερη γεύση και άρωμα. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα "criaderas y soleras", σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1.000 l.	
Reserva	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι πλην των αφρωδών, των ημιαφρωδών και των οίνων λικέρ, που πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις: — οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 36 μηνών, εκ των οποίων 12 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια μέγιστης χωρητικότητας 330 λίτρων και σε φιάλες κατά το εναπομένον χρονικό διάστημα· — οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να έχουν παλαιωθεί επί ελάχιστο χρονικό διάστημα 24 μηνών, εκ των οποίων 6 μήνες τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια της ίδιας μέγιστης χωρητικότητας και σε φιάλες κατά το εναπομένον χρονικό διάστημα.	Χιλή
Sobremadre	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι λευκοί "Vinos de Madrid" οι οποίοι, λόγω της ειδικής επεξεργασίας τους, περιέχουν ενδογενές αέριο διοξείδιο του άνθρακα προερχόμενο από τη ζύμωση του γλεύκους με τα "madres" του (σταφύλια που έχουν συνθλιβεί μετά από αφαίρεση του φλοιού).	
Solera	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" και "Condado de Huelva" που παλαιώνονται με το σύστημα "criaderas y soleras".	
Superior	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι λαμβανόμενοι από τις προτιμώμενες ποικιλίες των αντίστοιχων οριοθετημένων περιοχών σε ποσοστό 85 % τουλάχιστον.	Χιλή Νότια Αφρική

Trasañejo	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ που φέρουν την ΠΟΠ “Malaga”, παλαιωμένοι επί πέντε έτη τουλάχιστον.	
Vino Maestro	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ “Málaga”, παραγόμενοι με πολύ ατελή ζύμωση, επειδή πριν την έναρξη της ζύμωσης προστίθεται στο γλεύκος αλκοόλη οίνου σε αναλογία 7 %. Επομένως η ζύμωση είναι πολύ αργή και παύει όταν ο αλκοολικός βαθμός είναι 15–16°· εναπομένουν περίπου 160–200 g/l σακχάρων χωρίς ζύμωση. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα “criaderas y soleras” ή “añadas” (έτη τρυγητού), σε δρύινο βαρέλι μέγιστης περιεκτικότητας 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι “Utiel-Requena” από σταφύλια που συγκομίζονται κατά το πρώτο δεκαήμερο του τρυγητού, με κατ’όγκο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 10 και 11,5 % χάρη στη νεαρή τους ηλικία, αποκτούν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, στα οποία συμπεριλαμβάνεται η ελαφρά έκλυση αερίου διοξειδίου του άνθρακα.	
Viejo	Ισπανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι ηλικίας τουλάχιστον 36 μηνών, χαρακτηριζόμενοι από οξείδωση η οποία οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στη δράση του φωτός, του οξυγόνου, της θερμότητας ή του συνδυασμού αυτών των παραγόντων.	
	Ισπανικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνοι λικέρ (vino generoso) που φέρουν την ΠΟΠ “Condado de Huelva” και διαθέτουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά: πλούσιο σώμα, γεμάτο και βελούδινο, αρωματικό, ενεργητικό, ξηρό ή ελαφρώς γλυκερό, χρώμα όμοιο με του μαονιού, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεταξύ 15 και 22°. Παλαιώνονται επί δύο έτη τουλάχιστον, με το σύστημα “criaderas y soleras”, σε δρύινο βαρέλι μέγιστης χωρητικότητας 1 000 l.	
Vino de Tea	Ισπανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι του βορείου τμήματος της περιοχής που καλύπτει η ΠΟΠ “La Palma”, οι οποίοι έχουν παλαιωθεί σε ξύλινους περιέκτες από πεύκο Pinus canariensis (“Tea”) επί μέγιστο χρονικό διάστημα έξι μηνών. Ο αποκτημένος αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται, για τους λευκούς οίνους, μεταξύ 11 και 14,5 % vol., για τους ερυθρωπούς μεταξύ 11 και 13 % vol. και για τους ερυθρούς, μεταξύ 12 και 14 % vol.	

ΓΑΛΛΙΑ

Ambré	Γαλλικά	ΠΟΠ *(3)*	Άρθρο 7 του διατάγματος της 29ης Δεκεμβρίου 1997: ΠΟΠ “Rivesaltes”: για να λάβουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Rivesaltes”, συνοδευόμενη από τη μνεία “ambré”, οι λευκοί οίνοι πρέπει να έχουν ωριμάσει στην εκμετάλλευση σε οξειδωτικό περιβάλλον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους μετά το έτος συγκομιδής.	

Clairet	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ “Bourgogne”, “Bordeaux”: οίνοι ανοικτού ερυθρού ή ερυθρωπού χρώματος.	
Claret	Γαλλικά	ΠΟΠ (1)	ΠΟΠ “Bordeaux”: ένδειξη χρησιμοποιούμενη για τον χαρακτηρισμό οίνου χρώματος ανοικτού ερυθρού.	
Tuilé	Γαλλικά	ΠΟΠ *(3)*	Άρθρο 7 του διατάγματος της 29ης Δεκεμβρίου 1997: για να λάβουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Rivesaltes”, συνοδευόμενη από τη μνεία “tuilé”, οι ερυθροί οίνοι πρέπει να έχουν ωριμάσει στην εκμετάλλευση σε οξειδωτικό περιβάλλον έως την 1η Σεπτεμβρίου του δεύτερου έτους μετά το έτος συγκομιδής.	
Vin jaune	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ “Arbois”, “Côtes du Jura”, “L'Etoile”, “Hermitage”: οίνοι παραγόμενοι αποκλειστικά από ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στην εθνική νομοθεσία: αργή ζύμωση, παλαίωση ελάχιστης διάρκειας έξι ετών σε δρύινα βαρέλια χωρίς συμπλήρωση του όγκου.	
Château	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Ιστορική έκφραση συνδεόμενη με συγκεκριμένο τύπο περιοχής και τύπο οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που προέρχονται από ένα κτήμα (domaine) που υπάρχει πραγματικά ή φέρει αυτό ακριβώς το όνομα.	Χιλή
Clos	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Χιλή
Cru artisan	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ “Médoc”, “Haut-Médoc”, “Margaux”, “Moulis”, “Listrac”, “Saint-Julien”, “Pauillac”, “Saint-Estèphe”. Έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	
Cru bourgeois	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ “Médoc”, “Haut-Médoc”, “Margaux”, “Moulis”, “Listrac”, “Saint-Julien”, “Pauillac”, “Saint-Estèphe”: Έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	Χιλή
Cru classé, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ “Barsac”, “Côtes de Provence”, “Graves”, “Saint-Emilion grand cru”, “Médoc”, “Haut-Médoc”, “Margaux”, “Pessac-Leognan”, “Saint Julien”, “Pauillac”, “Saint Estèphe”, “Sauternes”. Έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, την ιστορία του, καθώς και με συγκεκριμένο τύπο περιοχής που παραπέμπει σε ιεραρχία αξίας μεταξύ των οίνων που προέρχονται από ένα συγκεκριμένο κτήμα (domaine).	
Edelzwicker	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι ΠΟΠ “Alsace”, παραγόμενοι από σταφύλια μιας ή περισσοτέρων ποικιλιών οι οποίες προβλέπονται στις προδιαγραφές.	
Grand cru	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4)*	Έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	Χιλή Ελβετία Τυνησία

Hors d'âge	Γαλλικά	ΠΟΠ *(3)*	ΠΟΠ "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" και "Maury": μπορεί να χρησιμοποιείται για τους οίνους που έχουν ωριμάσει για χρονικό διάστημα τουλάχιστον πέντε ετών μετά την ολοκλήρωση της επεξεργασίας τους.	
Passe-tout-grains	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "Bourgogne" για οίνους από δύο ποικιλίες σταφυλιών που προβλέπονται στις προδιαγραφές.	
Premier Cru	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 4)*	Έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	Τυνησία
Primeur	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνοι οι οποίοι διατίθενται στην κατανάλωση την τρίτη Πέμπτη του Νοεμβρίου του έτους τρυγητού.	
	Γαλλικά	ΠΓΕ *(1)*	Οίνοι οι οποίοι διατίθενται στην κατανάλωση την τρίτη Πέμπτη του Οκτωβρίου του έτους τρυγητού.	
Rancio	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3)*	ΠΟΠ "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury", "Clairette du Languedoc": έκφραση συνδεόμενη με τον τύπο ενός οίνου και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για ορισμένους οίνους ποιότητας λόγω της ηλικίας τους και συνθηκών σχετικών με την περιοχή παραγωγής.	
Sélection de grains nobles	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "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": οίνοι παραγόμενοι υποχρεωτικά από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί χειρωνακτικά με διαδοχικές επιλογές ώστε να επιλεχθούν οι υπερώριμες ρώγες, που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη ή έχουν συμπυκνωθεί στον αμπελώνα.	
Sur lie	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine", "Gros Plant du Pays Nantais": οίνοι με ιδιαίτερες προδιαγραφές (όπως απόδοση, περιεκτικότητα σε αλκοόλη) που παραμένουν σε επαφή με την οινολάσπη τους έως την 1η Μαρτίου του επομένου έτους μετά το έτος τρυγητού.	
	Γαλλικά	ΠΓΕ *(1)*	ΠΓΕ "Vin de pays d'Oc", "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": οίνοι με ιδιαίτερες προδιαγραφές που παραμένουν λιγότερο από ένα χειμώνα στο βαρέλι και παραμένουν σε επαφή με την οινολάσπη τους έως την εμφιάλωση.	
Vendanges tardives	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Jurançon": έκφραση συνδεόμενη με τον τύπο ενός οίνου και την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής του, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνους που προέρχονται από υπερώριμα σταφύλια τα οποία πληρούν συγκεκριμένες προϋποθέσεις όσον αφορά την πυκνότητα και τον αλκοολικό βαθμό.	
Villages	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon", "Mâcon": έκφραση συνδεόμενη με την ποιότητα ενός οίνου, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους οίνους που φέρουν ονομασία προέλευσης καθορισμένη με διάταγμα και όταν η έκφραση αυτή χρησιμοποιείται συλλογικά, ενσωματωμένη σε ονομασία προέλευσης.	
Vin de paille	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	ΠΟΠ "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Château-Châlon": έκφραση συνδεόμενη με μέθοδο παραγωγής κατά την οποία επιλέγονται σταφύλια ποικιλιών προβλεπόμενων στην εθνική νομοθεσία και αφήνονται να ξηρανθούν επί έξι τουλάχιστον εβδομάδες πάνω σε αχυροστρωμνή ή σε ψάθες ή αναρτημένα. Η παλαίωση διαρκεί τρία τουλάχιστον έτη από την ημερομηνία πίεσης των σταφυλιών και περιλαμβάνει ωρίμαση σε ξύλινο περιέκτη επί 18 μήνες τουλάχιστον.	

ΙΤΑΛΙΑ

Alberata Vigneti ad alberata	*Ιταλικά*	ΠΟΠ *(1)*	Ιδιαίτερη ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων “Aversa”. Παραπέμπει στην πολύ παλιά παράδοση αμπελοκαλλιέργειας από την οποία λαμβάνεται το προϊόν.	
Amarone	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής του τύπου οίνων “Valpolicella”. Χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα για τον προσδιορισμό του τόπου προέλευσης του οίνου που παράγεται από λιαστά σταφύλια, με ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής η οποία βασίζεται στην πλήρη ζύμωση των σακχάρων. Έτσι μπορεί να εξηγηθεί η προέλευση του ονόματος “Amarone”. Πρόκειται για εντελώς ιδιαίτερη και πολύ γνωστή ένδειξη, με την οποία μπορεί να αναγνωριστεί απευθείας το προϊόν.	
Ambra	*Ιταλικά*	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο χρώμα του τύπου οίνων “Marsala”, που είναι κίτρινο του κεχριμπαριού, λιγότερο ή περισσότερο έντονο. Το ιδιαίτερο αυτό χρώμα τους οφείλεται στη μεγάλη διάρκεια της μεθόδου παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει παλαίωση και βελτίωση, διεργασίες που συνεπάγονται σημαντικές μειώσεις των πολυφαινολών και των χρωστικών ουσιών μέσω οξείδωσης.	
Ambrato	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3)*	Η ένδειξη συνδέεται με τη μέθοδο παραγωγής και με το ιδιαίτερο χρώμα κεχριμπαριού, λιγότερο ή περισσότερο έντονο, που είναι χαρακτηριστικό του τύπου οίνων “Malvasia de Lipari” και “Vernaccia d’Oristano”. Το ιδιαίτερο αυτό χρώμα τους προκύπτει από τη μεγάλη χρονική διάρκεια της παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει παλαίωση και βελτίωση, μέθοδοι που συνεπάγονται σημαντικές μειώσεις των πολυφαινολών και των χρωστικών ουσιών μέσω οξείδωσης.	
Annoso	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων “Controguerra”. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής η οποία περιλαμβάνει λιαστά σταφύλια και υποχρεωτική παλαίωση σε ξύλινους περιέκτες διάρκειας 30 μηνών τουλάχιστον, πριν τη διάθεση στην αγορά και την κατανάλωση του τελικού προϊόντος.	
Apianum	Λατινικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη αποδιδόμενη στον οίνο “Fiano di Avellino”. Είναι ένδειξη κλασικής προέλευσης. Παραπέμπει στην ποιότητα των σταφυλιών, καθώς αυτά εκτιμώνται ιδιαίτερα από τις μέλισσες (“api” στα ιταλικά).	
Auslese	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Βλέπε παραδοσιακή ένδειξη “scelto”. Αποκλειστική ένδειξη αποδιδόμενη στους οίνους “Caldaro” και “Caldaro Classico – Alto Adige”.	
Buttafuoco	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 6)*	Αποκλειστική ένδειξη στενά συνδεδεμένη με τον ιδιαίτερο τύπο οίνων που προέρχεται από υποπεριοχή των οίνων “Oltrepò Pavese”. Χρησιμοποιείται από μακρού χρόνου για τον χαρακτηρισμό ενός πραγματικά ιδιαίτερου προϊόντος το οποίο, σύμφωνα με την έννοια της λέξης, μπορεί να εκπέμψει “ιδιαίτερη θερμότητα”.	
Cannellino	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων “Frascati” και την παραγωγή τους. Χρησιμοποιείται από μακρού χρόνου για τον χαρακτηρισμό του προαναφερόμενου τύπου οίνων, που παράγεται με μια ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής η οποία επιτρέπει να ληφθεί ο οίνος που επονομάζεται “abboccato”, δηλαδή ελαφρώς γλυκός και με πλούσια γεύση.	

Cerasuolo	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Παραδοσιακή και ιστορική ένδειξη, στενά συνδεδεμένη με τους οίνους “Cerasuolo di Vittoria”. Αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας DOCG (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης εγγυημένη) και συνιστά τη μη γεωγραφική πτυχή της. Η ένδειξη συνδέεται με την παραγωγή και το ιδιαίτερο χρώμα των οίνων αυτών. Χρησιμοποιείται επίσης παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό ενός άλλου τύπου οίνων, του “Montepulciano d’Abruzzo”, με τον οποίο συνδέεται στενά.	
Chiaretto	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο χρώμα του σχετικού τύπου οίνων, από μελανά σταφύλια.	
Ciaret	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη, η οποία συνδέεται με τους οίνους “Monferrato” και σχετίζεται με το ιδιαίτερο χρώμα του προϊόντος· η ονομασία του παραδοσιακά σημαίνει “ανοιχτό κόκκινο”.	
Château	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Ένδειξη συνδεόμενη με το όνομα του οινοποιείου, όταν τα σταφύλια προέρχονται αποκλειστικά από αυτό και η οινοποίηση εκτελείται στην ίδια επιχείρηση.	Χιλή
Classico	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Ένδειξη προβλεπόμενη στον νόμο αριθ. 164/1992. Επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τους μη αφρώδεις οίνους της παλαιότερης περιοχής προέλευσης στην οποία είναι δυνατόν να αποδοθεί αυτόνομος κανονισμός ΠΟΠ.	Χιλή
Dunkel	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και το τυπικό σκούρο χρώμα του αντίστοιχου τύπου οίνων “Trentino”.	
Fine	*Ιταλικά*	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη στενά συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνων “Marsala”. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει παλαίωση ελάχιστης διάρκειας ενός έτους, με οκτάμηνη τουλάχιστον παραμονή σε ξύλινα βαρέλια.	
Fior d’Arancio	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 6)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους δύο τύπους οίνων “Colli Euganei”: οίνοι αφρώδεις και “passito” (δηλαδή από λιαστά σταφύλια). Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στα αρωματικά χαρακτηριστικά που είναι τυπικά του προϊόντος, το οποίο λαμβάνεται από σταφύλια της ποικιλίας Muscat παραγόμενα με επιμελή τρόπο.	
Flétri	*Γαλλικά*	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους τύπους οίνων “Valle d’Aosta ή Vallée d’Aoste” DOC (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης). Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, αποτέλεσμα του επιμελούς τρόπου παραγωγής μερικώς ξηραμένων σταφυλιών.	
Garibaldi Dolce	*Ιταλικά*	ΠΟΠ *(3)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με έναν ειδικό τύπο “Marsala” DOC (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ανώτερης κατηγορίας. Στην αρχή, η ένδειξη χρησιμοποιήθηκε προς τιμήν του Γαριβάλδι, ο οποίος γεύτηκε αυτό το κρασί όταν έφθασε στην Marsala. Το εκτίμησε για τα χαρακτηριστικά του, τα οποία οφείλονται στην ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής του που περιλαμβάνει παλαίωση ελάχιστης διάρκειας δύο ετών, σε ξύλινα βαρέλια.	
GD				
Governo all’uso toscano	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Αρχικά, η ένδειξη συνδεόταν με τους οίνους “Chianti” ΠΟΠ και “Chianti Classico” ΠΟΠ. Στη συνέχεια, η χρήση της επεκτάθηκε στον οίνο “Colli della Toscana Centrale” ΠΓΕ που παράγεται στην ίδια περιοχή παραγωγής. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη διεργασία παραγωγής που χρησιμοποιείται στην Τοσκάνη, η οποία περιλαμβάνει την προσθήκη στον οίνο, στο τέλος της χειμερινής περιόδου, ξηραμένων σταφυλιών τα οποία προκαλούν μία επιπλέον ζύμωση.	

Gutturnio	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 8)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τύπο οίνων που προέρχεται από υποπεριοχή των οίνων “Colli Piacentini”. Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής του προαναφερόμενου ερυθρού οίνου, ο οποίος είναι πολύ τυπικός και εξαιρετικής ποιότητας. Πράγματι, προσφερόταν σε ασημένια κύπελλα ρωμαϊκής προέλευσης, ονομαζόμενα “Gutturnium”.	
Italia Particolare IP	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους “Marsala fine”. Αρχικά, ο οίνος “Marsala” παραγόταν αποκλειστικά για την εθνική αγορά.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του “Caldaro” “Alto Adige” (με την ονομασία “Santa Maddalena” και “Terlano”). (Βλέπε ορισμό του “Classico”).	
Kretzer	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη που παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στο τυπικό ερυθρωπό χρώμα του οίνου. Η ένδειξη χρησιμοποιείται για τους αντίστοιχους τύπους οίνων “Alto Adige”, “Trentino” και “Teroldego rotaliano”.	
Lacrima	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη στενά συνδεδεμένη με την ονομασία “Lacrima di Morro d’Alba”, η οποία αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της ονομασίας του οίνου αυτού. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των σταφυλιών που καταλήγει σε ένα προϊόν υψηλής ποιότητας.	
Lacryma Christi	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη αυστηρά συνδεδεμένη με τους οίνους “Vesuvio”. Παραδοσιακά συνδεόταν με ορισμένους τύπους των εν λόγω οίνων (τόσο τους κλασικούς όσο και τους αφρώδεις και τους οίνους λικέρ) που παράγονται με ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των σταφυλιών που καταλήγει σε προϊόν υψηλής ποιότητας, με θρησκευτικούς συνειρμούς.	
Lambiccato	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνου “Castel San Lorenzo”. Παραπέμπει στον τύπο προϊόντος και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, που χρησιμοποιεί σταφύλια της ποικιλίας Muscat και περιλαμβάνει διαβροχή των σταφυλιών σε ελεγχόμενη θερμοκρασία σε ειδικούς περιέκτες, παραδοσιακά ονομαζόμενους “Lambicchi”.	
London Particolar LP Inghilterra	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Αποκλειστική ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων “Marsala Superiore”. Πρόκειται για ένδειξη ή για αρχικά, που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για τον χαρακτηρισμό προϊόντος προοριζόμενου για την αγγλική αγορά. Η χρήση της αγγλικής γλώσσας είναι επίσης παραδοσιακή και προβλέπεται από τις προδιαγραφές του προϊόντος και από τους ισχύοντες κανονισμούς για τους οίνους “Marsala”. Πράγματι, είναι πανδήμως γνωστό ότι το κύρος και η φήμη της ονομασίας αυτής ως οίνου λικέρ οφείλονται στη δραστηριότητα των παραγωγών και των Άγγλων εμπόρων οι οποίοι, από το 1773, ανακάλυψαν τον οίνο “Marsala”, παρήγαγαν και διακίνησαν αυτό το καταπληκτικό προϊόν, καθιστώντας το διάσημο σε όλη την υφήλιο, και ειδικότερα στην Αγγλία.	
Occhio di Pernice	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με ορισμένους τύπους οίνων “Vin Santo”. Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στο ιδιαίτερο χρώμα. Πράγματι, η ξεχωριστή μέθοδος παραγωγής, η οποία βασίζεται στη χρήση κόκκινων σταφυλιών, επιτρέπει την παραγωγή ενός πολύ τυπικού προϊόντος με καταπληκτικό χρώμα, που καλύπτει ένα φάσμα από έντονο ρόδινο έως αχνορόδινο. Το χρώμα αυτό θυμίζει το χρώμα των ματιών της πέρδικας (Pernice), του πτηνού από το οποίο έλκει την ονομασία του ο οίνος.	

Oro	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ιδιαίτερο τύπο οίνων “Marsala”. Παραπέμπει στο ιδιαίτερο χρώμα και στη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει την απαγόρευση της χρήσης βρασμένου γλεύκους. Με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται ένα προϊόν ιδιαίτερης αξίας, με χρυσοκίτρινο χρώμα, λιγότερο ή περισσότερο έντονο.	
Passito	*Ιταλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 15, 16)*	Ένδειξη που αναφέρεται στον τύπο προϊόντος και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής. Οι ενδείξεις “passito” ή “vino passito” και “vino passito liquoroso” επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο για κλασικούς οίνους ή οίνους λικέρ λαμβανόμενους από τη ζύμωση σταφυλιών με φυσική ξήρανση ή σε χώρο με ελεγχόμενες συνθήκες σύμφωνα με τις προδιαγραφές του προϊόντος. Ο νόμος αριθ. 82/2006 επέκτεινε την ένδειξη αυτή στους οίνους από υπερώριμα σταφύλια.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνων “Pinerolese”. Παραπέμπει στον τύπο προϊόντος και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής, η οποία βασίζεται σε σταφύλια μερικώς ξηραμένα.	
Rebola	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 15)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με έναν από τους τύπους οίνων “Colli di Rimini”. Παραπέμπει στη μέθοδο παραγωγής και στον τύπο προϊόντος, το οποίο παρουσιάζει ένα φάσμα αποχρώσεων από χρυσοκίτρινο έως κίτρινο του κεχριμπαριού και λαμβάνεται από σταφύλια μερικώς ξηραμένα.	
Recioto	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 4, 5)*	Ιστορική παραδοσιακή ένδειξη, στενά συνδεδεμένη με την ονομασία τριών οίνων με ονομασία προέλευσης, οι οποίοι παράγονται στην περιφέρεια Veneto: “Valpolicella” ΠΟΠ, “Gambellara” ΠΟΠ και “Recioto di Soave” ΠΟΠ, ονομασίες περιοχών παραγωγής που βρίσκονται σε μικρή απόσταση μεταξύ τους και έχουν παρεμφερείς παραδόσεις, ιδίως στις επαρχίες Verona και Vicenza. Η προέλευση της ονομασίας ανάγεται στον πέμπτο αιώνα. Την εποχή εκείνη, οι βουκολικοί συγγραφείς περιέγραψαν ως ιδιαιτέρως πολύτιμο και φημισμένο το κρασί αυτό που παραγόταν αποκλειστικά στην επαρχία Verona και του οποίου το όνομα προερχόταν από τη “Retia”, λοφώδη-ορεινή περιοχή η οποία, στο παρελθόν, εκτεινόταν σε όλη την περιοχή της Verona και του Trentino, έως τα σύνορα “comasco-valtellinese”. Αυτή η ένδειξη επομένως χρησιμοποιείται από παλαιοτάτων χρόνων για τον χαρακτηρισμό οίνων που λαμβάνονται χάρη στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής, που περιλαμβάνει ξήρανση των σταφυλιών.	
Riserva	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Οίνοι που υποβάλλονται σε παλαίωση, η οποία έχει διάρκεια δύο ετών τουλάχιστον για τους ερυθρούς οίνους και ενός έτους τουλάχιστον για τους λευκούς οίνους, συνεχίζεται σε βαρέλια και προβλέπεται από τις προδιαγραφές του προϊόντος. Επιπλέον των συνήθων κανόνων, οι προδιαγραφές του προϊόντος πρέπει να προβλέπουν την υποχρέωση αναγραφής του έτους τρυγητού στην ετικέτα, καθώς και τους κανόνες διατήρησης σε περίπτωση ανάμειξης οίνων με διαφορετικό έτος τρυγητού. Η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται στις ΠΟΠ των τύπων αφρωδών οίνων και οίνων λικέρ, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος και με το κοινοτικό δίκαιο.	
Rubino	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με την ΠΟΠ “Cantavenna”. Παραπέμπει στο σύνολο της διεργασίας και στο ιδιαίτερο χρώμα. Η ένδειξη “Rubino” συνδέεται επιπλέον με τον ειδικό τύπο οίνων “Teroldego Rotaliano” DOC, “Trentino” DOC και “Garda Colli Mantovani” και παραπέμπει στο ιδιαίτερο χρώμα του προϊόντος.	
	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων “Marsala”. Παραπέμπει στην ιδιαίτερη διεργασία που περιλαμβάνει την απαγόρευση της χρήσης βρασμένου γλεύκους. Επιπλέον, ο οίνος αυτός έχει ιδιαίτερο χρώμα ερυθρό του ρουμπινιού το οποίο, μετά την παλαίωση, αποκτά κίτρινη ανταύγεια σε απόχρωση κεχριμπαριού.	

Sangue di Giuda	Ιταλικά	ΠΟΠ *(4, 5, 8)*	Αποκλειστική παραδοσιακή ιστορική ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο οίνων που παράγεται στο έδαφος του Oltrepò Pavese. Χρησιμοποιείται από μακρού χρόνου για τον χαρακτηρισμό ενός ξεχωριστού ερυθρού προϊόντος, γλυκού, αφρώδους ή πληθωρικού, με ευχάριστη γεύση, δηλαδή τόσο βελούδινη ώστε όσο περισσότερο πίνεις τόσο περισσότερο σε ξεγελάει, όπως ο Ιούδας (ο διαβόητος απόστολος από τον οποίο πήρε ο οίνος αυτός το όνομά του)!	
Scelto	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους "Caldaro", "Caldaro Classico - Alto Adige" και "Colli del Trasimeno". Παραπέμπει στο ιδιαίτερο προϊόν και στην αντίστοιχη μέθοδο παραγωγής, ξεκινώντας από την επιλογή των σταφυλιών (για το λόγο αυτό ονομάστηκε "Scelto" που σημαίνει "επιλεγμένος"!).	
Sciacchetrà	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Παραδοσιακή ιστορική ένδειξη συνδεόμενη στενά με τον οίνο "Cinque Terre". Παραπέμπει στη μέθοδο που χρησιμοποιείται για να ληφθεί το προϊόν, συμπεριλαμβανόμενης της πίεσης των σταφυλιών και της αποθήκευσης. Πράγματι, η ακριβής σημασία της ένδειξης είναι·"πιέζω διατηρώντας ακέραιο", μεθοδολογία που χρησιμοποιείται για τα προϊόντα υψηλής ποιότητας.	
Sciac-trà	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Βλέπε ανωτέρω (Schiacchetrà). Στην περίπτωση αυτή, η διαφορά έγκειται στο γεγονός ότι η ένδειξη αποδίδεται σε έναν συγκεκριμένο τύπο.	
Spätlese	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 15, 16)*	Βλέπε ένδειξη "Vendemmia Tardiva", χρησιμοποιείται στην αυτόνομη επαρχία Bolzano.	
Soleras	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων λικέρ "Marsala". Παραπέμπει στο προϊόν και στην ειδική μέθοδο παραγωγής του που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης πέντε ετών σε ξύλινα βαρέλια. Απαγορεύεται ο εμπλουτισμός με βρασμένο ή συμπυκνωμένο γλεύκος. Το αποτέλεσμα είναι ένα αγνό, φυσικό προϊόν που δεν περιέχει πρόσθετα, ούτε καν αμπελουργικής προέλευσης, πλην βεβαίως της αλκοόλης δεδομένου ότι πρόκειται για οίνο λικέρ.	
Stravecchio	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη αποκλειστικά με τον μοναδικό τύπο "Virgin" ή/και "Soleras" του "Marsala". Παραπέμπει στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης 10 ετών σε ξύλινα βαρέλια.	
Strohwein	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 11, 15, 16)*	Βλέπε παραδοσιακή ένδειξη "Passito". Η ακριβής της σημασία είναι "κρασί από άχυρο". Παραπέμπει στον συγκεκριμένο οίνο που παράγεται στην επαρχία Bolzano και αντιστοιχεί σε μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει σταφύλια τα οποία ξηραίνονται, μετά τη συγκομιδή, πάνω σε ψάθες σύμφωνα με τη μέθοδο ξήρανσης που προβλέπεται στις διάφορες προδιαγραφές προϊόντος.	
Superiore	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Οίνοι με χαρακτηριστικά ανώτερης ποιότητας και πολύ πιο αυστηρούς κανόνες παραγωγής. Πράγματι, οι προδιαγραφές προϊόντος προβλέπουν τις ακόλουθες διαφορές: (α) φυσικό αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών μεγαλύτερο από 0,5° vol τουλάχιστον· (β) αλκοολικό τίτλο κατά την κατανάλωση ανώτερο από 0,5° vol τουλάχιστον·	Άγιος Μαρίνος
Superiore Old Marsala	Ιταλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον τύπο "Marsala Superiore". Παραπέμπει στο ειδικό προϊόν και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης δύο ετών σε ξύλινα βαρέλια. Πρόκειται για ονομασία που επιπλέον περιέχει έναν αγγλικό όρο, παραδοσιακό για οίνο λικέρ και προβλεπόμενο τόσο στις προδιαγραφές του προϊόντος όσο και στον νόμο που αφορά τους οίνους Marsala. Η σημασία και το γόητρο αυτής της ονομασίας οφείλονται στη δραστηριότητα των παραγωγών και των Άγγλων εμπόρων οι οποίοι, από το 1773, ανακάλυψαν, παρήγαγαν και διακίνησαν αυτό το ιδιαίτερο προϊόν, καθιστώντας το διάσημο σε όλη την υφήλιο, και ειδικότερα στην Αγγλία.	

Torchiato	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους “Colli di Conegliano - Torchiato di Fregona”. Παραπέμπει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος που λαμβάνεται χάρη στην πλήρη μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει ήπια πίεση των σταφυλιών.	
Torcolato	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Αποκλειστική ένδειξη συνδεόμενη με τον ειδικό τύπο οίνων που ονομάζεται “Breganze”. Παραπέμπει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος το οποίο λαμβάνεται χάρη στον επιμελή τρόπο παραγωγής που περιλαμβάνει τη χρήση μερικώς ξηραμένων σταφυλιών. Μετά τη συγκομιδή, τα σταφύλια αναρτώνται σε πλέγματα ειδικά διαμορφωμένα για τον σκοπό αυτό και, όταν χρειάζεται, αναρτώνται εκ νέου. Με τον τρόπο αυτό, τα σταφύλια υποβάλλονται στη διεργασία ξήρανσης.	
Vecchio	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους “Rosso Barletta”, “Aglianico del Vuture”, “Marsala” και “Falerno del Massico”. Παραπέμπει στις συνθήκες παλαίωσης, καθώς και στη συνακόλουθη παλαίωση και βελτίωση του προϊόντος.	
Vendemmia Tardiva	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 15, 16)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τον ιδιαίτερο τύπο του προϊόντος που περιλαμβάνει τον όψιμο τρυγητό. Η ωρίμαση και η ξήρανση των σταφυλιών πάνω στο φυτό σε μεταβλητές περιβαλλοντικές και καιρικές συνθήκες επιτρέπουν να ληφθεί ένα εξαιρετικό προϊόν, ιδίως όσον αφορά την περιεκτικότητά του σε σάκχαρα και το άρωμά του. Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος εντελώς εξαιρετικός. Οι οίνοι αυτοί χαρακτηρίζονται επίσης ως επιδόρπιοι οίνοι ή οίνοι “περισυλλογής”.	
Verdolino	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και το ιδιαίτερο πράσινο χρώμα.	
Vergine	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1, 3)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους “Marsala”. Παραπέμπει στο ειδικό προϊόν και στην ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ελάχιστη περίοδο παλαίωσης πέντε ετών, σε ξύλινα βαρέλια, καθώς και την απαγόρευση της προσθήκης βρασμένου ή συμπυκνωμένου γλεύκους. Αυτό συνεπάγεται ένα αγνό, φυσικό προϊόν που δεν περιέχει πρόσθετα συστατικά, ούτε καν αμπελουργικής προέλευσης, πλην βεβαίως της αλκοόλης δεδομένου ότι αυτό είναι σύμφυτο των οίνων λικέρ. Η ένδειξη αυτή συνδέεται επίσης με τους οίνους “Bianco Vergine Valdichiana”. Είναι συνυφασμένη με την παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που περιλαμβάνει ζύμωση των σταφυλιών χωρίς φλοιούς, με αποτέλεσμα ένα αγνό και φυσικό τελικό προϊόν.	
Vermiglio	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τους οίνους “Colli dell’Etruria Centrale”. Παραπέμπει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ποιότητας και στο ιδιαίτερο χρώμα.	
Vino Fiore	Ιταλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής ορισμένων λευκών και ερυθρωπών οίνων. Μέθοδος που περιλαμβάνει ελαφρά πίεση των σταφυλιών ώστε να επιτευχθεί η ιδιαίτερη λεπτή γεύση που επιτρέπει να αναδειχθούν τα καλύτερα στοιχεία του οίνου, το “άνθος” (fiore) των χαρακτηριστικών του.	
Vino Novello	*Ιταλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 8)*	Η ένδειξη συνδέεται με την ιδιαίτερη μέθοδο παραγωγής και με την περίοδο παραγωγής η οποία, όσον αφορά τη διάθεση του προϊόντος στο εμπόριο και την κατανάλωση, έχει οριστεί να είναι η ημερομηνία 6 Νοεμβρίου κάθε έτους συγκομιδής των σταφυλιών.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	*Ιταλικά*	ΠΟΠ *(1)*	Ιστορική παραδοσιακή ένδειξη συνδεόμενη με ορισμένους οίνους οι οποίοι παράγονται στις ακόλουθες περιοχές: Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto και Trentino Alto Adige. Παραπέμπει στον ιδιαίτερο τύπο οίνου και στην αντίστοιχη, εξαιρετικά πολύπλοκη, μέθοδο παραγωγής, η οποία περιλαμβάνει αποθήκευση και ξήρανση των οινοποιήσιμων σταφυλιών σε κατάλληλους αεριζόμενους χώρους για μεγάλο χρονικό διάστημα παλαίωσης, μέσα σε παραδοσιακούς ξύλινους περιέκτες. Όσον αφορά την προέλευση της ένδειξης, έχουν διατυπωθεί διάφορες υποθέσεις, οι περισσότερες από τις οποίες συνδέονται με την περίοδο του Μεσαίωνα. Η πιο αξιόπιστη συνδέεται στενά με τη θρησκευτική αξία του οίνου αυτού, ο οποίος θεωρούνταν εξαιρετικός με θαυματουργές ιδιότητες. Χρησιμοποιούνταν ευρέως κατά τη Θεία Λειτουργία και έτσι μπορεί να εξηγηθεί η ένδειξη Vinsanto (άγιος οίνος). Η ένδειξη αυτή χρησιμοποιείται έως σήμερα και αναφέρεται αναλυτικά στις προδιαγραφές της ΠΟΠ αυτού του τύπου οίνων, που είναι γνωστός σε όλη την υφήλιο και εκτιμάται ιδιαιτέρως.	
Vivace	Ιταλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 8)*	Ένδειξη συνδεόμενη με τη μέθοδο παραγωγής και με το λαμβανόμενο προϊόν. Ο οίνος αυτός χαρακτηρίζεται από ελαφρό αφρισμό, λόγω του περιεχόμενου διοξειδίου του άνθρακα, που είναι αποτέλεσμα της αποκλειστικής και φυσικής διεργασίας ζύμωσης.	

ΚΥΠΡΟΣ

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση εντός της συγκεκριμένης διοικητικής περιοχής. Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων – Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L95, της 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση. Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων – Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L95, της 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) *(Monastery)*	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Οίνος παραγόμενος από σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελώνες ελάχιστης έκτασης ενός εκταρίου οι οποίοι ανήκουν σε γεωργική εκμετάλλευση. Στην ίδια γεωργική περιοχή βρίσκεται ένα μοναστήρι. Η οινοποίηση εκτελείται εξ ολοκλήρου στην εκμετάλλευση αυτή.· Συμβούλιο Αμπελοοινικών Προϊόντων – Πράξη του Συμβουλίου 6/2006 (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 382/2007, ΕΕ L95, της 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Monastery)	Ελληνικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

Château	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη συνδεόμενη με την ονομασία της εκμετάλλευσης, υπό την προϋπόθεση ότι τα σταφύλια προέρχονται αποκλειστικά από αυτήν και ότι η οινοποίηση εκτελείται από την εκμετάλλευση αυτή.	Χιλή

Grand premier cru	*Γαλλικά*	ΠΟΠ *(1)*	Οι οίνοι στους οποίους επιτρέπεται να τοποθετείται εθνική σφραγίδα “Marque nationale” μπορούν επίσης να φέρουν μία από τις ακόλουθες πρόσθετες ενδείξεις ποιότητας: “Vin classé”, “Premier cru” ή “Grand premier cru”, οι οποίες χρησιμοποιούνται από το 1959. Μια επίσημη επιτροπή αποδίδει αυτές τις ονομασίες στους διάφορους οίνους μετά από γευσιγνωσία και αξιολόγηση σε κλίμακα των 20 βαθμών: — οι οίνοι που λαμβάνουν λιγότερους από 12 βαθμούς απορρίπτονται όσον αφορά την επίσημη ταξινόμηση και δεν μπορούν να φέρουν την ένδειξη “Marque nationale – appellation contrôlée”, — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 12,0 βαθμούς αναγνωρίζονται επισήμως και μπορούν να φέρουν την ένδειξη “Marque nationale – appellation contrôlée”, — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 14,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη “Vin classé” επιπλέον της ένδειξης “Marque nationale – appellation contrôlée”, — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 16,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη “Premier cru” επιπλέον της ένδειξης “Marque nationale – appellation contrôlée” — οι οίνοι που λαμβάνουν τουλάχιστον 18,0 βαθμούς μπορούν να φέρουν την ένδειξη “Grand premier cru” επιπλέον της ένδειξης “Marque nationale – appellation contrôlée”.	
				Τυνησία
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	Χαρακτηρίζει ένα οίνο όψιμου τρύγου παραγόμενο από σταφύλια μίας μόνο από τις ακόλουθες ποικιλίες: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ή Gewürztraminer. Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και ο φυσικός κατ’όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζεται σε 95° Oechsle για την ποικιλία Riesling και σε 105° Oechsle για τις λοιπές ποικιλίες. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	
Vin de glace	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	Χαρακτηρίζει έναν οίνο “πάγου” παραγόμενο από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά σε κατεψυγμένη κατάσταση σε θερμοκρασίες κατώτερες ή ίσες των -7°C. Μόνο τα σταφύλια των ποικιλιών Pinot blanc, Pinot gris και Riesling μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την οινοποίηση και το γλεύκος πρέπει να έχει φυσικό κατ’όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 120° Oechsle. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	
Vin de paille	Γαλλικά	ΠΟΠ *(1)*	Χαρακτηρίζει έναν οίνο “άχυρου” παραγόμενο από σταφύλια μίας από τις ακόλουθες ποικιλίες: Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ή Gewürztraminer. Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά και απλώνονται σε αχυροστρωμνή για να στεγνώσουν επί δύο τουλάχιστον μήνες. Το άχυρο μπορεί να αντικατασταθεί από σύγχρονα πλέγματα. Τα σταφύλια πρέπει να έχουν φυσικό κατ’όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 130 βαθμούς Oechsle. (Κανονισμός της κυβέρνησης της 8ης Ιανουαρίου 2001)	

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος με την έκχυση νέου οίνου, γλεύκους ή νέου οίνου σε ζύμωση πάνω σε σταφύλια που έχουν προσβληθεί από βοτρύτη (aszú), ο οποίος παλαιώνεται επί τρία έτη τουλάχιστον (δύο έτη σε βαρέλια). Τα επίπεδα σακχάρων και εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα είναι επίσης καθορισμένα. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ “Tokaj”.	
Aszúeszencia	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*		
Bikavér	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Ερυθρός οίνος προερχόμενος από τρεις τουλάχιστον ποικιλίες, ο οποίος παλαιώνεται σε ξύλινα βαρέλια επί 12 μήνες τουλάχιστον· μπορούν να θεσπιστούν επιπλέον προδιαγραφές με τοπικούς κανονισμούς. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με τις ΠΟΠ “Eger” και “Szekszárd”.	

Eszencia	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Ο χυμός που προέρχεται από τις προσβεβλημένες από βοτρύτη ρώγες (aszú) και ρέει με φυσικό τρόπο από τους κάδους συλλογής τους κατά την συγκομιδή. Περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα: 450 g/l τουλάχιστον. Εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 50 g/l τουλάχιστον. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ "Tokaj".	
Fordítás	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος με προσθήκη οίνου στην πιεσμένη πούλπα aszú του ίδιου έτους τρυγητού, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι). Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ "Tokaj".	
Máslás	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος με προσθήκη οίνου στην οινολάσπη του οίνου Tokaj Aszú του ίδιου έτους τρυγητού, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι). Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ "Tokaj".	
Késői szüretelésű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Όψιμος τρυγητός. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 204,5 g/l	
Válogatott szüretelésű bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος παραγόμενος με επιλεγμένες ρώγες. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον 204,5 g/l	
Muzeális bor	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος που παλαιώνεται σε φιάλη επί πέντε έτη τουλάχιστον.	
Siller	Ουγγρικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ερυθρός οίνος με πολύ έντονο χρώμα λόγω της σύντομης διάρκειας διαβροχής.	
Szamorodni	Ουγγρικά	ΠΟΠ *(1)*	Οίνος παραγόμενος από προσβεβλημένες από βοτρύτη ρώγες (aszú) αναμεμιγμένες με υγιείς ρώγες, ο οποίος παλαιώνεται επί δύο έτη τουλάχιστον (ένα έτος σε βαρέλι). Η ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι 230,2 gr/l. Η ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο με την ΠΟΠ "Tokaj".	

ΑΥΣΤΡΙΑ

Ausstich	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.	
Auswahl	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.	
Bergwein	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελώνες με αναβαθμίδες ή ευρισκόμενους σε απότομες πλαγιές, με κλίση μεγαλύτερη του 26 %.	
Klassik	*Γερμανικά*	ΠΟΠ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.	
Classic				

Heuriger	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να πωλείται στους εμπόρους λιανικής έως το τέλος του μηνός Δεκεμβρίου που έπεται της συγκομιδής των σταφυλιών και να διατίθεται στον καταναλωτή έως το τέλος του μηνός Μαρτίου που ακολουθεί.	
Gemischter Satz	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να είναι μίγμα διαφόρων ποικιλιών λευκών ή ερυθρών οίνων.	
Jubiläumswein	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται από σταφύλια του ίδιου έτους συγκομιδής και η ετικέτα πρέπει να περιλαμβάνει πληροφορίες για τα κριτήρια επιλογής.	
Reserve	Γερμανικά	ΠΟΠ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να έχει ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 13 % vol. Για τους ερυθρούς οίνους, ο αριθμός ελέγχου οίνου ποιότητας δεν μπορεί να χορηγηθεί πριν την 1η Νοεμβρίου του επόμενου έτους μετά το έτος συγκομιδής· για τους λευκούς οίνους, δεν μπορεί να χορηγηθεί πριν την 15η του μηνός Μαρτίου του επόμενου έτους μετά το έτος συγκομιδής.	
Schilcher	Γερμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να παράγεται στην Steiermark μόνο από σταφύλια της ποικιλίας "Blauer Wildbacher" που καλλιεργούνται στην αμπελουργική περιοχή Steirerland.	
Sturm	Γερμανικά	ΠΓΕ *(1)*	Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο αλκοολικό τίτλο 1 % vol. Ο οίνος Sturm πρέπει να πωλείται μεταξύ Αυγούστου και Δεκεμβρίου του έτους συγκομιδής και να υφίσταται ζύμωση κατά τη διάρκεια της πώλησης.	

ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ

Canteiro	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον οίνο "Madeira" ΠΟΠ ο οποίος αλκοολώνεται μετά τη ζύμωση και αποθηκεύεται σε βαρέλια, παλαιώνεται επί ελάχιστο χρονικό διάστημα δύο ετών και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό· δεν μπορεί να εμφιαλωθεί πριν την πάροδο τριετίας. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	*Πορτογαλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο κατά 1 % vol τουλάχιστον από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό και είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
Crusted	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Porto" με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, ερυθρό χρώμα και γεμάτο σώμα κατά την εμφιάλωση, με λεπτό άρωμα και γεύση που είναι αποτέλεσμα της ανάμειξης οίνων διαφορετικών ετών τρυγητού προκειμένου να επιτευχθεί η συμπληρωματικότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών που θα οδηγήσει στο σχηματισμό ιζήματος (κρούστας) στο τοίχωμα της φιάλης εντός της οποίας συντελείται τμήμα της ωρίμασης· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	Πορτογαλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	

Escuro	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Ένδειξη που χρησιμοποιείται για τον οίνο "Madeira" ΠΟΠ με βαθιά αρωματική ένταση, αποτέλεσμα της ισορροπίας των πορτοκαλόχρωμων και καστανόχρωμων αποχρώσεων, με τις τελευταίες να κυριαρχούν, λόγω της οξείδωσης της χρωστικής ύλης του οίνου και της μεταφοράς ύλης από τα τοιχώματα του βαρελιού στο περιεχόμενό του. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
Fino	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Madeira" ΠΟΠ ποιότητας, λεπτός, με τέλεια ισορροπία όσον αφορά τη φρεσκάδα των οξέων, την ωριμότητα του σώματος και το άρωμα που έχει αναπτυχθεί χάρη στην παλαίωση στο βαρέλι. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
			Οίνος "Porto" καλής ποιότητας και με σύνθετα αρώματα και γεύσεις, χάρη στα οποία αποκτά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά· χρησιμοποιείται αποκλειστικά σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές εκφράσεις για τον οίνο "Porto" Tawny, Ruby και White. [Portaria αριθ. 1484/2002 της 22.11.2002]	
Frasqueira ΠΟΠ	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Madeira" ΠΟΠ του οποίου η ονομασία συνδέεται με το έτος συγκομιδής· το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται από παραδοσιακές ποικιλίες, με ελάχιστο χρόνο παλαίωσης 20 έτη πριν την εμφιάλωση, και να παρουσιάζει διακριτά χαρακτηριστικά. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό, πριν και μετά την εμφιάλωση. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
Garrafeira	*Πορτογαλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3)*	Ένδειξη συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης και διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τα οποία είναι, για τον ερυθρό οίνο, η ελάχιστη παλαίωση 30 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον 12 σε γυάλινες φιάλες και, για τον λευκό ή ερυθρωπό οίνο, η ελάχιστη παλαίωση 12 μηνών, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι μήνες σε γυάλινες φιάλες. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
		ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Porto" ο οποίος, μετά από ένα στάδιο ωρίμασης σε ξύλινα βαρέλια, συσκευάζεται σε γυάλινους περιέκτες για ελάχιστη περίοδο οκτώ ετών, μετά από την οποία εμφιαλώνεται. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	
		ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Madeira" ΠΟΠ του οποίου η ονομασία συνδέεται με το έτος συγκομιδής· το προϊόν πρέπει να λαμβάνεται από παραδοσιακές ποικιλίες με ελάχιστο χρόνο παλαίωσης 20 έτη πριν την εμφιάλωση, και να παρουσιάζει διακριτά χαρακτηριστικά. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό, πριν και μετά την εμφιάλωση. [Portaria αριθ. 40/82 της 15.4.1982]	
Lágrima	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος Porto του οποίου ο βαθμός γλυκύτητας πρέπει να αντιστοιχεί σε πυκνότητα από 1 034 έως 1 084 στους 20° C. [Decreto-Lei αριθ. 166/86 της 26.6.1986]	

Leve	*Πορτογαλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον οίνο "Lisboa" ΠΓΕ ο οποίος έχει τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για την υπόψη αμπελουργική ζώνη, έχει μέγιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10 % vol, σταθερή οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, τουλάχιστον 4,5 g/l, μέγιστη πίεση 1 bar και τις λοιπές αναλυτικές παραμέτρους σύμφωνες με τις τιμές που ισχύουν γενικά για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη. [Portaria αριθ. 426/2009 της 23.4.2009]	
			Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον οίνο "Tejo" ΠΓΕ ο οποίος έχει τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο που απαιτείται για την υπόψη αμπελουργική ζώνη, έχει μέγιστο αποκτημένο αλκοολικό τίτλο 10,5 % vol, σταθερή οξύτητα, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ, τουλάχιστον 4 g/l, μέγιστη πίεση 1 bar και τις λοιπές αναλυτικές παραμέτρους σύμφωνες με τις τιμές που ισχύουν γενικά για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη. [Portaria αριθ. 445/2009 της 27.4.2009]	
			Λευκός οίνος "Port" ΠΟΠ με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 16,5 % vol. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	
			Οίνος "Madeira" ΠΟΠ με ελαφρώς πλήρες σώμα αλλά ισορροπημένη σύσταση. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
Nobre	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(1)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο ο οποίος φέρει την ονομασία προέλευσης Dão και πληροί τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στην πράξη σύστασης της αμπελουργικής περιοχής "Dão". [Decreto-Lei αριθ. 376/93 της 5.11.1993]	
Reserva	*Πορτογαλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5)*	Ένδειξη, συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία κατά 0,5 % vol τουλάχιστον και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
			Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί 12 έως 24 μήνες πριν την μετάγγιση, τον εκπωματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
			Ένδειξη, συνδεδεμένη με το έτος συγκομιδής, η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο λικέρ που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο μόνο μετά την πάροδο τριών ετών. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
		ΠΟΠ *(1, 3, 4, 5)*	Οίνος "Porto" με διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και με σύνθετα αρώματα και γεύσεις που είναι αποτέλεσμα της ανάμειξης οίνων διαφόρων σταδίων ωρίμασης, χάρη στην οποία αποκτά ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	
			Οίνος "Madeira" ΠΟΠ σύμφωνα με 5ετές σχήμα. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	

Reserva velha (ή grande reserva)	Πορτογαλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3, 4, 5)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί περισσότερο από 36 μήνες πριν την μετάγγιση, τον εκπωματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
Ruby	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Porto" με ερυθρό ή βαθυκόκκινο χρώμα. Για τους οίνους αυτούς, ο οινοποιός μεριμνά ώστε να περιοριστεί η εξέλιξη του βαθυκόκκινου χρώματος και να διατηρηθεί το φρουτώδες και η ισχύς του νεαρού οίνου. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	Νότια Αφρική (*)
Solera	Πορτογαλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Madeira" ΠΟΠ του οποίου η ονομασία συνδέεται με την ημερομηνία συγκομιδής στην οποία βασίζεται η παρτίδα, με αφαίρεση για εμφιάλωση, ανά έτος, ποσότητας που δεν υπερβαίνει το 10 % του συνόλου και η οποία αντικαθίσταται από άλλο οίνο ποιότητας. Ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός προσθηκών είναι 10· κατόπιν το σύνολο του οίνου μπορεί να εμφιαλωθεί. [Portaria αριθ. 125/98 της 29.7.1998]	
Super reserva	Πορτογαλικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(4, 5)*	Ένδειξη που επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αφρώδη οίνο ποιότητας, αφρώδη οίνο με γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, ο οποίος έχει εμφιαλωθεί 24 έως 36 μήνες πριν την μετάγγιση, τον εκπωματισμό με εξώθηση ή την αφαίρεση της οινολάσπης. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
Superior	*Πορτογαλικά*	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1, 3)*	Ένδειξη η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες, διαθέτει διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, έχει αποκτημένο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από το ελάχιστο όριο που προβλέπει η νομοθεσία κατά 1 % vol τουλάχιστον και καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
			Ένδειξη η οποία επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για οίνο λικέρ που φέρει γεωγραφική ένδειξη ή ονομασία προέλευσης, είναι συσκευασμένος σε γυάλινες φιάλες και μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο μόνο μετά την πάροδο πέντε ετών. Ο οίνος αυτός πρέπει να καταγράφεται σε ειδικό τρέχοντα λογαριασμό. [Portaria αριθ. 924/2004 της 26.7.2004]	
Tawny	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Porto" ερυθρός, ο οποίος έχει ωριμάσει σε ξύλινο περιέκτη επί επτά έτη τουλάχιστον. Λαμβάνεται από παρτίδες διαφορετικών οίνων που έχουν παλαιωθεί επί διαφορετικά χρονικά διαστήματα σε βαρέλια ή κάδους. Με την πάροδο του χρόνου, το χρώμα των οίνων εξελίσσεται αργά σε καστανόξανθο (tawny), μεσαίο ή ανοικτό, συνοδευόμενο από άρωμα ξηραμένων φρούτων και ξύλου· τα αρώματα αυτά γίνονται εντονότερα όσο η ηλικία του οίνου μεγαλώνει. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	Νότια Αφρική (*)
Vintage, συνοδευόμενη ή μη από τη μνεία Late Bottle (LBV) ή Character	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος "Porto" με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά υψηλής ποιότητας, προερχόμενος από μία συγκομιδή, ερυθρός και με γεμάτο σώμα κατά τον χρόνο της έγκρισης, με λεπτό άρωμα και γεύση· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας. Η χρησιμοποίηση της ονομασίας "Late Bottled Vintage" ή "LBV" ξεκινά το τέταρτο έτος μετά το έτος συγκομιδής και η τελευταία εμφιάλωση επιτρέπεται έως την 31η Δεκεμβρίου του έκτου έτους μετά το έτος συγκομιδής. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	

Vintage	Αγγλικά	ΠΟΠ *(3)*	Οίνος “Porto” με εξαιρετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, προερχόμενος από μία συγκομιδή, ερυθρός και με γεμάτο σώμα κατά τον χρόνο της έγκρισης, με πολύ λεπτό άρωμα και γεύση· αναγνωρίζεται από το Ινστιτούτο Οίνων του Douro και του Porto με το δικαίωμα χρησιμοποίησης της ονομασίας και την αντίστοιχη ημερομηνία. Η χρησιμοποίηση της ονομασίας “Vintage” ξεκινά το δεύτερο έτος μετά το έτος συγκομιδής και η τελευταία εμφιάλωση πρέπει να γίνεται έως τις 30 Ιουλίου του τρίτου έτους μετά το έτος συγκομιδής. Η εμπορία επιτρέπεται μόνο από την 1η Μαΐου του δεύτερου έτους μετά το έτος της συγκομιδής. [Regulamento αριθ. 36/2005 της 18.4.2005]	Νότια Αφρική (*)

(*) Οι ενδείξεις “Ruby”,“Tawny” και “Vintage” χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με τη γεωγραφική ένδειξη της Νοτίου Αφρικής “CAPE”

ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Rezervă	Ρουμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος ωριμασμένος τουλάχιστον επί εξάμηνο σε δρύινο περιέκτη και παλαιωμένος σε φιάλη τουλάχιστον επί εξάμηνο.	
Vin de vinotecă	Ρουμανικά	ΠΟΠ *(1, 15, 16)*	Οίνος ωριμασμένος τουλάχιστον επί ένα έτος σε δρύινο περιέκτη και παλαιωμένος σε φιάλη τουλάχιστον επί τέσσερα έτη.	
Vin tânăr	Ρουμανικά	ΠΟΠ/ΠΓΕ *(1)*	Οίνος που διατίθεται στο εμπόριο έως το τέλος του έτους κατά το οποίο έλαβε έγκριση.	

ΣΛΟΒΑΚΙΑ

Mladé víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Ο οίνος πρέπει να εμφιαλώνεται πριν το τέλος του ημερολογιακού έτους που αντιστοιχεί στο έτος συγκομιδής των σταφυλιών τα οποία χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του. Η κυκλοφορία του οίνου επιτρέπεται από την πρώτη Δευτέρα του Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής.	
Archívne víno	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Ο οίνος έχει ωριμάσει επί τρία τουλάχιστον έτη μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του.	
Panenská úroda	Σλοβακικά	ΠΟΠ *(1)*	Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προέρχονται από την πρώτη συγκομιδή ενός αμπελώνα. Η πρώτη συγκομιδή πρέπει να είναι αυτή του τρίτου έτους, ή το αργότερο του τέταρτου έτους, μετά τη φύτευση του αμπελώνα.	

ΣΛΟΒΕΝΙΑ

Mlado vino	Σλοβενικά	ΠΓΕ/ΠΟΠ *(1)*	Οίνος που δεν μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο πριν την πάροδο 30 ημερών από τη συγκομιδή και μόνο έως την 31η Ιανουαρίου.	

Επεξηγηματικές σημειώσεις:

(1) ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) ή ΠΓΕ (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), συνοδευόμενη από παραπομπή στις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που παρατίθενται στο παράρτημα XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

(2) Οι αναφορές που αναγράφονται με πλάγια στοιχεία περιλαμβάνονται για ενημερωτικό ή επεξηγηματικό μόνο σκοπό, ή και τα δύο, και δεν υπόκεινται στις διατάξεις του άρθρου 3 του παρόντος κανονισμού. Δεδομένου ότι είναι ενδεικτικές, δεν μπορούν σε καμία περίπτωση να υποκαταστήσουν τις οικείες εθνικές νομοθετικές διατάξεις.»

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XV

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΝΩΝΥΜΩΝ ΤΟΥΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΝΑΓΡΑΦΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΜΕΡΟΣ Α: **Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου και των συνωνύμων τους που μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση οίνων κατ' εφαρμογή του άρθρου 62 παράγραφος 3**

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Ιταλία°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Ελλάδα°, Ιταλία°, Πορτογαλία°, Αλγερία°, Τυνησία°, Ηνωμένες Πολιτείες°, Κύπρος°,** Νότιος Αφρική *ΣΗΜ.: Η ονομασία "Alicante" δεν μπορεί να χρησιμοποιείται μόνη για την περιγραφή του οίνου*
3		**Alicante Branco**	**Πορτογαλία°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Γαλλία°, Σερβία και Μαυροβούνιο (6)**
5		**Alicante**	**Ιταλία°**
6		Alikant Buse	Σερβία και Μαυροβούνιο (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Ιταλία
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Ρουμανία**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Ισπανία°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (13-20-30), Αυστρία (18-20), Καναδάς (20-30), Χιλή (20-30), Ιταλία (20-30), Ελβετία
11		**Blauer Burgunder**	Αυστρία **(10-13), Σερβία και Μαυροβούνιο** (17-**30)**
12		**Blauer Frühburgunder**	**Γερμανία** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Γερμανία** (30), Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (10-20-30), Αυστρία (10-11), Βουλγαρία (30), Καναδάς (10-30), Χιλή (10-30), Ρουμανία (30), Ιταλία (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Ρουμανία** (35, 27, 39, 41**)**
15		Burgundac beli	**Σερβία και Μαυροβούνιο** (34)
16		Burgundac Crni	Κροατία°
17		**Burgundac crni**	**Σερβία και Μαυροβούνιο** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Κροατία°, **Σερβία και Μαυροβούνιο°**
19		**Burgundec bel**	**Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας°**
20		**Burgundec crn**	**Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας°**
22		**Early Burgundy**	**Ηνωμένες Πολιτείες°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ουγγαρία (31)
24		Frühburgunder	Γερμανία (12) Κάτω Χώρες°
25		Grauburgunder	Γερμανία, Βουλγαρία, Ουγγαρία°, Ρουμανία (26)
26		Grauer Burgunder	Καναδάς, Ρουμανία (25), Γερμανία, Αυστρία
27		Grossburgunder	Ρουμανία (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ουγγαρία (30)
29		Nagyburgundi	Ουγγαρία°
30		Spätburgunder	Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας (10-13-20), Σερβία και Μαυροβούνιο (11-17), Βουλγαρία (13), Καναδάς (10-13), Χιλή, Ουγγαρία (29), Μολδαβία°, Ρουμανία (13), Ιταλία (10-13), **Ηνωμένο Βασίλειο**, Γερμανία (**13**)
31		Weißburgunder	Νότιος Αφρική (33), Καναδάς, Χιλή (32), Ουγγαρία (23), Γερμανία (**32**, 33), Αυστρία (32), Ηνωμένο Βασίλειο°, Ιταλία
32		**Weißer Burgunder**	**Γερμανία** (31, 33), **Αυστρία** (31), Χιλή (31), Σλοβενία, Ιταλία

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του [1]
33		**Weissburgunder**	Νότιος Αφρική (31), Γερμανία (31, **32**), Ηνωμένο Βασίλειο, Ιταλία, **Ελβετία**·
34		Weisser **Burgunder**	Σερβία και Μαυροβούνιο (15)
35	Calabria (IT)	**Calabrese**	**Ιταλία**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Ρουμανία**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Τσεχική Δημοκρατία (39), Αυστρία°, Γερμανία, Σλοβενία (Modra frankinja, Frankinja), Ουγγαρία, Ρουμανία (14, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Ρουμανία**
39		**Frankovka**	**Τσεχική Δημοκρατία** (37), Σλοβακία (40), Ρουμανία (14, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Σλοβακία** (39)
41		**Kékfrankos**	Ουγγαρία, Ρουμανία (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Ιταλία
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Πορτογαλία°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Βουλγαρία**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Ιταλία°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Τσεχική Δημοκρατία°**
47		Moravia dulce	**Ισπανία°**
48		Moravia agria	**Ισπανία°**
49		**Muškat moravský**	**Τσεχική Δημοκρατία°, Σλοβακία**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Ρουμανία**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Ιταλία°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Αργεντινή°**
53	Σαρδηνία (IT)	Barbera Sarda	Ιταλία
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Γαλλία

ΜΕΡΟΣ Β: **Κατάλογος ποικιλιών αμπέλου και των συνωνύμων τους που μπορούν να αναγράφονται στην επισήμανση οίνων κατ'εφαρμογή του άρθρου 62 παράγραφος 4**

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του [1]
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Ελλάδα°,** Κύπρος°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Ιταλία°, Ελλάδα°, Μάλτα°, Ηνωμένες Πολιτείες**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Ιταλία°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Ιταλία, Αυστραλία**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Ιταλία°**
7		**Barbera**	**Νότιος Αφρική°, Αργεντινή°, Αυστραλία°, Κροατία°, Μεξικό°, Σλοβενία°, Ουρουγουάη°, Ηνωμένες Πολιτείες°, Ελλάδα°, Ιταλία°, Μάλτα°**
8		**Barbera Sarda**	**Ιταλία°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Ιταλία°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Ιταλία, Αυστραλία**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ουγγαρία°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Ιταλία, Αυστραλία**

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ουγγαρία**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Σλοβακία**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Ιταλία**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Ιταλία°**
18		**Korinthiaki**	**Ελλάδα°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Ιταλία, Αυστραλία**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Ιταλία, Αυστραλία**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Ουγγαρία**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Ιταλία, Αυστραλία**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Ιταλία**
27		**Lambrusco**	**Ιταλία, Αυστραλία [2], Ηνωμένες Πολιτείες**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Ιταλία**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Ιταλία, Αυστραλία**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Ιταλία**
35		**Pikolit**	**Σλοβενία**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Ιταλία, Αυστραλία**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ουγγαρία** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Σερβία και Μαυροβούνιο (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Σερβία και Μαυροβούνιο (39-43-**46**), **Σλοβενία°** (45)
41		Rheinriesling	Βουλγαρία°, Αυστρία, Γερμανία (43), Ουγγαρία (38), Τσεχική Δημοκρατία (**49**), Ιταλία (43), Ελλάδα, Πορτογαλία, Σλοβενία
42		Rhine Riesling	Νότιος Αφρική°, Αυστραλία°, Χιλή (44), Μολδαβία°, Νέα Ζηλανδία°, **Κύπρος, Ουγγαρία°**
43		Riesling renano	Γερμανία (41), Σερβία και Μαυροβούνιο (39-40-**46**), Ιταλία **(41)**
44		Riesling Renano	Χιλή (42), **Μάλτα°**
45		Radgonska ranina	**Σλοβενία**
46		**Rizling rajnski**	**Σερβία και Μαυροβούνιο (39-40-43)**
47		**Rizling Rajnski**	**Πρώην Γιουγκοσλαβική Δημοκρατία της Μακεδονίας°, Κροατία°**
48		**Rizling rýnsky**	**Σλοβακία°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Τσεχική Δημοκρατία** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Ιταλία, Αυστραλία**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Σλοβενία**

	Ονομασία προστατευόμενη ως ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη	Όνομα της ποικιλίας ή συνώνυμά του	Χώρες στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται το όνομα της ποικιλίας ή ένα από τα συνώνυμά του [1]
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Ιταλία, Αυστραλία, Ηνωμένες Πολιτείες**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Ιταλία°**
55		**Verdeca**	**Ιταλία**
56		**Verdese**	**Ιταλία°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Ιταλία, Αυστραλία**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Ιταλία, Αυστραλία**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Ιταλία, Αυστραλία**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ουγγαρία**

(*) *ΥΠΟΜΝΗΜΑ:*

— ενδείξεις ή αριθμοί με πλάγιους χαρακτήρες: παραπομπή στο συνώνυμο της οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου

— "°" χωρίς συνώνυμο

— ενδείξεις ή αριθμοί με έντονους χαρακτήρες: στήλη 3: όνομα οινοποιήσιμης ποικιλίας αμπέλου
στήλη 4: χώρα στην οποία το όνομα αντιστοιχεί σε μια ποικιλία και παραπομπή στην ποικιλία

— ενδείξεις ή αριθμοί με κανονικούς χαρακτήρες: στήλη 3: συνώνυμο ποικιλίας αμπέλου
στήλη 4: όνομα της χώρας που χρησιμοποιεί το συνώνυμο μιας ποικιλίας αμπέλου

[1] Για τα ενδιαφερόμενα κράτη, οι παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο παρόν παράρτημα επιτρέπονται μόνο στην περίπτωση οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή γεωγραφική ένδειξη οι οποίοι έχουν παραχθεί με τις σχετικές ποικιλίες.

[2] Επιτρεπόμενη χρήση σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 22 παράγραφος 4 της συμφωνίας της 1ης Δεκεμβρίου 2008 μεταξύ της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και της Αυστραλίας για το εμπόριο οίνου (ΕΕ L 28 της 30.1.2009, σ. 3).»