# KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 401/2010,

## 7. mai 2010,

## millega muudetakse ja parandatakse määrust (EÜ) nr 607/2009, millega kehtestatakse üksikasjalikud rakenduseeskirjad nõukogu määrusele (EÜ) nr 479/2008 seoses teatavate veinitoodete kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste, traditsiooniliste nimetuste, märgistuse ja esitlusvälimusega

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. oktoobri 2007. aasta määrust (EÜ) nr 1234/2007, millega kehtestatakse põllumajandusturgude ühine korraldus ning mis käsitleb teatavate põllumajandustoodete erisätteid (ühise turukorralduse ühtne määrus), [1] eriti selle artikli 121 esimese lõigu punkte k, l ja m ning artiklit 203b koostoimes artikliga 4,

ning arvestades järgmist:

(1) Komisjoni määruse (EÜ) nr 607/2009 [2] artikli 25 lõike 1 kohaselt tehakse kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega veini iga-aastast kontrolli kas juhusliku, pistelise või süstemaatilise kontrollina, pidades silmas, et ainult juhuslikku kontrolli võib kombineerida pistelise kontrolliga. Mõned seni süstemaatilist kontrolli kasutanud liikmesriigid on edasi arenenud ning soovivad võimalust kasutada kõiki kolme kontrollivormi. Seepärast tuleks liikmesriikidele võimaldada suuremat paindlikkust seoses iga-aastase kontrolli süsteemiga.

(2) Pärast määruse (EÜ) nr 607/2009 vastuvõtmist leiti sellest mõned tehnilised vead, mis tuleks parandada. Näiteks on paigutatud viinamarjasordi nimi „Montepulciano" ekslikult XV lisa B osasse ning tuleks seetõttu ümber paigutada sama lisa A osasse. Mõne sätte sõnastust tuleks selguse huvides samuti parandada.

(3) Selguse ja järjepidevuse huvides tuleks määruse (EÜ) nr 607/2009 mõned sätted ümber sõnastada või neid täpsustada. Eelkõige kehtib see sätete kohta, mida kohaldatakse kolmandate riikide suhtes, kellel tuleks lubada kasutada märgistuses teatavaid valikulisi üksikasju, kui nad täidavad samasuguseid tingimusi, mida nõutakse liikmesriikidelt. Samuti kehtib see XII lisa kohta, mille terminid peaksid olema kooskõlas kaitstud päritolunimetuste registris kasutatavatega. Samuti tuleks lisada uusi sätteid, et täpsustada märgistust ja esitlusvälimust käsitlevaid termineid.

(4) Austraalia on taotlenud uute veiniviinamarjasortide nimede lisamist määruse (EÜ) nr 607/2009 XV lisa B-ossa. Pärast seda, kui komisjon on taotlust nõuetekohaselt uurinud kõnealuse määruse artikli 62 lõike 1 punktis b ja artikli 62 lõikes 4 sätestatud tingimuste täitmise suhtes, peaks ta lisama Austraalia nimetatud lisa sellesse veergu, kus on vastavad veiniviinamarjasortide nimed.

(5) Euroopa Ühenduse ja Ameerika Ühendriikide veinikaubanduse lepingus [3] on esitatud loetelu viinamarjasortide nimedest, mida võib märgistuses kasutada. Seega tuleks ka Ameerika Ühendriigid lisada määruse (EÜ) nr 607/2009 XV lisa B osa sellesse veergu, kus on loetletud asjaomaste veiniviinamarjasortide nimesid kasutavad riigid.

(6) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 607/2009 vastavalt muuta.

(7) Sertifitseerimiskuludega seotud halduskoormuse ja kauplemisraskuste vältimiseks tuleks käesoleva määrusega kavandatud muudatusi kohaldada alates samast kuupäevast kui määrust (EÜ) nr 607/2009, st 1. augustist 2009.

(8) Käesoleva määrusega ettenähtud meetmed on kooskõlas põllumajandusturgude ühise korralduse komitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

*Artikkel 1*

Määrust (EÜ) nr 607/2009 muudetakse järgmiselt.

(1) Artikli 18 lõige 1 asendatakse järgmisega:

„1. Komisjoni peetav nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 (*) artikli 118n kohane „kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste register" (edaspidi „register") lisatakse elektroonilisse andmebaasi „E-Bacchus".

(*) ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.".

[1] ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.
[2] ELT L 193, 24.7.2009, lk 60.
[3] ELT L 87, 24.3.2006, lk 2.

(2) Artikkel 24 asendatakse järgmisega:

„*Artikkel 24*

**Ettevõtjatest teatamine**

Iga ettevõtja kohta, kes soovib osaleda kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toote valmistamis- või pakendamisprotsessis või selle mõnes etapis, saadetakse teade määruse (EÜ) nr 1234/2007 artiklis 118o osutatud pädevale kontrolliasutusele.".

(3) Artiklit 25 muudetakse järgmiselt:

a) lõikes 1

i) asendatakse teine lõik järgmise tekstiga:

„Iga-aastane kontroll tehakse liikmesriigis, kus toode on spetsifikaadi kohaselt valmistatud, ning järgmisel teel:

a) riskianalüüsil põhinev juhuslik kontroll või

b) pisteline kontroll või

c) süstemaatiline kontroll või

d) mis tahes eespool nimetatute kombinatsioon.";

ii) viies lõik jäetakse välja;

b) lõike 4 punkt a asendatakse järgmisega:

„a) lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b ning lõikes 2 osutatud uuringute tulemused näitavad, et asjaomane toode vastab spetsifikaadis kehtestatud tingimustele ning sellel on kõik päritolunimetuse või geograafilise tähise puhul nõutavad tunnused;".

(4) Artikli 56 lõiget 1 muudetakse järgmiselt:

a) punkt a asendatakse järgmisega:

„a) „villija"– Euroopa Liidus asutatud füüsiline või juriidiline isik või selliste isikute rühm, kes villib võib laseb seda enda nimel teha;";

b) punkt f asendatakse järgmisega:

„f) „aadress"– viide kohaliku tasandi halduspiirkonnale ja liikmesriigile või kolmandale riigile, kus asub villija, tootja, müüja või importija peakorter.".

(5) Artiklit 63 muudetakse järgmiselt:

a) lõike 2 neljas lõik asendatakse järgmisega:

„Sertifitseerimise kulud kannavad sertifitseeritavad ettevõtjad, kui liikmesriigid ei otsusta teisiti.";

b) lõikele 7 lisatakse järgmine, neljas lõik:

„Ühendkuningriigi puhul võib liikmesriigi nime asendada Ühendkuningriigi koosseisu kuuluvate maade nimega.".

(6) Artikli 64 lõige 4 asendatakse järgmisega:

„4. Lõiget 1 ei kohaldata määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisa punktides 3, 8 ja 9 osutatud toodete suhtes liikmesriikide puhul, kes on suhkrusisalduse märkimise tingimused ise kehtestanud, ega kolmandate riikide puhul, kus sellised tingimused on reguleeritud kehtivate eeskirjadega, sh kutseala esindusorganisatsioonide vastu võetud eeskirjadega.".

(7) Artikli 67 lõike 2 esimene lõik asendatakse järgmisega:

„Päritolunimetuse või geograafilise tähise aluseks olevast geograafilisest üksusest väiksema geograafilise üksuse nime kasutamise puhul määratakse asjaomane geograafiline üksus täpselt kindlaks. Liikmesriigid võivad kehtestada eeskirju selliste geograafiliste üksuste kasutamise suhtes. Vähemalt 85 % viinamarjadest, millest vein on valmistatud, peab pärinema asjaomasest väiksemast geograafilisest üksusest. See ei hõlma:

a) tooteid, mida kasutatakse magustamiseks, *dosage*'i seguna või *tirage*'i seguna, vaatamata nende kogusele või

b) tooteid, mida kasutatakse määruse (EÜ) nr 1234/2007 XIb lisa punkti 3 alapunktide e ja f kohaselt, vaatamata nende kogusele.

Ülejäänud 15 % viinamarjadest peab olema pärit asjaomase päritolunimetuse või geograafilise tähise suhtes kindlaks määratud geograafilisest piirkonnast.".

(8) XII lisa asendatakse käesoleva määruse I lisas esitatud tekstiga.

(9) XV lisa asendatakse käesoleva määruse II lisas esitatud tekstiga.

(10) XVII lisa punkti 4 alapunkti b esimene ja teine taane asendatakse järgmisega:

„— Tokaj;

— Vinohradnícka oblasť Tokaj".

*Artikkel 2*

Käesolev määrus jõustub selle *Euroopa Liidu Teatajas* avaldamise päeval.

Seda kohaldatakse alates 1. augustist 2009.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 7. mai 2010

*Komisjoni nimel*
*president*
José Manuel BARROSO

*I LISA*

*„XII LISA*

**ARTIKLIS 40 OSUTATUD TRADITSIOONILISTE NIMETUSTE LOETELU**

| Traditsiooniline nimetus | Keel | Vein ([1]) | Kokkuvõtlik määratlus / kasutustingimused ([2]) | Asjaomane kolmas riik |
|---|---|---|---|---|
| A OSA: **Määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 118u lõike 1 punktis a osutatud traditsioonilised nimetused** | | | | |
| **BELGIA** | | | | |
| Appellation d'origine contrôlée | prantsuse | KPN *(1, 4)* | Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendi „kaitstud päritolunimetus" asemel | |
| Gecontroleerde oorsprongsbenaming | hollandi | KPN *(1, 4)* | | |
| Landwijn | hollandi | KGT *(1)* | Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendi „kaitstud geograafiline tähis" asemel | |
| Vin de pays | prantsuse | KGT *(1)* | | |
| **BULGAARIA** | | | | |
| Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)* | bulgaaria | KPN *(1, 3, 4)* | Traditsioonilised nimetused, mida kasutatakse väljendite „kaitstud päritolunimetus" ja „kaitstud geograafiline tähis" asemel 14.4.2000 | |
| Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)* | bulgaaria | KPN *(1, 3, 4)* | | |
| Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)* | bulgaaria | KPN *(3)* | | |
| Регионално вино *(Regional wine)* | bulgaaria | KGT *(1, 3, 4)* | | |

**TŠEHHI VABARIIK**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Jakostní šumivé víno stanovené oblasti | tšehhi | KPN<br>*(4)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest, kusjuures piirkonnas valmistatava kvaliteetvahuveini jaoks kasutatav vein on valmistatud viinamarjade kasvupiirkonnas ning saagikuse piirmäära pole ületatud; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele. | |
| Jakostní víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 15 % NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile. | |
| Jakostní víno odrůdové | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast, viinamarjavirdest; vein on valmistatud kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest või kvaliteetveinide segamisel nii, et ei kasutata rohkem kui kolme sorti. | |
| Jakostní víno známkové | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast, viinamarjavirdest ning võimaluse korral asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest. | |
| Jakostní víno s přívlastkem, *millele järgneb:*<br>— Kabinetní víno<br>— Pozdní sběr<br>— Výběr z hroznů<br>— Výběr z bobulí<br>— Výběr z cibéb<br>— Ledové víno<br>— Slámové víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast või viinamarjavirdest ning võimaluse korral asjaomase piirkonna või all-piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud viinamarjadest, mille päritolu, suhkrusisaldust ja massi ning vajaduse korral sorti või sorte või nakatumist väärishallituse vormis hahkhallituse *Botrytis cinerea* P.-ga on amet kontrollinud ning need vastavad asjaomase kvaliteetveini ja täiendiklassi nõuetele või erineva täiendiga kvaliteetveinide segule esitatavatele nõuetele; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; vein on ametis klassifitseeritud kvaliteetveinina, millel on üks järgmistest täienditest:<br>— „*Kabinetní víno*" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 19° NM;<br>— „*Pozdní sběr*" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21° NM;<br>— „*Výběr z hroznů*" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 24° NM;<br>— „*Výběr z bobulí*" – seda võib valmistada üksnes valitud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 27° NM;<br>— „*Výběr z cibéb*" – seda võib valmistada üksnes valitud väärishallitusega marjadest või üleküpsenud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 32° NM;<br>— „*Ledové víno*" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mis on koristatud temperatuuri juures –7°C või vähem ning mis on koristamise ja töötlemise käigus külmunud, kusjuures saadava viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 32° NM;<br>— „*Slámové víno*" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mida on enne töötlemist hoitud õlgedel või pillirool ning vajaduse korral ülesriputatuna ventileeritud ruumis vähemalt kolm kuud ning saadud viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27° NM. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pozdní sběr | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 21° NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile. | |
| Víno s přívlastkem, *millele järgneb täiend:*<br>— Kabinetní víno<br>— Pozdní sběr<br>— Výběr z hroznů<br>— Výběr z bobulí<br>— Výběr z cibéb<br>— Ledové víno<br>— Slámové víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud viinamarjadest, viljalihast või viinamarjavirdest ning võimaluse korral asjaomase piirkonna või all-piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud viinamarjadest, mille päritolu, suhkrusisaldust ja massi ning vajaduse korral sorti või sorte või nakatumist väärishallituse vormis hahkhallituse *Botrytis cinerea* P.-ga on amet kontrollinud ning need vastavad asjaomase kvaliteetveini ja täiendiklassi nõuetele või erineva täiendiga kvaliteetveinide segule esitatavatele nõuetele; vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; vein on ametis klassifitseeritud kvaliteetveinina, millel on üks järgmistest täienditest:<br>— „Kabinetní víno" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 19° NM;<br>— „Pozdní sběr" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 21° NM;<br>— „Výběr z hroznů" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 24° NM;<br>— „Výběr z bobulí" – seda võib valmistada üksnes valitud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 27° NM;<br>— „Výběr z cibéb" – seda võib valmistada üksnes valitud väärishallitusega marjadest või üleküpsenud marjadest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 32° NM;<br>— „Ledové víno" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mis on koristatud temperatuuri juures –7 °C või vähem ning mis on koristamise ja töötlemise käigus külmunud, kusjuures saadava viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 32° NM;<br>— „Slámové víno" – seda võib valmistada üksnes viinamarjadest, mida on enne töötlemist hoitud õlgedel või pillirool ning vajaduse korral ülesriputatuna ventileeritud ruumis vähemalt kolm kuud ning saadud viinamarjavirde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27° NM. | |
| Jakostní likérové víno | tšehhi | KPN<br>*(3)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on valmistatud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; vein on valmistatud samas piirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele. | |
| Zemské víno | tšehhi | KGT<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud Tšehhi Vabariigi territooriumil koristatud viinamarjadest, mis sobivad asjaomases piirkonnas kvaliteetveini valmistamiseks või mis kuuluvad sorti, mis esineb kohaldatavates õigusaktides loetletud sortide hulgas; kohaldatavate õigusaktide järgi võib veini märgistada üksnes kaitstud geograafilise tähisega; geograafilise tähisega veini valmistamiseks võib kasutada üksnes viinamarju, millest vein on valmistatud ja mille suhkrusisaldus on vähemalt 14° NM ja mis on koristatud geograafilises üksuses, mis on geograafilise tähise aluseks, ning vein vastab kehtivates õigusaktides sätestatud kvaliteedinõuetele; muude kui kehtivates õigusaktides nimetatud geograafiliste üksuste nime kasutamine on keelatud. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Víno originální certifikace (VOC vői V.O.C.) | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein peab olema toodetud veinipiirkonnas või sellest väiksemal territooriumil; tootja peab kuuluma ühendusse, mis on kehtivate sätete kohaselt volitatud andma luba kasutada originaalitõendiga veini nimetust; vein vastab vähemalt kehtivates õigusaktides kvaliteetveini suhtes sätestatud nõudmistele, vein vastab tingimustele, mis on sätestatud otsuses, millega reguleeritakse luba anda originaalitõendiga veini nimetust; lisaks peab vein vastama eri veinisortide suhtes kehtestatud nõuetele. | |

**TAANI**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Regional vin | taani | KGT<br>*(1, 3, 4)* | Vein või vahuvein, mis on valmistatud Taanis kehtivate riiklike sätete kohaselt. *„Regional vin'i"* suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle loomus ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest. | |

**SAKSAMAA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *millele järgneb täiend*:<br>— Kabinett<br>— Spätlese<br>— Auslese<br>— Beerenauslese<br>— Trockenbeerenauslese<br>— Eiswein | saksa | KPN<br>*(1)* | Üldine kategooria eritäiendiga veinide jaoks, mille virdel on teatav minimaalne tihedus ja mida ei ole rikastatud (ei šaptaliseeritud ega kangendatud kontsentreeritud viinamarjavirdega); nimetusele lisatakse üks järgmistest väljenditest:<br>— *(Kabinett)*: Eritäiendiga kvaliteetveini *(Prädikatswein)* esimene kvaliteediaste; siia kuuluvad kerged ja peened veinid, mille virde tihedus sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast on kuni 67 kuni 85 Oechsle kraadi;<br>— *(Spätlese)*: Eritäiendiga kvaliteetvein, mille virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 76 kuni 95 Oechsle kraadi; viinamarjad tuleb korjata hilja ning need peavad olema täielikult küpsenud; nendel veinidel on tugev maitse (mitte tingimata magus);<br>— *(Auslese)*: Vein on valmistatud eraldi valitud täielikult küpsenud viinamarjadest, mis võivad olla kontsentreeritud *Botrytis cinerea* kasutamise teel; virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 85 kuni 100 Oechsle kraadi;<br>— *(Beerenauslese)*: Vein on valmistatud eraldi valitud ja tänu *Botrytis cinerea* (väärishallitus) kasutamisele kõrge suhkrukontsentratsiooniga täielikult küpsenud viinamarjadest; saagikoristus toimub tavaliselt mõni aeg pärast tavalist saagikoristust. Virde tihedus on sõltuvalt viinamarjasordist ja piirkonnast 110 kuni 125 Oechsle kraadi: veinid on väga magusad ja säilivad kaua;<br>— *(Trockenbeerenauslese)*: Eritäiendiga kvaliteetveini *(Prädikatswein)* kõrgeim aste, mille puhul virde tihedus on üle 150 Oechsle kraadi. Selle kategooria veinid on valmistatud hoolikalt valitud üleküpsenud viinamarjadest, mille mahl on *Botrytis cinerea* (väärishallitus) kasutamise aibl kontsentreeritud. Marjad on kuivatatud nagu rosinad. Sellisel teel tehtud vein on äärmiselt magus ja madala alkoholisisaldusega;<br>— *(Eiswein)*: Selline vein peab olema valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud käreda pakasega, nii et temperatuur on alla −7° C; viinamarjad on pressitud külmunud olekus; ainulaadne kõrgeima kvaliteediga vein, mis on äärmiselt magus ja happeline. | |
| Qualitätswein, *millele võib vajaduse korral lisada*: b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) | saksa | KPN<br>*(1)* | Kindlaks määratud piirkonnas valmistatud kvaliteetvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus / Oechsle kraadid). | |
| Qualitätslikörwein, *millele lisatakse: b.A.* (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**) | saksa | KPN<br>*(3)* | Kindlaks määratud piirkonna kvaliteetliköörvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus / Oechsle kraadid). | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Qualitätsperlwein, *millele lisatakse:* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**) | saksa | KPN *(8)* | Kindlaks määratud piirkonna kvaliteetpoolvahuvein, mis on läbinud analüütilise ja organoleptilise uuringu ja mis vastab viinamarjade küpsuse nõuetele (viinamarjavirde tihedus / Oechsle kraadid). | |
| Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**) | saksa | KPN *(4)* | Kindlaks määratud piirkonna kvaliteetvahuvein. | |
| Landwein | saksa | KGT *(1)* | Veini kvaliteedi tagab suhteliselt kõrge virde tihedus. | |
| Winzersekt (**) | saksa | KPN *(1)* | Kvaliteetvahuvein, mis on valmistatud kindlas viinamarjakasvatuspiirkonnas veinist, mis on valmistatud selles samas viinamarjakasvatusettevõttes koristatud viinamarjadest; nimetus käib ka tootjarühma kohta. | |

(*) Väljendit „Qualitätswein mit Prädikat" võib kasutada üleminekuperioodil kuni 31.12.2010.
(**) Väljendid „Sekt", „Likörwein" ja „Perlwein" üksinda ei ole kaitstud.

**KREEKA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)<br>*(appellation d'origine de qualité supérieure)* | kreeka | KPN *(1, 3, 4, 15, 16)* | Piirkonna või asula nimi, mille puhul on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks:<br>— vein on toodetud viinamarjadest, mis kuuluvad *Vitis vinifera* liigi peamiste sortide hulka ja on koristatud asjaomases geograafilises piirkonnas, kusjuures tootmine toimub asjaomases piirkonnas;<br>— vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud madala saagikusega viinamarjaistandustest;<br>— veini kvaliteet ja omadused tulenevad valdavalt või eranditult teatavast geograafilisest piirkonnast koos sellele omaste looduslike tingimuste ja inimtegevusega.<br>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 veinitoodete edendamise ja kaitse kohta] | |
| Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)<br>*(appellation d'origine contrôlée)* | kreeka | KPN *(3, 15)* | Lisaks nõuetele, mis kehtivad ka *„appellation d'origine de qualité supérieure'i"* puhul, peavad siia kategooriasse kuuluvad veinid vastama järgmistele nõuetele:<br>— vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud tähtsamatest, madala saagikusega viinamarjaistandustest, kus pinnas vastab kvaliteetveini valmistamisele esitatavatele nõuetele,<br>— vein vastab teatavatele nõuetele seoses viinamarjaistanduste pügamissüsteemi ja virde minimaalse suhkrusisaldusega.<br>[L.D. 243/1969 ja L.D. 427/76 veinitoodete edendamise ja kaitse kohta] | |
| Οίνος γλυκός φυσικός<br>*(vin doux naturel)* | kreeka | KPN *(3)* | Vein, mis kuulub *„appellation d'origine contrôlée"* või *„appellation d'origine de qualité supérieure'i"* kategooriasse ja vastab järgmistele nõuetele:<br>— vein on valmistatud viinamarjavirdest, mille esialgne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12 mahuprotsenti,<br>— veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 15 mahuprotsenti, aga mitte üle 22 mahuprotsendi,<br>— veini üldalkoholisisaldus ei ületa 17,5 mahuprotsenti.<br>[L.D. 212/1982 Päritolunimetusega „Samos" veini registreerimise kohta] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Οίνος φυσικώς γλυκύς<br>*(vin naturellement doux)* | kreeka | KPN<br>*(3, 15, 16)* | Vein, mis kuulub *„appellation d'origine contrôlée"* või *„appellation d'origine de qualité supérieure'i"* kategooriasse ja vastab järgmistele nõuetele:<br>— vein on valmistatud viinamarjadest, mis on jäetud päikese kätte või varju,<br>— vein on valmistatud ilma rikastamata,<br>— veini naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 17 mahuprotsenti (või suhkrusisaldus vähemalt 300 grammi liitri kohta).<br>[L.D. 212/1982 Päritolunimetusega „Samos" veini registreerimise kohta] | |
| ονομασία κατά παράδοση<br>*(appellation traditionnelle)* | kreeka | KGT<br>*(1)* | Vein on valmistatud eranditult Kreeka geograafilisel territooriumil ja lisaks:<br>— on veinide puhul, mis kannavad traditsioonilist nimetust „Retsina", virret töödeldud Süüria männi vaiguga,<br>— on veinid, mis kannavad traditsioonilist nimetust „Verntea", valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud Zakynthose saarel ja vastavad teatavatele tingimustele seoses viinamarjasortide, istanduste hektarisaagi ja virde suhkrusisaldusega.<br>[P.D. 514/1979 vaiguveinide tootmise, kontrolli ja kaitse kohta ning M.D. 397779/92 väljendi „Verntea Traditional Designation of Zakynthos" kasutamise tingimuste kohta] | |
| τοπικός οίνος<br>*(vin de pays)* | kreeka | KGT<br>*(1, 3, 4, 11, 15, 16)* | Piirkonna või asula nimi, mille puhul on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks:<br>— veini mingi omadus, maine või muu tunnus tuleneb peamiselt päritolust,<br>— vähemalt 85 % kasutatavatest viinamarjadest tuleb eranditult asjaomasest geograafilisest piirkonnast ja veini valmistamine leiab aset asjaomases geograafilises piirkonnas,<br>— kasutatakse viinamarjasorte, mis on asjaomase piirkonna jaoks ette nähtud,<br>— viinamarjad on koristatud viinamarjaistandustest, mille pinnas sobib madala saagikusega tootmiseks,<br>— igal üksikul juhul on kindlaks määratud naturaalne ja tegelik alkoholisisaldus.<br>[C.M.D. 392169/1999 Üldeeskirjad mõiste *„vin de pays"* kasutamise kohta lauaveinide tähistamisel, aktiga C.M.D. 321813/2007 muudetud kujul]. | |

**HISPAANIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominación de origen (DO) | hispaania | KPN<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Piirkonna, ala, asula või koha nimi, mille suhtes on haldusaktides ette nähtud võimalus kasutada seda järgmistele nõuetele vastava veini tähistamiseks:<br>— vein on valmistatud selles piirkonnas, alal, asulas või kohas seal kasvanud viinamarjadest,<br>— veinil on tänu päritolule suur kaubanduslik maine,<br>— veini omapära ja tunnused tulenevad eranditult või peamiselt geograafilistest teguritest, sealhulgas looduslikest tingimustest ja inimtegevusest.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides) | Tšiili |
| Denominación de origen calificada (DOCa) | hispaania | KPN<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Kategooriasse *„denominación de origen calificada"* kuuluv vein vastab lisaks kategooria *„denominación de origen"* nõuetele veel järgmistele nõuetele:<br>— vein on kuulunud kategooriasse *„denominación de origen"* vähemalt kümme aastat,<br>— sellisel viisil kaitstud tooteid turustavad üksnes villitult veinivalmistusettevõtted, mis on registreeritud ja asuvad asjaomases geograafilises piirkonnas,<br>— piirkond, kus on lubatud asjaomase päritolunimetusega veini toota, on kaardil haldusüksuste kaupa kindlaks määratud.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides) | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vino de calidad con indicación geográfica | hispaania | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud teatud piirkonnas, alal, asulas või kohas seal kasvanud viinamarjadest ning veini mingi omadus, maine või tunnusjooned tulenevad geograafilistest teguritest või inimtegevusest või mõlemast ning on seotud viinamarjade kasvatamise, veini valmistamise või laagerdamisega. Sellist veini tähistatakse väljendiga *„vino de calidad de"*, millele järgneb asjaomase piirkonna, ala, asula või koha nimi, kus see on valmistatud.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides) | |
| Vino de pago | hispaania | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Märgib eriliste pinnaseomaduste ja mikrokliima poolest väljapaistvat kohta või põllumaad, mis erineb ümberkaudsetest aladest ja on tuntud, kusjuures nime tuntus on seotud sellega, et seal kasvatatakse viinamarju, millest valmistatakse eriliste omaduste ja tunnusjoontega veini, ning mille piirid on kindlaks määratud pädeva asutuse poolt vastavalt piirkonna iseärasustele kehtestatud eeskirjadega. Selle piirid ei tohi kattuda haldusüksuse või haldusüksuste (kui haldusüksusi, mille territooriumil asjaomane koht või põllumaa on, on rohkem kui üks) piiridega ega neid ületada. Veini valmistamisega seotud tuntusest võib rääkida juhul, kui *„pago"* nime on kasutatud sellelt saadud veini turustamiseks tavapäraselt vähemalt viie aasta jooksul. Kõik viinamarjad, mida kasutatakse *„vino de pago"* valmistamiseks, peavad olema pärit asjaomasest *pago*st ning vein peab olema valmistatud, ladustatud ja vajaduse korral laagerdatud muudest veinidest eraldi.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides) | |
| Vino de pago calificado | hispaania | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Juhul kui kogu *pago* territoorium on mõne kaitstud päritolunimetuse suhtes kindlaks määratud piirkonna osa, võib selle tähistamiseks kasutada väljendit *„vino de pago calificado"*, kui vein vastab asjaomase päritolunimetuse puhul kehtestatud nõuetele ja on selles piirkonnas registreeritud.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, muud õiguslikud nõuded on sätestatud eespool nimetatud ja muudes aktides) | |
| Vino de la tierra | hispaania | KGT *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Traditsioonilise nimetuse *„vino de la tierra"* kasutamise tingimused (koos geograafilise tähisega):<br>1. Artiklis 1 osutatud geograafilisi tähiseid käsitlevates aktides tuleb täpsustada vähemalt järgmised üksikasjad:<br>a) veini kategooria või kategooriad, mille puhul nimetust kasutatakse,<br>b) kasutatava geograafilise tähise nimekuju,<br>c) geograafilise piirkonna täpsed piirid,<br>d) kasutatavad viinamarjasordid,<br>e) kõnealust nimetust kandvate eri kategooriate veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus,<br>f) viide organoleptilistele omadustele,<br>g) asjaomaste veinide kontrollimise viisi (kas riigi- või eraasutuse poolt).<br>2. Geograafilist tähist võib kasutada eri piirkondadest koristatud viinamarjadest valmistatud veini segu puhul, kui vähemalt 85 % viinamarjadest on koristatud piirkonnas, mille nime vein kannab.<br>(Seadus 24/2003 viinamarjade ja veini kohta, dekreet 1126/2003) | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vino dulce natural | hispaania | KPN *(3)* | (Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 6) | |
| Vino Generoso | hispaania | KPN *(3)* | (Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 8) | Tšiili |
| Vino Generoso de licor | hispaania | KPN *(3)* | (Komisjoni määruse (EÜ) nr 606/2009 III lisa B osa punkt 10) | |

**FRANCE**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Appellation d'origine contrôlée | prantsuse | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)* | Haldusüksuse nimi, mida kasutatakse seal valmistatud veini tähistamiseks, kusjuures veini omapära ja tunnused tulenevad peamiselt või terviklikult asjaomasest geograafilisest piirkonnast, sealhulgas sellele omastest looduslikest tingimustest ja inimtegevusest, toode on laialdaselt tuntud ning selle tootmise suhtes kohaldatakse kontrollimenetlust, mis koosneb sidusrühmade identifitseerimisest, tootmistingimuste ja toodangu kontrollimisest. | Alžeeria<br>Šveits<br>Tuneesia |
| Appellation […] contrôlée | prantsuse | | | |
| Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure | prantsuse | | | |
| Vin doux naturel | prantsuse | KPN *(3)* | Kangendatud vein, st vein, mille alkoholkäärimine on katkestatud neutraalse veinialkoholi lisamise teel. Sel viisil suurendatakse veini alkoholisisaldust, säilitades enamuse viinamarjades looduslikult sisalduvast suhkrust.<br>Sõltuvalt sellest, kas tegu on valge, roosa või punase veiniga, toimub kangendamine alkoholkäärimise kindlas etapis, vajaduse korral koos matsereerimisega. | |
| Vin de pays | prantsuse | KGT *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)* | Geograafilise tähisega veinid, mis vastavad kehtivates aktides sätestatud tootmistingimustele, millega kehtestatakse muu hulgas maksimaalne saagikus, minimaalne alkoholisisaldus, viinamarjasort ja ranged analüütilised nõuded. | |

**ITAALIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominazione di origine controllata (D.O.C.) | itaalia | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)* | *„Denominazone di origine controllata"* tähistab geograafilist viinamarjakasvatuspiirkonda, mida iseloomustab eriline toodang, ning seda kasutatakse tuntud kvaliteetveini märgistuses, kui veini omadused tulenevad geograafilisest keskkonnast ja inimtegevusest. Asjaomases seaduses nähakse ette, et Itaalias võib päritolunimetuse väljendamisel kasutada lühendit „D.O.C.", mis viitab eelnimetatud kõrge kvaliteediga ja traditsioonilise päritoluga veinile.<br>[Seadus nr 164, 10.2.1992] | |
| Kontrollierte Ursprungsbezeichnung | saksa | | | |
| Kontrolirano poreklo | sloveeni | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.) | itaalia | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)* | Sama, mis D.O.C., kuid sisaldab veel sõna „garantita", mistõttu kasutatakse seda veinide juures, mis on eriti hinnatavad ning mille puhul on vähemalt viie aasta jooksul olnud õigus kasutada tavalist päritolunimetust. Neid turustatakse kuni 5-liitristes mahutites, mis viseeritakse valitsuse märgiga, et suurendada tarbijate kindlustunnet.<br>[Seadus nr 164, 10.2.1992] | |
| Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung | saksa | | | |
| Kontrolirano in garantirano poreklo | sloveeni | | | |
| Vino dolce naturale | itaalia | KPN *(1, 3, 11, 15)* | Traditsiooniline nimetus, mida kasutatakse mõnede kuivatatud viinamarjadest valmistatud ja kõrge loodus-likku päritolu jääksuhkru sisaldusega veinide (kangendamata) kirjeldamiseks ja klassifitseerimiseks.<br>Nimetuse kasutus on sätestatud kehtivates veini käsitlevates õigusaktides. | |
| Indicazione geografica tipica (IGT) | itaalia | KGT *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)* | 10. veebruari 1992. aasta seaduse nr 164 kohaselt kasutatav nimetus, mis tähistab veinide geograafilist päritolu, kusjuures selle kasutamine eeldab, et veini iseloom ja kvaliteet on seotud viinamarjade kasvupiirkonnaga. | |
| Landwein | saksa | | | |
| Vin de pays | prantsuse | | | |
| Deželna oznaka | sloveeni | | | |

**KÜPROS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ)<br>*(Controlled Designation of Origin)* | kreeka | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Tähistab kaitstud päritolunimetusega veine.<br>*Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I)*<br>*Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I)*<br>*Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)* | |
| Τοπικός Οίνος<br>*(Regional Wine)* | kreeka | KGT *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)* | Tähistab kaitstud geograafilise tähisega veine.<br>*Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)* | |

**LUKSEMBURG**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Crémant de Luxembourg | prantsuse | KPN *(4)* | [Valitsuse 4. jaanuari 1991. aasta määrus] Veini tootmisel tuleb kinni pidada järgmistest nõuetest:<br>— viinamarjad tuleb koristada käsitsi ja need tuleb *Crémant'i* valmistamiseks eraldi selekteerida;<br>— kuvees kasutatavad veinid peavad vastama kvaliteetveinide kvaliteedinõuetele;<br>— vein on valmistatud tervetest viinamarjadest pressitud virdest, kusjuures valgete ja roosade vahuveinide puhul ei tohi 150 kg viinamarjade kohta saadud virde kogus ületa 100 liitrit;<br>— see peab olema traditsioonilisel meetodil pudelis kääritatud;<br>— maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus ei ületa 150 mg/l;<br>— süsinikdioksiidi ülerõhk ei tohi 20 °C juures olla vähem kui 4 atmosfääri;<br>— suhkrusisaldus on alla 50 g/l. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Marque nationale, *millele lisatakse:*<br>— appellation contrôlée<br>— appellation d'origine contrôlée | prantsuse | KPN<br>*(1, 4)* | (W):<br>*„Marque nationale Moselle luxembourgeoise"* (Riiklik märge päritolutähisega veinidele) kehtestati valitsuse 12. märtsi 1935. aasta määrusega. Väljend *„Marque nationale – appellation contrôlée"* neljakandilisel sildil, mis on kinnitatud pudeli tagaküljele, kinnitab, et riik on veini tootmist ja kvaliteeti kontrollinud. Selle annab välja *Marque nationale*'i amet. Seda nimetust saavad taotleda üksnes Luksemburgist pärit veinid, mida ei ole segatud mujalt pärit veiniga ning mis vastavad riiklikele ja Euroopa tasandi nõuetele. Samuti tuleb sellise tähisega veini turustada pudelis ning viinamarjad peavad olema kasvanud ja veiniks töödeldud Luxemburgi viinamarjakasvatuspiirkonnas. Veini kohta tehakse korrapäraselt analüütilisi ja organoleptilisi uuringuid.<br>(SW):<br>Vahuveinide *„Marque nationale"* kehtestati Luksemburgis valitsuse 18. märtsi 1988. aasta määrusega, milles on ette nähtud, et:<br>— vahuvein peab olema valmistatud eranditult veinist, mis klassifitseerub Luksemburgi kvaliteetveiniks;<br>— see vastab riiklikes ja Euroopa tasandi aktides sätestatud kvaliteedikriteeriumitele;<br>— selle tootmine on riigi kontrolli all. | |

**UNGARI**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Minőségi bor | ungari | KPN<br>*(1)* | Tähendab „kvaliteetvein" ja sellega tähistatakse kaitstud päritolunimetusega veine. | |
| Védett eredetű bor | ungari | KPN<br>*(1)* | Tähistab kaitstud päritolunimetusega veini. | |
| Tájbor | ungari | KGT<br>*(1)* | Tähendab „maakonnavein" ja sellega tähistatakse kaitstud geograafilise tähisega veine. | |

**MALTA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.) | malta | KPN<br>*(1)* | [*Government Gazette nr. 17965*, 5. september 2006] | |
| Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.) | malta | KGT<br>*(1)* | [*Government Gazette nr. 17965*, 5. september 2006] | |

**MADALMAAD**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Landwijn | hollandi | KGT<br>*(1)* | Viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud Madalmaade territooriumil. Sildil võib viidata provintsile, kus viinamarjad on koristatud. Veini minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema 6,5 % või rohkem. Sellise veini tootmiseks tuleb kasutada Madalmaade riiklikus viinamarjasortide loendis nimetatud viinamarjasorte. | |

**AUSTRIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Districtus Austriae Controllatus (DAC) | ladina | KPN<br>*(1)* | Sellise nimetusega kvaliteetvein peab vastama regionaalse komitee kehtestatud nõuetele (sordid, maitse, alkoholisisaldus jne) | |
| Prädikatswein, *millele vajaduse korral järgneb järgmine täiend*:<br>— Ausbruch / Ausbruchwein<br>— Auslese / Auslesewein<br>— Beerenauslese / Beerenauslesewein<br>— Kabinett / Kabinettwein<br>— Schilfwein<br>— Spätlese / Spätlesewein<br>— Strohwein<br>— Trockenbeerenauslese<br>— Eiswein | *saksa* | KPN<br>*(1)* | Tegemist on kvaliteetveiniga, mille eri kategooriad määratakse kindlaks viinamarjade loodusliku suhkrusisalduse ja korjetingimuste järgi. Kangendamine ja magustamine ei ole lubatud.<br>*Ausbruch/Ausbruchwein*: Valmistatud üleküpsenud ja *botrytis*ega nakatunud viinamarjadest, mille minimaalne looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 27° Klosterneuburger Mostwaage järgi (KMW); ekstraktsiooni parandamiseks võib lisada värsket virret või veini.<br>*Auslese/Auslesewein*: Valmistatakse hoolikalt valitud viinamarjadest, mille suhkrusisaldus on 21° KMW.<br>*Beerenauslese/Beerenauslesewein*: Valmistatud üleküpsenud ja/või *botrytis*ega nakatunud viinamarjadest, mille minimaalne looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 25° KMW.<br>*Kabinett/Kabinettwein*: Valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 17° KMW.<br>*Schilfwein, Strohwein*: Viinamarjad peavad enne pressimist olema vähemalt kolme kuu jooksul looduslikul teel pillirool või õlgedel kuivanud; suhkrusisaldus peab olema vähemalt 25° KMW.<br>*Spätlese/Spätlesewein*: Valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 19° KMW.<br>*Trockenbeerenauslese*: Viinamarjad peavad olema suuremalt jaolt *botrytis*ega nakatatud ning looduslikult kokku tõmbunud ning nende suhkrusisaldus peab olema vähemalt 30° KMW.<br>*Eiswein*: Viinamarjad peavad olema koristamise ja pressimise ajal looduslikult külmunud ning virde suhkrusisalds peab olema vähemalt 25° KMW. | |
| Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *millele vajaduse korral järgneb järgmine täiend:*<br>— Ausbruch / Ausbruchwein<br>— Auslese / Auslesewein<br>— Beerenauslese / Beerenauslesewein<br>— Kabinett / Kabinettwein<br>— Schilfwein<br>— Spätlese / Spätlesewein<br>— Strohwein<br>— Trockenbeerenauslese<br>— Eiswein | | | | |
| Qualitätswein | *saksa* | KPN<br>*(1)* | Vein peab olema valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne suhkrusisaldus on 15° KMW ja maksimaalne saagikus 6 750 l/ha. Veini võib turustada ainult kvaliteetveini kontrollnumbriga varustatult. | |
| Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer | | | | |
| Landwein | saksa | KGT<br>*(1)* | Vein peab olema valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne suhkrusisaldus on 14° KMW ja maksimaalne saagikus 6 750 l/ha. | |

**PORTUGAL**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominação de origem (D.O.) | portugali | KPN<br>*(1, 3, 4, 8)* | Piirkonna või koha geograafiline nimi või traditsiooniline nimetus, millega vajaduse korral seondub geograafiline päritolu, ning millega tähistatakse selles piirkonnas või kohas kasvanud viinamarjadest valmistatud veini, mille omapära ja tunnused tulenevad suures osas või terviklikult geograafilistest teguritest, sealhulgas looduslikest tingimustest ja inimtegevusest, ning mille tootmine toimub kindlaks määratud piirkonnas või asjaomases geograafilises piirkonnas.<br>[Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Denominação de origem controlada (D.O.C.) | portugali | KPN *(1, 3, 4, 8)* | Päritolunimetusega veinitoodete märgistuses võib kasutada järgmisi väljendeid: *„Denominação de Origem Controlada"* või „DOC".<br>[Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004] | |
| Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.) | portugali | KPN *(1, 3, 4, 8)* | Riigi, piirkonna või koha nimi või traditsiooniline nimetus, millega vajaduse korral seondub geograafiline päritolu, ning millega tähistatakse veini, mille valmistamiseks kasutatavad viinamarjad on, kui tegemist on piirkonna või kohaga, koristatud vähemalt 85 % ulatuses kõnealuses kohas või piirkonnas, eeldusel et veini maine, mõni omadus või muu tunnus tuleneb peamiselt geograafilisest päritolust ning veini tootmine toimub kõnesolevas kohas või piirkonnas.<br>[Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004] | |
| Vinho doce natural | portugali | KPN *(3)* | Kõrge suhkrusisaldusega vein, mis on tehtud hiliskorje või väärishallitusega nakatunud marjadest.<br>[Portaria nr 166/1986, 26.6.1986] | |
| Vinho generoso | portugali | KPN *(3)* | Liköörvein, mida on traditsiooniliselt toodetud Douro, Madeira, Setúbali ja Carcavelose piirkonnas ning mida kutsutakse vastavalt järgmiste nimedega: *Vinho do Porto* või *Porto* või nimetuse tõlge muusse keelde, *Vinho da Maderia* või *Madeira* või nimetuse tõlge muusse keelde, *Moscatel de Setúbal* või *Setúbal* ja *Carcavelos*.<br>[Decreto-Lei nr 166/1986, 26.6.1986] | |
| Vinho regional | portugali | KGT *(1)* | Geograafilise tähisega veinitoodete märgistuses võib kasutada järgmisi väljendeid: *„Vinho Regional"* või *„Vinho da Região de"*.<br>[Decreto-Lei nr 212/2004, 23.8.2004] | |

**RUMEENIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *millele järgneb:*<br>— Cules la maturitate deplină – C.M.D.<br>— Cules târziu – C.T.<br>— Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B. | rumeenia | KPN *(1, 3, 8, 15, 16)* | Päritolunimetusega veinid, mis peavad olema valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kindlaks määratud piirkonnas, mida iseloomustavad teatavad ilmastiku-, pinnase- ja päikesevalguse juurdepääsu omadused, mis soodustavad toote kvaliteeti; samuti peavad veinid vastama järgmistele nõuetele:<br>a) viinamarjad, millest vein on valmistatud, pärinevad eranditult kindlaks määratud geograafilisest piirkonnast;<br>b) veini tootmine toimub kõnealuses geograafilises piirkonnas;<br>c) veini omapära ja tunnused tulenevad valdavalt või eranditult teatavast geograafilisest piirkonnast, sealhulgas sellele omastest looduslikest tingimustest ja inimtegevusest;<br>d) vein on saadud viinamarjasortidest, mis kuuluvad *Vitis vinifera* liiki.<br>Vastavalt viinamarjade küpsusastmele ja saagi kvaliteediomadustele klassifitseeritakse päritolunimetusega veine järgmisel viisil:<br>a) DOC – CMD – päritolunimetusega vein, mis on saadud täielikult küpsenud viinamarjadest;<br>b) DOC – CT – päritolunimetusega vein, mis on saadud hiliskorje viinamarjadest;<br>DOC – CIB – päritolunimetusega vein, mis on saadud väärishallitusega viinamarjadest. | |
| Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.) | rumeenia | KPN *(5, 6)* | Kaitstud päritolunimetusega vahuvein, mis on toodetud viinamarjadest, mis on kasvatatud kindlates viinamarjaistandustes, kus toormaterjalina kasutatav vein on valmistatud, ning mille edasine turustuseelne menetlemine on toimunud lubatud alal. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vin cu indicație geografică | rumeenia | KGT *(1, 4, 9, 15, 16)* | Geograafilise tähisega vein, mis on valmistatud kindlaks määratud piirkonna kindlates viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjades, ning vastab järgmistele tingimustele:<br>a) veini mingi kindel omadus, maine või tunnus tuleneb sellest geograafilisest piirkonnast;<br>b) vähemalt 85 % veini valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest pärinevad eranditult kõnealusest geograafilisest piirkonnast;<br>c) vein on valmistatud kõnealuses geograafilises piirkonnas;<br>d) vein on saadud viinamarjasortidest, mis kuuluvad *Vitis vinifera* liiki või *Vitis vinifera* liikide ja muude perekonna *Vitis* liikide ristandite hulka.<br>Viinamarjakasvatusvööndis B toodetud veinide puhul peab tegelik alkoholisisaldus olema vähemalt 9,5 mahuprotsenti ning viinamarjakasvatusvööndites CI ja CII toodetud veinide puhul 10 mahuprotsenti. Üldalkoholisisaldus ei tohi ületada 15 mahuprotsenti. | |

**SLOVEENIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *millele vajaduse korral lisatakse* Mlado vino | sloveeni | KPN *(1)* | Vein on valmistatud täielikult küpsenud viinamarjadest ning selle naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 8,5 mahuprotsenti (viinamarjakasvatusvööndi CII puhul vähemalt 9,5 %) ja maksimaalne saagikus 8 000 l/ha. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring. | |
| Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP) | sloveeni | KPN *(1)* | Vein, mis on saadud kahekordsel kääritamisel ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, nii et kuvee üldalkoholisisaldus ei ole alla 9 mahuprotsendi. | |
| Penina | sloveeni | | | |
| Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP) | sloveeni | KPN *(1)* | Kvaliteetveinidele esitatavad tingimused on kehtestatud ministri käskkirjaga, mis on antud ekspertide üksikasjaliku aruande põhjal (sordid, alkoholisisaldus, saagikus jne). | |
| Renome | sloveeni | | | |
| Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *millele vajaduse korral lisatakse:*<br>— Pozna trgatev<br>— Izbor<br>— Jagodni izbor<br>— Suhi jagodni izbor<br>— Ledeno vino<br>— Arhivsko vino (Arhiva)<br>— Slamno vino (vino iz sušenega grozdja) | sloveeni | KPN *(1)* | Vein peab olemas valmistatud kindlatest viinamarjasortidest ja täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et minimaalne sukrusisaldus on 83 Oechsle kraadi KMW ja maksimaalne saagikus 8 000 l/ha. Rikastamine, magustamine, hapestamine ja hapetustamine ei ole lubatud. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring.<br>*Pozna trgatev*: valmistatud üleküpsenud ja/või *botrytis*ega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 92 Oechsle kraadi;<br>*Izbor*: valmistatud üleküpsenud ja botrytisega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 108 Oechsle kraadi;<br>*Jagodni izbor*: valmistatud üleküpsenud ja/või *botrytis*ega nakatunud valitud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 128 Oechsle kraadi;<br>*Suhi jagodni izbor*: valmistatud üleküpsenud ja/või *botrytis*ega nakatunud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 154 Oechsle kraadi;<br>*Ledeno vino*: viinamarjad peavad olema koristamise ja pressimise ajal looduslikult külmunud ning nende suhkrusisaldus peab olema vähemalt 128 Oechsle kraadi.<br>*Arhivsko vino (arhiva)*: valmistatakse täielikult küpsenud viinamarjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 83 Oechsle kraadi;<br>*Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)*: viinamarju tuleb enne pressimist pillirool või õlgedel kuivatada. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP) | sloveeni | KPN *(1)* | Vein, mis on saadud kahekordsel alkoholkääritamisel ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10,5 mahuprotsenti, nii et kuvee üldalkoholisisaldus ei ole alla 9,5 mahuprotsendi. | |
| Penina | sloveeni | | | |
| Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *millele vajaduse korral lisatakse väljend* Mlado vino | sloveeni | KGT *(1)* | Vein on valmistatud täielikult küpsenud viinamarjadest, nii et tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 8,5 mahuprotsenti ja maksimaalne saagikus 12 000 l/ha. Samuti on kohustuslik analüütiline ja organoleptiline uuring. | |

**SLOVAKKIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Akostné víno | slovaki | KPN *(1)* | Vein, mille riiklik kontrolliasutus on liigitanud kvaliteetveiniks või kvaliteedimärgiga veiniks, peab olema tehtud viinamarjadest, mille naturaalne suhkrusisaldus on vähemalt 16° NM, ei tohi ületada saagikuse piirmäära ning peab vastama erieeskirjades ette nähtud kvaliteedinõuetele. | |
| Akostné víno s prívlastkom, *millele lisatakse:*<br>— Kabinetné<br>— Neskorý zber<br>— Výber z hrozna<br>— Bobuľovývýber<br>— Hrozienkový výber<br>— Cibébový výber<br>— Ľadový zber<br>— Slamové víno | slovaki | KPN *(1)* | Vein, mille riiklik kontrolliasutus on liigitanud täiendiga kvaliteetveiniks, peab vastama erieeskirjades ette nähtud kvaliteedinõuetele, ei tohi ületada saagikuse piirmäära, enne veinivalmistamist kontrollib riikliku kontrolliasutuse töötaja viinamarjade sorti, päritolu, looduslikku suhkrusisaldust, kaalu ja sanitaaromadusi; jälgitakse ka, et ei suurendataks loomulikku alkoholisisaldust ega reguleeritaks jääksuhkru hulka.<br>*Akostné víno s prívlastkom* jaguneb järgmiselt:<br>— *kabinetné víno* valmistatakse täielikult küpsenud marjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 19° NM,<br>— *neskorý zber* valmistatakse täielikult küpsenud marjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 21° NM,<br>— *výber z hrozna* valmistatakse täielikult küpsenud ja hoolikalt valitud marjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 23° NM,<br>— *bobuľový výber* valmistatakse käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, nii et tooreks jäänud ja kahjustatud marjad eemaldatakse käsitsi, ning marjade looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 26° NM,<br>— *hrozienkový výber* valmistatakse eranditult käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 28° NM,<br>— *cibébový výber* valmistatakse eranditult käsitsi koristatud üleküpsenud marjadest, mille looduslik suhkrusisaldus on vähemalt 28° NM, ja marjad on nakatunud *Botrytis cinerea* P.-ga,<br>— *ľadové víno* valmistatakse temperatuuril alla –7° C koristatud viinamarjadest, mis on korisatmise ja töötlemise käigus külmunud; saadava virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 27° NM,<br>— *slamové víno* valmistatakse korralikult küpsenud viinamarjadest, mida enne töötlemist hoitakse vähemalt kolm kuud õlgedel või pilliroomattidel või võimaluse korral nööridele riputatult, ning saadud virde suhkrusisaldus on vähemalt 27° NM. | |
| Esencia | slovaki | KPN *(1)* | Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud hallitanud viinamarjadest loomulikul teel eraldunud virde aeglase kääritamise teel. „Esencia" sisaldab suhkrut vähemalt 450 grammi liitri kohta ja suhkruvaba ekstrakti vähemalt 50 grammi liitri kohta. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks puust vaadis. | |
| Forditáš | slovaki | KPN *(1)* | Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud ühe aastakäigu viinamarjadest saadud ning väärishallitusega viinamarjade pressimisjäägile valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puust vaadis. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mášláš | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein on valmistatud Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest koristatud ühe aastakäigu viinamarjadest saadud ning Samorodné või Výber'i settele valatud virde või veini alkoholkääritamise teel. Veini laagerdatakse vähemalt kaks aastat, millest vähemalt üks puust vaadis. | |
| Pestovateľský sekt (*) | slovaki | KPN<br>*(4)* | Veini tootmistingimused vastavad üldistele kvaliteetveinide tootmise tingimustele, kuid lisaks peab veini valmistamise viimane etapp toimuma asjaomase viinamarjakasvataja juures. Kuvee osad peavad olema pärit ühest viinamarjakasvatuspiirkonnast. | |
| Samorodné | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on toodetud Tokaj viinamarjasortide alkoholkääritamisel Tokajská vinohradnícka oblasti kindlatest viinamarjaistandustest, kui väärishallitusega viinamarjade *(cibebas)* jaoks pole tingimused soodsad. Veini võib ringlusesse lasta pärast kaheaastast laagerdumist, millest vähemalt üks aasta puidust vaadis. | |
| Sekt vinohradníckej oblasti (*) | slovaki | KPN<br>*(4)* | Viinamarjakasvatuspiirkondade viinamarjaistandustes kasvatatud viinamarjade ühekordse või kahekordse kääritamise tulemusel saadud vahuvein, mis on valmistatud eranditult viinamarjakasvatuspiirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, või sellega vahetult piirnevas piirkonnas, ning veini tootmine vastab kvaliteetvahuveini tootmise tingimustele. | |
| Výber (3)(4)(5)(6) putňový | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein on valmistatud väärishallitusega viinamarjadele valatud virde alkoholkääritamisel, kusjuures virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 21° NM ning viinamarjad peavad pärinema Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandustest, või väärishallitusega viinamarjadele valatud võrdväärse kvaliteedi ja sama aastakäigu veini alkoholkääritamisel, kusjuures vein peab olema pärit Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandusest. Vastavalt väärishallitusega viinamarjade *(cibebas)* osakaalule liigitatakse *Tokajský výber* 3 kuni 6 *putňový*'ks. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks aastat puust vaadis. | |
| Výberová esencia | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein on valmistatud väärishallitusega viinamarjade *(cibebas)* alkoholkääritamise teel. Koristamise ajal valitakse marjad eraldi välja ning neile valatakse kohe pärast töötlemist Tokajská vinohradnícka oblasti kindlast viinamarjaistandusest pärit viinamarjadest valmistatud virret või sama aastakäigu veini, mis sisaldab suhkrut vähemalt 180 grammi liitri kohta ja suhkruvaba ekstrakti 45 grammi liitri kohta. Veini laagerdatakse vähemalt kolm aastat, millest vähemalt kaks puust vaadis. | |

(*) Väljend „Sekt" üksinda ei ole kaitstud.

**ÜHENDKUNINGRIIK**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Quality (sparkling) wine | inglise | KPN<br>*(1, 4)* | Vein või vahuvein, mis on valmistatud Inglismaal ja Walesis kehtivate riiklike sätete kohaselt. „*Quality wine*'ina" märgistatud veini suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle loomus ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest. | |
| Regional (sparkling) wine | inglise | KGT<br>*(1, 4)* | Vein või vahuvein, mis on valmistatud Inglismaal ja Walesis kehtivate riiklike sätete kohaselt. „*Regional wine*'i" suhtes on tehtud organoleptiline ja analüütiline uuring. Selle loomus ja omadused tulenevad osaliselt tootmispiirkonnast, kasutatavatest viinamarjadest ning tootjate ja veinivalmistaja oskustest. | |

B OSA: **Määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 118u lõike 1 punktis b osutatud traditsioonilised nimetused**

**BULGAARIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Колекционно<br>*(collection)* | bulgaaria | KPN<br>*(1)* | Vein, mis vastab *special reserve*'i nõudmistele ja mis on laagerdunud pudelites vähemalt ühe aasta ja mille kogus ei ületa poolt special reserve'i kogusest. | |
| Ново<br>*(young)* | bulgaaria | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on toodetud tervikuna viinamarjadest, mis on saadud ühest korjest ja villitud enne aasta lõppu. Tähisega *„new"* võib seda turustada kuni järgmise aasta 1. märtsini. Sellisel juhul tuleb lisada sildile ka märge „viimane müügipäev – 1. märts…". Pärast eespool nimetatud tähtaja möödumist ei või veini turustada tähisega *„new"* ning müümata vein tuleb kooskõlas kehtivate nõuetega pärast asjaomase aasta 31. märtsi ümber märgistada. | |
| Премиум<br>*(premium)* | bulgaaria | KGT<br>*(1)* | Ühest sordist valmistatud vein, mis kujutab endast kogu viinamarjaistanduse parimate kvaliteediomadustega osa. Toodetav kogus ei tohi ületada 1/10 kogu saagist. | |
| Премиум оук, или първо зареждане в бъчва<br>*(premium oak)* | bulgaaria | KPN<br>*(1)* | Uutes, kuni 500-liitristes tammevaatides laagerdunud vein. | |
| Премиум резерва<br>*(premium reserve)* | bulgaaria | KGT<br>*(1)* | Ühest viinamarjasordist valmistatud vein, mis kujutab ühe viinamarjaistanduse parima saagiosa laagerdatud osa. | |
| Резерва<br>*(reserve)* | bulgaaria | KPN / KGT<br>*(1)* | Ühest viinamarjasordist valmistatud vein, mida on laagerdatud vähemalt üks aasta alates korjeaasta novembrist. | |
| Розенталер<br>*(Rosenthaler)* | bulgaaria | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on toodetud soovitatavatest viinamarjasortidest, mille suhkrusisaldus on vähemalt 22 massiprotsenti. Veini alkoholisisaldus on vähemalt 11°. Selle omadused tulenevad peamiselt viinamarjavirde või kontsentreeritud viinamarjavirde lisamisest vähemalt 30 päeva enne turule laskmist. | |
| Специална селекция<br>*(special selection)* | bulgaaria | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist, või on viinamarjasortide segu, mida on laagerdatud vähemalt kaks aastat alates spetsifikaadis määratud kuupäevast. | |
| Специална резерва<br>*(special reserve)* | bulgaaria | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist, või on viinamarjasortide segu, mida on laagerdatud alates spetsifikaadis määratud kuupäevast vähemalt üks aasta tammevaadis. | |

**TŠEHHI VABARIIK**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Archivní víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis lastakse ringlusse vähemalt kolm aastat pärast viinamarjade koristamist. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Burčák | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, mille tegelik alkoholisisaldus on suurem kui 1 mahuprotsent ja madalam kui kolm viiendiku üldalkoholisisaldusest. | |
| Klaret | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud punase veini viinamarjadest ilma kestadel kääritamata. | |
| Košer, Košer víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud juudi koguduse liturgilisel meetodil. | |
| Labín | tšehhi | KGT<br>*(1)* | Punase veini viinamarjadest valmistatud vein, mis on valmistatud Czechi veinipiirkonnas ilma kestadel kääritamata. | |
| Mladé víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis jõuab lõpptarbijani kõige hiljem selle kalendriaasta lõpuks, mille käigus kasutatavad viinamarjad on koristatud. | |
| Mešní víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud liturgilisel meetodil ja vastab katoliku kiriku missal kasutamise nõuetele. | |
| Panenské víno | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Istanduse esimese korje saagist valmistatud vein; kusjuures esimeseks saagiks loetakse kolmandal aastal pärast taimede istutamist koristatud viinamarju. | |
| Panenská sklizeň | tšehhi | | | |
| Pěstitelský sekt (*) | tšehhi | KPN<br>*(4)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vahuvein, mis vastab Euroopa Ühenduses kindlas piirkonnas viinamarjaistanduses valmistatud kvaliteetvahuveinide suhtes kehtivatele eeskirjadele. | |
| Pozdní sběr | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Tšehhi Vabariigi põllumajandus- ja toidujärelevalve ametis klassifitseeritud vein, mis on toodetud asjaomase piirkonna kindlas viinamarjaistanduses koristatud viinamarjadest; saagikuse piirmäära ei ole ületatud; viinamarjade suhkrusisaldus on vähemalt 21° NM; viinamarjad on koristatud ja vein on valmistatud asjaomases veinipiirkonnas, vein vastab rakendatavates õigusaktides sätestatud kvaliteedile. | |
| Premium | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mille puhul märgitakse viinamarjasordi nimi või väljend *„výběr z hroznů”*, *„výběr z bobulí”* või *„výběr z cibéb”*, ning mis on valmistatud viinamarjadest, millest vähemalt 30 % nakatunud väärishallituse *Botrytis cinerea* P-ga.*,* | |
| Rezerva | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on laagerdunud vähemalt 24 kuud puust vaadis ja seejärel pudelis, millest punase veini puhul vähemalt 12 kuud vaadis ning roosa ja valge veini puhul vähemalt 6 kuud vaadis. | |
| Růžák | tšehhi | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud viinamarjade või viinamarjavirrete segust valgetest, punastest või mustadest viinamarjadest. | |
| Ryšák | tšehhi | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Zrálo na kvasnicích, | tšehhi | KPN *(1)* | Vein, mis on valmistamise käigus jäetud vähemalt kuueks kuuks veinisettele. | |
| Krášleno na kvasnicích | tšehhi | | | |
| Školeno na kvasnicích | tšehhi | | | |

(*) Väljend „Sekt" üksinda ei ole kaitstud.

**SAKSAMAA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Affentaler | saksa | KPN *(1)* | „Blauer Spätburgunderi" sordist valmistatud punase kvaliteetveini ja *Prädikatswein*'i päritolu tähistav väljend, mida võib kasutada Bühli linna aladel Altschweieris, Bühlis, Eisentalis ja Neusatzis, Bühlertalis ning Baden-Badeni aladel Neuweieris. | |
| Badisch Rotgold | saksa | KPN *(1)* | Vein, mis on valmistatud kindlas viinamarjakasvatuspiirkonnas Badenis (purustatud) valge veini viinamarjasortide segamisel punase veini sortidega. | |
| Classic | saksa | KPN *(1)* | Punane vein või valge kvaliteetvein, mis on valmistatud eranditult piirkonnale iseloomulikust klassikalisest veiniviinamarjasordist; kasutatava virde minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui selles viinamarjakasvatuspiirkonnas, kus viinamarjad on koristatud, ette nähtud minimaalne naturaalne alkoholisisaldus; üldalkoholisisaldus on vähemalt 11,5 mahuprotsenti; jääksuhkru sisaldus ei ületa 15 g/l ega ole rohkem kui kahekordne happesisaldus; märgitakse viinamarjasort, aastakäik aga mitte maitseomadusi. | |
| Ehrentrudis | saksa | KPN *(1)* | Tunibergi piirkonnas „Blauer Spätburgunderi" viinamarjasordist valmistatud roosade kvaliteetveinide ja kõrgeima kvaliteediga veinide päritolu kinnitav nimetus. | |
| Federweisser | saksa | KGT *(1)* | Osaliselt kääritatud viinamarjavirre Saksamaalt (geograafilise tähisega) või muudest ELi riikidest; geograafilise tähisena kasutatakse viidet Landweini viinamarjakasvatuspiirkonnale; „Federweißer": üldine nimetus osaliselt kääritatud viinamarjavirdele, võttes arvesse nimekuju piirkondlikke erinevusi. | |
| Hock | saksa | KGT *(1)* | Geograafilise tähisega valge vein Reini viinamarjakasvatuspiirkonnast, samuti jääksuhkrusisaldus poolmagusatel veinidel; väljendi päritolu: „Hock" tähistab angloameerika maades Reini piirkonna veini, nimetus tuleb ilmselt kohanimest „Hochheim" (Maini jõe ääres Rheingau viinamarjakasvatuspiirkonnas). | |
| Liebfrau(en)milch | saksa | KPN *(1)* | Traditsiooniline nimetus valge Saksamaa kvaliteetveini kohta, mis koosneb vähemalt 70 % ulatuses Nahe, Rheingau, Rheinhesseni või Pfalzi „Rieslingi", „Silvaneri", „Müller-Thurgau" ja „Kerneri" viinamarjasordi segust. Jääksuhkrusisalduselt poolmagus vein. Vein läheb peaaegu eranditult ekspordiks. | |
| Riesling-Hochgewächs (*) | saksa | KPN *(1)* | Valge kvaliteetvein, mis on valmistatud eranditult „Rieslingi" viinamarjasordist; veini valmistamiseks kasutatava virde naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 1,5 % kõrgem kui asjaomases viinamarjakasvatuspiirkonnas või selle osas, kus viinamarjad on koristatud, nõutav naturaalne alkoholisisaldus. Kvaliteedikatsel on see saanud kvaliteedihindeks vähemalt 3,0. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Schillerwein | saksa | KPN<br>*(1)* | Württembergi viinamarjakasvatuspiirkonnas valmistatud vein; kvaliteetvein, mille värvus varieerub kahvatupunasest kuni helepunaseni ja mis on toodetud valge veini viinamarjasortide (ka purustatult) segamisel punase veini viinamarjasortidega (ka purustatult). Schillerweini põhjal võib valmistada ka veine „Schillersekt b.A." ja „Schillerperlwein b.A.". | |
| Weissherbst | saksa | KPN<br>*(1)* | Kindlas viinamarjakasvatuspiirkonnas valminud kvaliteetvein või *Prädikatswein* (eritäiendiga vein), mille puhul on kasutatud ühteainust punase veini viinamarjasorti ja mis on 95 % ulatuses valmistatud kergelt pressitud virdest; koos nimetusega „Weißherbst" tuleb näidata ära veiniviinamarjasordi nimi; väljendit võib samuti kasutada koduse kvaliteetvahuveini valmistamiseks veinist, mille puhul on lubatud kasutada nimetust „Weißherbst". | |

(*) Väljendid „Riesling" ja „Sekt" üksinda ei ole kaitstud.

**KREEKA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Αγρέπαυλη<br>*(Agrepavlis)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust „Agrepavlis". | |
| Αμπέλι<br>*(Ampeli)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud. | |
| Αμπελώνας(ες)<br>*(Ampelonas (-ès))* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud. | |
| Αρχοντικό<br>*(Archontiko)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust *„archontiko"*. | |
| Κάβα<br>*(Cava)* | kreeka | KGT<br>*(1, 3, 8, 11, 15, 16)* | Veini laagerdumine on toimunud kontrollitud tingimustes. | |
| Από διαλεκτούς αμπελώνες<br>*(Grand Cru)* | kreeka | KPN<br>*(3, 15, 16)* | Vein on valmistatud eranditult valitud istandustest koristatud viinamarjadest, mille puhul on lubatud saagikuse piirmäär väga madal. | |
| Ειδικά Επιλεγμένος<br>*(Grande réserve)* | kreeka | KPN<br>*(1, 3, 15, 16)* | Veinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja. | |
| Κάστρο<br>*(Kastro)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on ajalooline kindlus või selle varemed. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Κτήμα<br>*(Ktima)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ühe ettevõtja hallatavast istandustest, mis asub asjaomasel kaitstud viinamarjaalal. | |
| Λιαστός<br>*(Liastos)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 15, 16)* | Vein on valmistatud osaliseks veetustamiseks päikese kätte või varju jäetud viinamarjadest. | |
| Μετόχι<br>*(Metochi)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kloostri juurde kuuluva ettevõtja hallatavast istandustest, mis ise asub väljaspool kloostri territooriumi. | |
| Μοναστήρι<br>*(Monastiri)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud kloostrile kuuluvast istandusest. | |
| Νάμα<br>*(Nama)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1)* | Magus vein, mida kasutatakse armulaual. | |
| Νυχτέρι<br>*(Nychteri)* | kreeka | KPN<br>*(1)* | Vein, mis kannab „Santorini" KPN-i ja on valmistatud eranditult „Thira" ja „Thiresia" saartel, ning laagerdatud vähemalt kolm kuud vaadis. | |
| Ορεινό κτήμα<br>*(Orino Ktima)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud ühe ettevõtja hallatavast istandusest, mis asub vähemalt 500 m üle merepinna. | |
| Ορεινός αμπελώνας<br>*(Orinos Ampelonas)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud eranditult viinamarjadest, mis on koristatud istandusest, mis asuvad vähemalt 500 m üle merepinna. | |
| Πύργος<br>*(Pyrgos)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)* | Vein on valmistatud ettevõttes, kes haldab istandust, kus viinamarjad on koristatud, ning istanduses on olemas hoone, mille kohta sobib kasutada nimetust „Pyrgos". | |
| Επιλογή ή Επιλεγμένος<br>(Réserve) | kreeka | KPN<br>*(1, 3, 15, 16)* | Valitud veinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja. | |
| Παλαιωθείς επιλεγμένος<br>(Vieille réserve) | kreeka | KPN<br>*(3, 15, 16)* | Valitud liköörveinid, mis on laagerdunud kontrollitud tingimustes teatud kindla aja. | |
| Βερντέα<br>*(Verntea)* | kreeka | KGT<br>*(1)* | Traditsioonilise nimetusega vein, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud Zakynthose saarelt, kus toimub ka veini valmistamine. | |
| Vinsanto | ladina | KPN<br>*(1, 3, 15, 16)* | Vein, mis kannab „Santorini" KPN-i, ja on valmistatud Thira ja Thirasia saartel Santo Erini-Santorini kompleksis viinamarjadest, mida on päikese käes kuivatatud. | |

**HISPAANIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Amontillado | hispaania | KPN<br>*(3)* | Kuiv, terava lõhnaga, pähkline, mahe ja täidlane, kulla või merevaigu värvusega liköörvein *(vino generoso)*, millel on „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" või „Montilla-Morilese" KPN ja mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22°. Vein on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras"* kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Añejo | hispaania | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on laagerdunud kokku vähemalt 24 kuud kuni 600-liitrises tammevaadis või pudelis. | |
| | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Malaga" KPN liköörvein, mis on laagerdunud vähemalt kolm kuni viis kuud. | |
| Chacolí-Txakolina | hispaania | KPN<br>*(1)* | „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" ja „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina" KPN-i veinid, mis on valmistatud peamiselt „Ondarrabi Zuri" ja „Ondarrabi Beltza" viinamarjasordist. Veini tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 9,5 mahuprotsenti (11 mahuprotsenti valge vaadis laagerdunud veini puhul), lenduvate hapete sisaldus kuni 0,8 mg/l ning üldine väävlisisaldus 180 mg/l (140 mg/l punase veini puhul) | |
| Clásico | hispaania | KPN<br>*(3, 16)* | Veinid, mille jääksuhkrusisaldus on rohkem kui 45 g/l. | Tšiili |
| Cream | inglise | KPN<br>*(3)* | „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", „Montilla-Morilese", „Málaga" ja „Condado de Huelva" KPN-i liköörveinid, mille värvus võib ulatuda merevaigust kuni mahagonini ning mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 60 g/l kohta. Vein on laagerdunud tammevaadis süsteemi *„criaderas y soleras"* kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat. | |
| Criadera | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", „Montilla-Morilese", „Málaga" ja „Condado de Huelva" KPN-i liköörveinid, mida on laagerdatud piirkonnas traditsioonilise *„criaderas y soleras"* süsteemi kohaselt. | |
| Criaderas y Soleras | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", „Montilla-Morilese", „Málaga" ning „Condado de Huelva" KPN-i liköörvein, mida laagerdatakse tavaliselt üksteise kohale asetatud tammevaatides (mille kohta kasutatakse nimetust *„criadera"*), kus noor vein segatakse esimeses vaadis osa kaupa juba mõnda aega laagerdunud veiniga, kuna osa selles olnud veinist segatakse omakorda järgmises vaadis oleva veiniga jne, kuni jõutakse viimase vaadini (mida nimetatakse *„solera"*), kus veini laagerdumine lõpule jõuab. | |
| Crianza | hispaania | KPN<br>*(1)* | Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja liköörveini, mis vastab järgmistele tingimustele:<br>— punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 24 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides.<br>— valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 18 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Dorado | hispaania | KPN<br>*(3)* | Laagerdunud „Rueda” ja „Malaga” KPNi likööorveinid. | |
| Fino | hispaania | KPN<br>*(3)* | Järgmiste omadustega „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” ja „Montilla Morilese” KPN-i likööorvein *(vino generoso)*: õle värvi, kuiv, mõrkjas, õhuke ja aromaatne. Vein on laagerdunud koos „õitsvate” pärmidega (*flor*) süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Fondillón | hispaania | KPN<br>*(16)* | „Alicante” KPN-i vein, mis on valmistatud „Monastrelli” sordi üleküpsenud viinamarjadest, mille puhul on tagatud suurepärased kvaliteediomadused ja puhtus. Kääritamisel kasutatakse üksnes looduslikku pärmi ning veini tegelik alkoholisisaldus (vähemalt 16 mahuprotsenti) peab olema tervikuna looduslikku päritolu. Veini on vähemalt kümme aastat tammevaadis laagerdatud. | |
| Gran reserva | hispaania | KPN<br>*(1)* | Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja likööorveini, mis vastab järgmistele tingimustele:<br>— punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 60 kuud, millest vähemalt 18 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis.<br>— valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 48 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis. | Tšiili |
| | hispaania | KPN<br>*(4)* | „Cava” KPN-i vahuveinide minimaalne laagerdumisaeg on 30 kuud alates *„tiraje*'st” kuni *„degüelle*'ni”. | |
| Lágrima | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Malaga” KPN-i magus vein, mis valmistatakse pressitud viinamarjadest ilma mehhaanilise sekkumiseta nõrgunud virdest. Vein on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Noble | hispaania | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on laagerdunud kokku vähemalt kaheksateist kuud kuni 600-liitrises tammevaadis või pudelis. | |
| | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Malaga” KPN-i likööorvein, mis on laagerdunud vähemalt kaks kuni viis aastat. | |
| Oloroso | hispaania | KPN<br>*(3)* | Järgmiste omadustega „Jerez-Xérès-Sherry”, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” ja „Montilla Morilese” KPN-i likööorvein *(vino generoso)*: täidlane, külluslik ja sametine, aromaatne, jõuline, kuiv või poolkuiv, mahagoni värvusega vein, mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22°. Vein on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Pajarete | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Málaga” KPN-iga magus või poolmagus vein, mis on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pálido | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Condado de Huelva" liköörvein *(vino generoso)*, mida on laagerdatud rohkem kui kolm aastat bioloogilisel teel ja mille tegelik alkoholissialdus on 15–17 mahuprotsenti. | |
| | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Rueda" KPN-i liköörvein, mida on laagerdatud vähemalt neli aastat, millest vähemalt kolm viimast tammepuuvaadis. | |
| | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Málaga" KPN-i vein, mis on valmistatud „Pedro Ximenezi" ja/või „Moscateli" sordist ilma *arrope*'t lisamata (keedetud veinivirre); veini ei laagerdata. | |
| Palo Cortado | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" ja „Montilla Morilese" KPN-iga liköörvein *(vino generoso)*, mis organoleptiliste omaduste poolest sarnaneb lõhnalt *amontilladoga* ning maitselt ja värvuselt *olorosoga* ning mille tegelik alkoholisisaldus on 16–22 mahuprotsenti. Laagerdamine toimub kahes etapis: esmalt bioloogiline protsess, koos „õitseva pärmiga", ja teiseks oksüdeeriv laagerdamine. | |
| Primero de Cosecha | hispaania | KPN<br>*(1)* | „Valencia" KPN-i vein, mis on valmistatud viinamarjadest, mis on koristatud saagikoristamise perioodi esimese kümne päeva jooksul, ning vein on villitud 30 päeva jooksul pärast valmimist, kusjuures sildil tuleb näidata aastakäik. | |
| Rancio | hispaania | KPN<br>*(1, 3)* | Veinid, mida on laagerdatud oksüdeerival viisil puust või klaasist mahutites järskude temperatuurimuutusega ja õhuga kokkupuutes. | |
| Raya | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Montilla Morilese" KPN-i liköörvein, mis sarnaneb olorosole, kuid on sellest nõrgema lõhna ja maitsega. Vein on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras"* kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Reserva | hispaania | KPN<br>*(1)* | Muu vein peale vahu-, poolvahu- ja liköörveini, mis vastab järgmistele tingimustele:<br>— punased veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 36 kuud, millest vähemalt 12 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis.<br>— valged ja roosad veinid peavad olema laagerdunud vähemalt 24 kuud, millest vähemalt 6 kuud kuni 330-liitristes tammevaatides ja kogu ülejäänud aja pudelis. | Tšiili |
| Sobremadre | hispaania | KPN<br>*(1)* | „Vinos de Madrid'i" KPN-i valged veinid, mis tänu erilisele valmistusmeetodile sisaldavad süsinikdioksiidi, mis on pärit virde kääritamisest kestata ja purustatud viinamarjadel. | |
| Solera | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Jerez-Xérès-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", „Montilla-Morilese", „Málaga" ja „Condado de Huelva" KPNi liköörveinid, mida on laagerdatud *„criaderas y soleras"* süsteemi kohaselt. | |
| Superior | hispaania | KPN<br>*(1)* | Vein, mille valmistamiseks kasutatavatest viinamarjadest pärinevad 85 % asjaomasest kindlaks määratud piirkonnast. | Tšiili<br>Lõuna-Aafrika Vabariik |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Trasañejo | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Malaga” KPN liköörvein, mis on laagerdunud rohkem kui viis aastat. | |
| Vino Maestro | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Málaga” KPN-i vein, mis saadakse virde ebatäieliku kääritamise teel, kuna enne käärimist lisatakse sellele 7 % veinialkoholi. See muudab käärimise väga aeglaseks ja lõpetab protsessi 15–16° alkoholisisalduse juures, nii et 1 liitri kohta jääb 160–200 g suhkrut käärimata. Vein on laagerdunud kuni 1 000-liitrises tammevaadis süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt või aastakäigu kaupa vähemalt kaks aastat. | |
| Vendimia Inicial | hispaania | KPN<br>*(1)* | „Utiel-Requena” KPN-i vein, mis on valmistatud korjeperioodi esimese kümne päeva jooksul koristatud viinamarjadest ja mille alkoholisisaldus on 10–11,5 mahuprotsenti; veini erilised omadused, sealhulgas kerge süsinikdioksiidi sisaldus, tulenevad veini noorusest. | |
| Viejo | hispaania | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein, mida on laagerdatud vähemalt 36 kuud oksüdeerival viisil valguse, hapniku või soojuse või nende kombinatsiooni toimel. | |
| | hispaania | KPN<br>*(3)* | „Condado de Huelva” KPN-i liköörvein *(vino generoso)*, millel on järgmised omadused: täidlane, külluslik ja sametine, aromaatne, jõuline, kuiv või poolkuiv, mahagoni värvusega vein, mille tegelik alkoholisisaldus on 15–22°. Vein on laagerdunud süsteemi *„criaderas y soleras”* kohaselt vähemalt kaks aastat kuni 1 000-liitrises tammevaadis. | |
| Vino de Tea | hispaania | KPN<br>*(1)* | „La Palma” KPN-i põhjaosa vein, mis on laagerdunud kuni kuus kuud kanaari männist *(Tea)* vaadis. Tegelik alkoholisisaldus on valgete veinide puhul 11–14,5 mahuprotsenti, roosade veinide puhul 11–13 mahuprotsenti ja punaste veinide puhul 12–14 mahuprotsenti. | |

**PRANTSUSMAA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ambré | prantsuse | KPN<br>*(3)* | 29. detsembri 1997. aasta dekreedi artikkel 7: KPN „Rivesaltes”: selleks et omandada õigus kasutada kaitstud päritolunimetust „Rivesaltes” koos täiendiga „ambré” peavad valged veinid olema laagerdunud oksüdeerivas keskkonnas kuni korjele järgneva aasta 1. septembrini. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Clairet | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Bourgogne”, KPN „Bordeaux”: kahvatu punane või roosa vein. | |
| Claret | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Bordeaux”: väljend, millega märgitakse kahvatut punast veini. | |
| Tuilé | prantsuse | KPN *(3)* | 29. detsembri 1997. aasta dekreedi artikkel 7: selleks et omandada õigus kasutada kaitstud päritolunimetust „Rivesaltes” koos täiendiga *„tuilé”* peavad punased veinid olema laagerdunud oksüdeerivas keskkonnas kuni korjele järgneva aasta 1. septembrini. | |
| Vin jaune | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Arbois”, KPN „Côtes du Jura”, KPN „L'Etoile”, KPN „Château-Châlon”: vein on valmistatud riiklikes eeskirjades ette nähtud sortidest: käärimine on aeglane, laagerdamine toimub tammevaadis vähemalt kuus aastat ilma vaati vahepeal täitmata *(„ouillage”)*. | |
| Château | prantsuse | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)* | Piirkonna ja veini tüübiga seotud ajalooline väljend, mida tohib kasutada juhul, kui sellise nimega valdus tegelikult olemas on. | Tšiili |
| Clos | prantsuse | KPN *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)* | | Tšiili |
| Cru artisan | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Moulis”, KPN „Listrac”, KPN „St Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „St Estèphe”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonnaga tervikuga, viidates veini kohale asjaomase piirkonna hierarhias. | |
| Cru bourgeois | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Moulis”, KPN „Listrac”, KPN „St Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „St Estèphe”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonnaga tervikuga, viidates veini kohale asjaomase piirkonna hierarhias. | Tšiili |
| Cru classé, *millele vajaduse korral järgneb väljend* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Barsac”, KPN „Côtes de Provence”, KPN „Graves”, KPN „Saint-Emilion grand cru”, KPN „Médoc”, KPN „Haut-Médoc”, KPN „Margaux”, KPN „Pessac-Leognan”, KPN „Saint Julien”, KPN „Pauillac”, KPN „Saint Estèphe”, KPN „Sauternes”: väljend on seotud veini kvaliteedi, selle ajaloo ning piirkonnaga tervikuga, viidates veini kohale asjaomase piirkonna hierarhias. | |
| Edelzwicker | saksa | KPN *(1)* | „Alsace'i” KPN-i vein, mis saadakse ühe või mitme viinamarjasordi spetsifikaadi kohasel segamisel. | |
| Grand cru | prantsuse | KPN *(1, 3, 4)* | Väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana. | Tšiili<br>Šveits<br>Tuneesia |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hors d'âge | prantsuse | KPN *(3)* | KPN „Rivesaltes", „Banyuls", „Rasteau" ja „Maury": kasutatakse veinide puhul, mis on laagerdunud vähemalt viis aastat pärast valmimist. | |
| Passe-tout-grains | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Bourgogne": mis tuleb spetsifikaadi kohaselt kahest erinevast viinamarjasordist. | |
| Premier Cru | prantsuse | KPN *(1, 4)* | Väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana. | Tuneesia |
| Primeur | prantsuse | KPN *(1)* | Veinid, mille turustamise alguse kuupäev vastab korjeaasta novembri kolmandale neljapäevale. | |
| | prantsuse | KGT *(1)* | Veinid, mille turustamise alguse kuupäev vastab korjeaasta oktoobri kolmandale neljapäevale. | |
| Rancio | prantsuse | KPN *(1, 3)* | KPN „Grand Roussillon", KPN „Rivesaltes", KPN „Rasteau", KPN „Banyuls", KPN „Maury", KPN „Clairette du Languedoc": väljend viitab veini tüübile ja valmistusmeetodile ning seda võib kasutada mõne kvaliteetveini puhul seoses vanuse ja istanduse pinnasele esitatud nõudmistega. | |
| Sélection de grains nobles | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Alsace", KPN „Alsace Grand Cru", KPN „Condrieu", KPN „Monbazillac", KPN „Graves supérieur", KPN „Bonnezeaux", KPN „Jurançon", KPN „Cérons", KPN „Quarts de Chaume", KPN KPN „Sauternes", KPN „Loupiac", KPN „Côteaux du Layon", KPN „Barsac", KPN „Sainte Croix du Mont", KPN „Côteaux de l'Aubance", KPN „Cadillac": vein on valmistatud käsitsi korjatud ja eraldi valitud viinamarjadest. Selle eesmärk on valida välja üliküpsed, väärishallitusega nakatunud või kõrge kasvades kõrge suhkrukontsentratsiooni saavutanud marjad. | |
| Sur Lie | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Muscadet", KPN „Muscadet Coteaux de la Loire", KPN „Muscadet-Côtes de Grandlieu", KPN „Muscadet-Sèvre et Maine", KPN „Gros Plant du Pays Nantais": teatavatele tingimustele (teatud saagikus, alkoholisisaldus) vastav vein, mida hoitakse kuni korjeaastale järgneva aasta 1. märtsini veinisettel. | |
| | prantsuse | KGT *(1)* | KGT „Vin de pays d'Oc", KGT „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": teatavatele tingimustele vastav vein, mida hoitakse kuni villimiseni, mis leiab aset enne talve lõppu, vaadis veinisettel. | |
| Vendanges tardives | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Alsace", KPN „Alsace Grand Cru", KPN „Jurançon": väljend viitab veini tüübile ja valmistusmeetodile ning seda võib kasutada üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veini puhul, mis vastab tiheduse ja alkoholisisalduse nõuetele. | |
| Villages | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Anjou", KPN „Beaujolais", KPN „Côte de Beaune", KPN „Côtes de Nuits", KPN „Côtes du Rhône", KPN „Côtes du Roussillon", KPN „Mâcon": väljend on seotud veini kvaliteediga ja seda tohib kasutada õigusaktides ette nähtud kaitstud päritolunimetusega veinide puhul, kusjuures kollektiivselt võib kõnesolevat väljendit kasutada kaitstud päritolunimetuse osana. | |
| Vin de paille | prantsuse | KPN *(1)* | KPN „Arbois", KPN „Côtes du Jura", KPN „L'Etoile", KPN „Hermitage": väljend on seotud valmistusviisiga, mis seisneb riiklikes eeskirjades kehtestatud sortidest viinamarjade valimise ja nende kuivatamisega kuue nädala jooksul õlemattidel või nööridele riputatuna. Vein peab laagerduma vähemalt kolm aastat alates pressimisest, sealhulgas puust vaadis vähemalt 18 kuud. | |

**ITAALIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Alberata<br><br>Vigneti ad alberata | *itaalia* | KPN<br>*(1)* | Erimõiste, mis viitab „Aversa" veinidele. See tähendab väga vana viinapuu kasvatamise meetodit, mida asjaomasel juhul on kasutatud. | |
| Amarone | itaalia | KPN<br>*(1)* | Ajalooline mõiste, mida kasutatakse „Valpolicella" veinide puhul. Seda kasutatakse antiikajast peale märkimaks päritolukohta teatud kindlal meetodil – kuivatatud viinamarjadest kogu suhkru kääritamise teel – valmistatud veinide puhul. Valmistusviis selgitab ka nime „Amarone" (mõrkjas). See on eristuv ja laialdaselt tuntud nimetus, mis on piisav toote identifitseerimiseks. | |
| Ambra | itaalia | KPN<br>*(3)* | Mõiste viitab „Marsala" veinide valmistusviisile ja rohkem või vähem sügavale merevaigukollasele värvusele. Eriline värvus tuleb pikaajalisest valmistusprotsessist, mis hõlmab laagerdumist ja edasist küpsemist, millega kaasneb polüfenoolide ja värvainete hulga märgatav kahanemine redoksreaktsiooni teel. | |
| Ambrato | itaalia | KPN<br>*(1, 3)* | Mõiste on seotud valmistusviisiga ja veini vähem või rohkem sügava merevaiguvärvusega, mis iseloomustavad „Malvasia delle Lipari" ja „Vernaccia di Oristano" veine. Eriline värvus tuleb pikaajalisest valmistusprotsessist, mis hõlmab laagerdumist ja edasist küpsemist, millega kaasneb polüfenoolide ja värvainete hulga märgatav kahanemine redoksreaktsiooni teel. | |
| Annoso | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Controguerra" veinide puhul. See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul viinamarjad kuivatakse ja veini laagerdatakse enne turustamist puust vaadis vähemalt 30 kuud. | |
| Apianum | ladina | KPN<br>*(1)* | Väljend, mida kasutatakse „Fiano di Avellino" veini puhul. See väljend on klassikalist päritolu. See viitab sellele, et kasutatavad viinamarjad on mesilaste ihaldamisobjektiks. | |
| Auslese | saksa | KPN<br>*(1)* | Vt. traditsioonilist nimetust *„scelto"*. Väljend, mida kasutatakse „Caldaro" ja „Caldaro Classico – Alto Adige" veinide juures. | |
| Buttafuoco | itaalia | KPN<br>*(1, 6)* | Väljend viitab teatud kindale veinitüübile „Oltrepò Pavese" piirkonna alampiirkonnas. Seda kasutatakse juba vanast ajast, et tähistada eriliste omadustega toodet, mis on vastavalt tähendusele suuteline „tuld sülgama". | |
| Cannellino | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Frascati" veinide ja nende valmistamisviisi kohta. Seda kasutatakse juba vanast ajast nimetatud veini kindla tüübi puhul, mis on valmistatud erineval viisil, mis võimaldab saada poolmagusat ja suud täitvat veini. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cerasuolo | itaalia | KPN *(1)* | Traditsiooniline ja ajalooline nimetus, mida kasutatakse „Cerasuolo di Vittoria" teatava veinitüübi puhul. Väljend kuulub kaitstud päritolunimetuse juurde, rõhutades aspekte, mis ei ole geograafiaga seotud. Mõiste on seotud veini valmistamise ja erilise värvusega. Väljend on seotud ka „Montepulciano d'Abruzzo" piirkonnaga ning seda kasutatakse sealsete veinide juures. | |
| Chiaretto | itaalia | KPN / KGT *(1, 3, 4, 5, 6)* | Väljend viitab valmistamisviisile ja erilisele värvusele, mille saavutab see punase veini viinamarjadest valmistatud vein. | |
| Ciaret | itaalia | KPN *(1)* | Väljendit kasutatakse „Monferrato" veinide juures ning see viitab toote erilisele värvusele; tõlkes tähendab see „kerge punane". | |
| Château | prantsuse | KPN *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)* | Väljend on viitab veinivalmistusettevõttele ning seda võib kasutada juhul, kui marjad on koristatud vein on valmistatud samas ettevõttes. | Tšiili |
| Classico | itaalia | KPN *(1, 3, 8, 11, 15, 16)* | Väljendi kasutus on kehtestatud seadusega nr 164/1992. Seda kasutatakse muude kui vahuveinide puhul, et märkida kaitstud päritolunimetuse suhtes kindlaks määratud piirkonna kõige vanemat osa, kui selle suhtes kohaldatakse erinevaid eeskirju. | Tšiili |
| Dunkel | saksa | KPN *(1)* | Väljend on seotud valmistusviisi ja asjaomase „Trentino" veini tüüpilise tumeda värvusega. | |
| Fine | itaalia | KPN *(3)* | Väljendit kasutatakse eranditult „Marsala" veinide puhul. See viitab erilisele valmistusviisile, mis hõlmab vähemalt 1-aastast laagerdumist, millest vähemalt 8 kuud puust vaadis. | |
| Fior d'Arancio | itaalia | KPN *(1, 6)* | Väljendit kasutatakse „Colli Euganei" teatava veinitüübi puhul: vahuveinid ja „*passito'd*" (st kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein). See viitab valmistamisviisile ja omapärastele lõhnaomadustele, mis tulenevad „Muscat" sordi viinamarjade kasutamisest. | |
| Flétri | prantsuse | KPN *(1)* | Väljendit kasutatakse „ Valle d'Aosta" / „Vallée d'Aoste" KPN veinide puhul. See viitab valmistusviisile ja toote omadustele, mis tulenevad osaliselt kuivatatud viinamarjade erilisest töötlemisest. | |
| Garibaldi Dolce | *itaalia* | KPN *(3)* | Ajalooline mõiste, mida kasutatakse „Marsala Superiore" KPN-i veinide märgistamiseks. Algselt kasutati seda väljendit selleks, et avaldada austust Garibaldile, kes neid veine maitses, kui ta Marsalas randus. Garibaldi hindas kõrgelt veini omadusi, mis tulenevad vähemalt kaheaastasest laagerdumisest puust vaadis. | |
| GD | | | | |
| Governo all'uso toscano | itaalia | KPN / KGT *(1)* | Algselt kasutati väljendit „Chianti" KPN-i ja „Chianti Classico" KPN-i veinidel. Hiljem on selle kasutus laienenud „Colli della Toscana Centrale" KGT veinile, mida valmistatakse samas tootmispiirkonnas. See viitab erilisele valmistusviisile, mida Toscanas kasutatakse ja mille puhul lisatakse veinile talve lõpus kuivatatud viinamarju, mis toovad kaasa täiendava käärimise. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Gutturnio | itaalia | KPN<br>*(1, 8)* | Ajalooline väljend viitab teatud kindale veinitüübile „Colli Piacentini" piirkonna alampiirkonnas. See viitab nimetatud punase veini valmistusviisile ja kõrgele kvaliteedile. Veini serveeriti Rooma ajal hõbepeekritest, mille nimi oli „Gutturnium". | |
| Italia Particolare<br>IP | *itaalia* | KPN<br>*(3)* | Ajalooline mõiste, mis on seotud „Marsala fine" veinidega. Algselt toodeti „Marsalat" eranditult siseriikliku turu jaoks. | |
| Klassisch<br>Klassisches Ursprungsgebiet | *saksa* | KPN<br>*(1)* | „Caldaro" ja „Alto Adige" piirkonna traditsiooniline osa (alampiirkonnad „Santa Maddalena" ja „Terlano"). (Vt mõistet „*Classico*"). | |
| Kretzer | saksa | KPN<br>*(1)* | Väljend, mis viitab valmistusviisile ja tüüpilisele roosale värvusele.<br>Seda kasutatakse „Alto Adige", „Trentino" ja „Teroldego rotaliano" teatavat tüüpi veini puhul. | |
| Lacrima | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit tohib kasutada ainult „Lacrima di Morro d'Alba" veinide puhul päritolunimetuse lahutamatu osana. See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul saavutatakse toote kõrge kvaliteet viinamarjade õrna pressimisega. | |
| Lacryma Christi | itaalia | KPN<br>*(1, 3, 4, 5)* | Ajalooline mõiste, mis on seotud „Vesuvio" veinidega. Traditsiooniliselt kasutati seda „Vesuvio" KPN-i teatavate veinide puhul (nii tavalised kui liköör- ja vahuveinid), mille valmistamisel kasutati erilist meetodit, mis seisneb viinamarjade õrnas pressimises ja tagab kõrge kvaliteedi; väljendil on ka religioosne sisu. | |
| Lambiccato | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse teatud tüüpi „Castel San Lorenzo" veini puhul. See viitab toote tüübile ja erilisele tootmisviisile, mille puhul kasutatakse muskaatviinamarju ja matsereerimine toimub kontrollitud temperatuuril asjaomastes mahutites, mida traditsiooniliselt nimetatakse „Lambichhi". | |
| London Particolar<br>LP<br>Inghilterra | *itaalia* | KPN<br>*(3)* | Ajalooline mõiste, mis on seotud „Marsala Superiore" veinidega. Seda väljendit või asjaomast lühendit tarvitati algselt Inglismaa turu jaoks ette nähtud toote märgistamiseks. Ka inglise keele kasutamine on tavapärane ning see on sätestatud toote spetsifikaatides ja „Marsala" veinide eeskirjades. On hästi teada, et see liköörvein võlgneb oma nime tuntuse nii tootjatele kui ka Inglismaa edasimüüjatele, kes 1773. aastal Marsala avastasid ning asusid seda ainulaadset veini tootma ja turustama, muutes selle tuntuks üle kogu maailma ja eriti Inglismaal. | |
| Occhio di Pernice | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse teatava „Vin Santo" tüübi puhul. See viitab tootmisviisile ja erilisele värvusele. Asjaomane tootmisviis, mis põhineb punase veini viinamarjade kasutamisel, võimaldab toota väga eripärast veini, mille värvus varieerub elavast kuni kahvatu roosani. Värv meenutab põldpüü (it. k „*pernice*") silma värvi. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Oro | itaalia | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab erilisele värvusele ja valmistamisviisile, mille puhul ei ole ette nähtud keedetud virde kasutamine. See võimaldab saada kuldse värvusega rohkem või vähem elavat väga väärtuslikku veini. | |
| Passito | *itaalia* | KPN / KGT<br>*(1, 3, 15, 16)* | Väljend viitab teatud tüüpi tootele ja selle toote valmistamise meetodile. Mõisted *„passito”* või *„vino passito”* ja *„vino passito liquoroso”* kasutatakse tavaliste ja likööorveinide juures, kui need on saadud loomulikul teel või konditsioneeritud tingimustes kuivatatud viinamarjade kääritamisel toote spetsifikaadi kohaselt. Seadusega nr 82/2006 laiendati mõiste kasutamist üleküpsenud viinamarjadele. | |
| Vino passito | | | | |
| Vino Passito Liquoroso | | | | |
| Ramie | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse eranditult teatavat tüüpi „Pinerolese” veinide puhul. See viitab toote tüübile ja selle valmistamise meetodile, mis põhineb osaliselt kuivatatud viinamarjade kasutamisel. | |
| Rebola | itaalia | KPN<br>*(1, 15)* | Väljendit kasutatakse eranditult teatavat tüüpi „Colli di Rimini” veinide puhul. See viitab valmistamisviisile ja toote tüübile, mille puhul veini värvus varieerub kuldsest merevaiguseni ja vein saadakse osaliselt kuivatatud viinamarjadest. | |
| Recioto | itaalia | KPN<br>*(1, 4, 5)* | Ajalooline traditsiooniline nimetus, mida kasutatakse kolme Veneto piirkonna päritolunimetuse juures: KPN „Valpolicella”, KPN „Gambellara” ja KPN „Recioto di Soave”, mille tootmispiirkonnad asuvad väga lähestikku ja neil on ühesugused tavad, eelkõige Verona ja Vicenza provintsis. Nimi ise pärineb 5. sajandist. Tollased bukoolilised kirjanikud hindasid seda veini, mille tootmisala piirdus toona Verona provintsiga, väga kõrgelt ja kiitsid selle kuulsust; nime on sellele andnud kunagine mägipiirkond Retia, mis ulatus Verona ja Trento juurest kuni Como ja Valtellina aladeni. See väljend oli niisiis levinud juba väga vanal ning veel praegugi kasutatakse seda märkimaks veinivalmistusmeetodit, mille puhul kasutatakse kuivatatud viinamarju. | |
| Riserva | itaalia | KPN<br>*(1, 3, 4, 5, 15, 16)* | Vein, mille puhul on kindlaks määratud nõutav laagerdumisaeg, mis on vähemalt kaks aastat punase veini ja üks aasta valge veini puhul, kusjuures edasine vaadis laagerdamine toimub vastavalt spetsifikaadile. Lisaks tavapärasele menetlusele tuleb spetsifikaadis kehtestada nõue märkida sildile aastakäik ning mitme aastakäigu segu puhul juhtnöörid veini säilitamiseks. Vahu- ja likööorveinide päritolunimetuste juures tohib seda väljendit kasutada kooskõlas toote spetsifikaadi ja ühenduse eeskirjadega. | |
| Mpv-kvaliteetvein | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Cantavenna” KPN-i juures. See viitab tootmisprotsessile tervikuna ja veini erilisele värvusele. Lisaks sellele kasutatakse väljendit „Rubino” KPN-ide „Teroldego Rotaliano”, „Trentino” ja „Garda Colli Mantovani” juures, kus see märgib erilist värvust, mille toode saavutab. | |
| | itaalia | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab erilisele valmistusmeetodile, mille puhul on keelatud kasutada keedetud virret. Lisaks on sellel veinil eriline rubiinpunane värvus, mis vananedes võtab merevaigukarva läike. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sangue di Giuda | itaalia | KPN<br>*(4, 5, 8)* | Ajaloolis-traditsiooniline nimetus, mis on seotud teatavat tüüpi Oltrepò Pavese piirkonna veiniga. Seda on kasutatud ammust aega teatava väga erilise punase värvusega, magusa, vahutava või kihiseva veini puhul, mis on nii maheda maitsega, et võib jooja tõesti ära petta, nagu kuulus apostel, kellele veini nimi viitab. | |
| Scelto | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Caldaro", „Caldaro Classico - Alto Adige" ja „Colli del Trasimeno" veinide juures. See viitab teatud tootele ja asjaomasele valmistusviisile, mille eripära algab juba viinamarjade valimise juures (seetõttu viitabki nimi tõlkes valiku tegemisele). | |
| Sciacchetrà | itaalia | KPN<br>*(1)* | Ajalooline traditsiooniline nimetus, mida on tihedalt seotud „Cinque Terre'ga". See viitab toote valmistamiseks kasutatud meetodile, sealhulgas viinamarjade pressimisele ja hoidmisele. Väljend tähendab tõlkes „pressi ja ära puutu", mis võtabki väga hästi selle kvaliteetveini valmistamise meetodi kokku. | |
| Sciac-trà | itaalia | KPN<br>*(1)* | Eelmise väljendi *(Schiacchetrà)* versioon. Erinevus on seotud veini tüübiga. | |
| Spätlese | saksa | KPN / KGT<br>*(1, 3, 15, 16)* | Väljendit kasutatakse autonoomses Bolzano provintsis ning selle tähendus on sama mis väljendil *„Vendemmia tardiva"*. | |
| Soleras | itaalia | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala" likööorveinide puhul. See viitab tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt viis aastat. Kangendamine keedetud või kontsentreeritud virdega ei ole lubatud. Tulemuseks on puhas, looduslik toode, mis ei sisalda lisaaineid, isegi mitte veinist pärit lisaaineid, loomulikult välja arvatud alkohol, sest tegu on ju likööorveiniga. | |
| Stravecchio | itaalia | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse eranditult koos teatavat tüüpi „Marsala" KPN-i veinidega, mis kannavad tähistust „Virgin" ja/või „Soleras". See viitab erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt 10 aastat. | |
| Strohwein | saksa | KPN / KGT<br>*(1, 3, 11, 15, 16)* | Vt. traditsioonilist nimetust „Passito".<br>Selle täpne tähendus „õlevein".<br>See viitab teatavale valmistusviisile, mida kasutatakse Bolzano provintsis ja mille puhul kasutatakse viinamarju, mida on pärast koristamist kuivatud õlemattidel kooskõlas asjaomase spetsifikaadi tingimustega. | |
| Superiore | itaalia | KPN<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)* | Veinid, millel on suurepärased kvaliteediomadused ja mille valmistamise eeskirjad on palju rangemad kui muude veinide puhul. Täpsemalt kehtestatakse selliste veinide spetsifikaadis:<br>(a) viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus peab olema vähemalt 0,5 mahuprotsenti suurem kui tavaveinide puhul;<br>(b) viinamarjade minimaalne naturaalne alkoholisisaldus, mis peab olema tavalisest veinist vähemalt 0,5 mahuprotsenti kõrgem. | San Marino |
| Superiore Old Marsala | itaalia | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse „Marsala Superiore" veinide puhul. See viitab tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul veini laagerdatakse puust vaadis vähemalt kaks aastat. Nimes sisalduv ingliskeelne komponent on „Marsala" veinide puhul traditsiooniline ning see on „ette nähtud nii asjaomaste veinide spetsifikaadis kui ka õigusaktides". Selle nimetuse olulisus ja prestiiž tuleneb nii tootjate kui ka Inglismaa edasimüüjate tegevusest, kuna viimased avastasid Marsala 1773. aastal ning asusid seda ainulaadset veini tootma ja turustama, muutes selle tuntuks üle kogu maailma ja eriti Inglismaal. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Torchiato | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona” veinide puhul. See viitab toote teatud omadustele, mis tulenevad viinamarjade õrnast pressimisest. | |
| Torcolato | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse teatavate „Breganze” veinide puhul.<br>See viitab toote teatud omadustele, mis tulenevad erilisest valmistusmeetodist, mille puhul on ette nähtud osaliselt kuivatatud viinamarjade kasutamine. Pärast koristamist riputatakse viinamarjad võredele kuivama, seejärel raputatakse neid ja asetatakse tagasi võrele. Nii saadakse kuivanud viinamarjad. | |
| Vecchio | itaalia | KPN<br>*(1, 3)* | Väljendit kasutatakse KPN „Rosso Barletta”, KPN „Aglianico del Vuture”, KPN „Marsala”, KPN „Falerno del Massico” veinide juures. See viitab laagerdumistingimustele ning toote edasisele laagerdumisele ja küpsemisele. | |
| Vendemmia Tardiva | itaalia | KPN / KGT<br>*(1, 3, 15, 16)* | Väljendit kasutatakse teatavat tüüpi veini puhul, kui viinamarjad on koristatud hiliskorjena. Viinamarjade kuivamine taimel ja edasine kuivatamine erinevate keskkonna- ja kliimatingimuste juures võimaldab saavutada erakordse kvaliteediga veini, millel on suur suhkrusisaldus ja intensiivne lõhn. Vein on erakordne. Sellist veini nimetatakse ka dessert- või meditatsiooniveiniks. | |
| Verdolino | itaalia | KPN / KGT<br>*(1)* | Väljend viitab valmistusviisile ja erilisele rohelisele värvusele. | |
| Vergine | itaalia | KPN<br>*(1, 3)* | Väljendit kasutatakse teatavate „Marsala” veinide puhul. See viitab teatavale erilisele tootele ja erilisele valmistusviisile, mille puhul on ette nähtud vähemalt viieaastane laagerdumine puust vaadis ning keelatud keedetud ja kontsentreeritud virde lisamine. See tähendab, et toode on puhas ja loomulik, ilma igasuguste, isegi viinapuust pärinevate lisaaineteta, välja arvatud loomulikult alkohol, mis on likööorveini puhul vajalik komponent.<br>Lisaks kasutatakse seda väljendit teatavate „Bianco Vergine Valdichiana” veinide puhul. Seda kasutatakse traditsioonilise valmistusviisi puhul, kui käärimine toimub ilma kestadeta, mis annab tulemuseks puhta ja loodusliku lõpptoote. | |
| Vermiglio | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse „Colli dell'Etruria Centrale” veinide juures. See viitab nii erilistele kvaliteediomadustele kui ka erilisele värvusele. | |
| Vino Fiore | itaalia | KPN<br>*(1)* | Väljendit kasutatakse teatavate valgete ja roosade veinide valmistusviisi kohta. Valmistusviis näeb ette viinamarjade õrna pressimise, nii et tulemus on erakordselt hõrk maitse, mis tõstab esile veini parimad küljed ehk „õied”, millele itaaliakeelne väljend viitab. | |
| Vino Novello | *itaalia* | KPN / KGT<br>*(1, 8)* | Väljendit kasutatakse teatava erilise valmistusviisi kohta, mis hõlmab ka kindlat valmimispäeva, kui veini võib turustama hakata, milleks on korjeaasta 6. november. | |
| Novello | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vin Santo<br>Vino Santo<br>Vinsanto | *itaalia* | KPN<br>*(1)* | Ajalooline traditsiooniline väljend, mida kasutatakse teatavate Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Venno ja Trentino Alto Adige veinide kohta.<br>See viitab erilist tüüpi veinile ning asjaomasele keerukale valmistusviisile, mis hõlmab viinamarjade hoidmist ja kuivatamist sobivas õhutatud ruumides ning veini pikaajalist laagerdumist puust vaadis.<br>Nimetuse päritolu suhtes on palju hüpoteese, millest enamik paigutab selle keskaega. Kõige usutavam neist lähtub veini religioossest tähendusest. Seda veini usuti olevat ebatavaline ja omavat imelisi voorusi.<br>Seda kasutati laialt püha missa pidamiseks, mis selgitab ka kasutatavat väljendit (mis tõlkes tähendab „püha vein").<br>Väljend on tänini kasutusel ning kõik sellega seonduvad üksikasjad on loetletud seda imelist ja ülemaailma kuulast veini tootvate KPNi-de spetsifikaadis. | |
| Vivace | itaalia | KPN / KGT<br>*(1, 8)* | Väljend viitab valmistusviisile ja sel teel saadavale tootele. Vein on kihisev, sest sisaldab süsinikdioksiidi, mis tuleneb täiendavast loomulikust kääritamisest. | |

**KÜPROS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Αμπελώνας (-ες)<br>*(Ampelonas (-es))*<br>*(Vineyard(-s))* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Vein valmistatakse terviklikult samas ettevõttes asjaomases piirkonnas.<br>*WPC – Board act 6/2006*<br>(EC382/2007, L95, 5.4.2007) | |
| Κτήμα<br>(Ktima)<br>*(Domain)* | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Vein on valmistatud terviklikult samas ettevõttes.<br>*WPC – Board act 6/2006*<br>(EC382/2007, L95, 5.4.2007) | |
| Μοναστήρι<br>(Monastiri)<br>(Monastery) | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)* | Vein on valmistatud viinamarjadest, mis on korjatud ühele põllumajandusettevõttele kuuluvast istandusest, mille suurus on vähemalt 1 ha. Asjaomases põllumajanduspiirkonnas asub klooster. Vein on valmistatud terviklikult samas ettevõttes.<br>*WPC – Board act 6/2006*<br>(EC382/2007, L95, 5.4.2007) | |
| Μονή<br>*(Moni)*<br>(Monastery) | kreeka | KPN / KGT<br>*(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)* | | |

**LUKSEMBURG**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Château | prantsuse | KPN<br>*(1)* | Väljend viitab ettevõtte nimele, kusjuures viinamarjad peavad pärinema eranditult ettevõtte hallatavast valdusest ja vein peab olema valmistatud selles ettevõttes. | Tšiili |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Grand premier cru | *prantsuse* | KPN *(1)* | Vein, mille puhul võib kasutada riiklikku märget *„Marque Nationale”*, võib kanda ka ühte järgmistest kvaliteeditähistest: *„Vin classé”*, *„Premier cru”* või *„Grand premier cru”*, mida on kasutatud alates 1959. aastast. Loa märget kasutada annab asjaomane ametlik komitee, kes annab veinile hinde 20 punkti skaalal, pärast maitsmist igale veinile eraldi:<br>— veinid, mis saavad vähem kui 12,0 punkti jäetakse ametlikult klassifitseerimata ning need ei tohi kasutada märget *„Marque nationale – appellation contrôlée”*;<br>— veinid, mis saavad vähemalt 12,0 punkti, võivad ametlikult kanda märget *„Marque nationale – appellation contrôlée”*;<br>— veinid, mis saavad vähemalt 14,0 punkti, võivad peale ametlikku märke *„Marque nationale – appellation contrôlée”* kanda ka kvaliteeditähist *„Vin classé”*;<br>— veinid, mis saavad vähemalt 16,0 punkti, võivad peale ametlikku märke *„Marque nationale – appellation contrôlée”* kanda ka kvaliteeditähist *„Premier cru”*;<br>— veinid, mis saavad vähemalt 18,0 punkti, võivad peale ametlikku märke *„Marque nationale – appellation contrôlée”* kanda ka kvaliteeditähist *„Grand premier cru”*; | |
| | | | | Tuneesia |
| Premier cru | | | | |
| Vin classé | | | | |
| Vendanges tardives | prantsuse | KPN *(1)* | Väljendiga märgitakse hiliskorje veini, mis on valmistatud ühest järgmistest sortidest: „Auxerrois”, „Pinot blanc”, „Pinot gris”, „Riesling” või „Gewürztraminer”. Viinamarjad koristatakse käsitsi, kusjuures Rieslingi puhul peab naturaalne alkoholisisaldus vastama vähemalt 95 Oechsle kraadile ning muudest viinamarjadest valmistatud veinide puhul 105 Oechsle kraadile.<br>(Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus) | |
| Vin de glace | prantsuse | KPN *(1)* | Väljendiga märgitakse jääveini, mis on valmistatud külmunud marjadest, mis on koristatud käsitsi temperatuuril –7 °C või alla selle. Veini valmistamiseks võib kasutada üksnes järgmisi viinamarjasorte: „Pinot blanc”, „Pinot gris” ja Riesling, ning virde naturaalne alkoholisisaldus peab vastama vähemalt 120 Oechsle kraadile.<br>(Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus) | |
| Vin de paille | prantsuse | KPN *(1)* | Väljendiga märgitakse õleveini, mis on valmistatud ühest järgmistest sortidest: „Auxerrois”, „Pinot blanc”, „Pinot gris” või „Gewürztraminer”. Viinamarjad koristatakse käsitsi ja laotatakse seejärel vähemalt kaheks kuuks õlemattidele kuivama. Õlgi võivad asendada ka asjakohased raamid. Marjade tegelik alkoholisisaldus peab vastama vähemalt 130 Oechsle kraadile.<br>(Valitsuse 8. jaanuari 2001. aasta määrus) | |

**UNGARI**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos | ungari | KPN *(1)* | Vein on valmistatud värske veini, virde või kääriva veini valamisel väärishallitusega marjadele (aszú) ning seda on laagerdatud vähemalt kolm aastat (millest kaks aastat vaadis). Samuti märgitakse suhkrusisaldus ja suhkruvabad komponendid. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji”. | |
| Aszúeszencia | ungari | KPN *(1)* | | |
| Bikavér | ungari | KPN *(1)* | Vähemalt kolmest eri sordist valmistatud punane vein, mida on laagerdatud puust vaadis vähemalt 12 kuud; kohaliku tasandi määrusega võib kehtestada lisanõudeid. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetustega „Eger”and „Szekszárd”. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Eszencia | ungari | KPN<br>*(1)* | Väärishallitusega nakatunud viinamarjade *(aszú)* mahl, mis voolab ilma pressimata välja vaadist, kuhu viinamarjad koristuse ajal pannakse. Jääksuhkrusisaldus: vähemalt 450 g/l. Suhkruvaba ekstrakt: vähemalt 50 g/l. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji". | |
| Fordítás | ungari | KPN<br>*(1)* | Vein on valmistatud veini valamisel sama aastakäigu väärishallitusega viinamarjade pressimisjäägile ning seda on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis). Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji". | |
| Máslás | ungari | KPN<br>*(1)* | Vein on valmistatud veini valamisel sama aastakäigu Tokaji Aszú settele ning seda on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis). Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji". | |
| Késői szüretelésű bor | ungari | KPN / KGT<br>*(1)* | Hiliskorje. Virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 204,5 g/l. | |
| Válogatott szüretelésű bor | ungari | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on valmistatud valitud viinamarjadest. Virde suhkrusisaldus peab olema vähemalt 204,5 g/l. | |
| Muzeális bor | ungari | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on vähemalt viis aastat pudelis laagerdunud. | |
| Siller | ungari | KPN / KGT<br>*(1)* | Lühikesest matsereerimisperioodist johtuvalt väga heleda värvusega punane vein. | |
| Szamorodni | ungari | KPN<br>*(1)* | Vein, mis on valmistatud väärishallitusega (aszú) ja tervetest marjadest ning mida on vähemalt kaks aastat laagerdatud (üks aasta vaadis). Virde suhkrusisaldus on vähemalt 230,2 g/l. Väljendit võib kasutada üksnes koos päritolunimetusega „Tokaji". | |

**AUSTRIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Ausstich | saksa | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta. | |
| Auswahl | saksa | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta. | |
| Bergwein | saksa | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on valmistatud astangul või järsul nõlval, mille langusnurk on rohkem kui 26 %, kasvanud viinamarjadest. | |
| Klassik | *saksa* | KPN<br>*(1)* | Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta. | |
| Classic | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Heuriger | saksa | KPN / KGT *(1)* | Vein tuleb müüa jäemüüjale enne viinamarjade koristuse aasta detsembri lõppu ja seda tohib müüja tarbijale kuni järgmise aasta märtsini. | |
| Gemischter Satz | saksa | KPN / KGT *(1)* | Vein on valmistatud eri valge või punase veini viinamarjade segust. | |
| Jubiläumswein | saksa | KPN / KGT *(1)* | Vein peab olema valmistatud ühel aastal koristatud viinamarjadest ning märgistuses tuleb anda teavet valikukriteeriumite kohta. | |
| Reserve | saksa | KPN *(1)* | Veini alkoholisisaldus peab olema vähemalt 13 mahuprotsenti. Punase veini puhul ei või kvaliteetveini kontrollnumbrit eraldada enne koristusaasta aasta 1. novembrit ja valgete puhul koristusaastale järgneva aasta 15. märtsi. | |
| Schilcher | saksa | KPN / KGT *(1)* | Vein peab olema valmistatud Steiermarkis ja kasutada tohib ainult Steirerlandi viinamarjapiirkonnas kasvanud „Blauer Wildbacher'i" sordi marju. | |
| Sturm | saksa | KGT *(1)* | Osaliselt kääritatud viinamarjavirre, mille alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsent. Sturmi tohib turustada koristusaasta augustist detsembrini ning see peab turustamise ajal käärima. | |

**PORTUGAL**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Canteiro | portugali | KPN *(3)* | Väljendit kasutatakse „Madeira" KPN aastakäigu veini kohta, mida on pärast kääritamist kangendatud ning laagerdatud vaadis vähemalt kaks aastat, selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse ning veini ei tohi villida enne kolme aasta möödumist.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| Colheita Seleccionada | portugali | KPN/KGT *(1)* | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinidega, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse ning kohustuslik on märkida korje aasta.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| Crusted | *inglise* | KPN *(3)* | Porto ja Douro veiniinstituudi poolt tunnustatud eriliste organoleptiliste omadustega portvein, mis on villimise ajal punase värvusega ja täidlase konsistentsiga; üksteist täiendavate organoleptiliste omadustega eri aastakäikude veinide segamise tulemusel saavutatakse peen lõhn ja maitse ning pudeli seintel tekib seetõttu edasise laagerdumise käigus sete *(crosta)*.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | |
| Crusting | | | | |
| Escolha | portugali | KPN/KGT *(1)* | Väljendit võib kasutada geograafilise tähise ja päritolunimetustega veinide puhul, mis on pakendatud klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Escuro | portugali | KPN<br>*(3)* | Väljendit kasutatakse „Madeira” KPN aastakäiguveini kohta, mis on jõuliselt aromaatne vein, mille värvus varieerub oranžist pruunikani, kusjuures värvainete oksüdeerumise ja vaadist eralduvate ainete tõttu kipuvad pruunikad toonid domineerima.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| Fino | *portugali* | KPN<br>*(3)* | Kvaliteetne ja elegantne vaadis laagerdatud „Madeira” KPN vein; milles on tasakaalus happed, täidlus ja aromaatsus.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| | | | Kvaliteetne komplekssete maitse- ja lõhnaomadustega ning organoleptiliste omadustega portvein, mida kasutatakse üksnes koos traditsiooniliste väljenditega *Tawny, Ruby* ja *White*.<br>[Portaria nr 1484/2002, 22.11.2002] | |
| Frasqueira | portugali | KPN<br>*(3)* | „Madeira” KPN vein, kus väljendile lisatakse aastakäik, et märkida veini, mis on saadud traditsioonilistest viinamarjasortidest, mida on vähemalt 20 aastat laagerdatud ning millel on erilised kvaliteediomadused; veini kohta tehakse enne ja pärast villimist asjaomasesse jooksvasse registrisse kanne.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| Garrafeira | *portugali* | KPN/ KGT<br>*(1, 3)* | Väljendit kasutatakse koos geograafilise tähisega või päritolunimetusega ja sellele lisatakse aastakäik; veinil on erilised organoleptilised omadused; punane vein on laagerdunud minimaalselt 30 kuud, millest 12 kuud klaaspudelis, valge ja roosa vein on laagerdunud vähemalt 12 kuud, millest vähemalt kuus kuud klaaspudelis; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| | | KPN<br>*(3)* | KPN portvein, mis valatakse pärast vaadis laagerdumist klaasist mahutisse, kus laagerdumine jätkub veel vähemalt kaheksa aasta jooksul, seejärel villitakse vein pudelisse.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | |
| | | KPN<br>*(3)* | „Madeira” KPN vein, millele lisatakse aastakäik, et märkida veini, mis on saadud traditsioonilistest viinamarjasortidest, mida on vähemalt 20 aastat laagerdatud ning millel on erilised kvaliteediomadused; veini kohta tehakse enne ja pärast villimist asjaomasesse jooksvasse registrisse kanne.<br>[Portaria nr 40/82, 15.4.1982] | |
| Lágrima | portugali | KPN<br>*(3)* | Portvein, mille magususe tõttu saavutatakse 20° C juures tihedus 1 034–1 984.<br>[Decreto-Lei nr 166/86, 26.6.1986] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Leve | *portugali* | KPN/KGT *(1, 3)* | Väljendit kasutatakse „Lisboa” KGT veini puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus vastab asjaomases viinamarjakasvatuspiirkonnas esitatavatele nõuetele, tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10 mahuprotsenti, mittelenduvate hapete sisaldus, mida väljendatakse viinhappena, on vähemalt 4,5 g/l, ülerõhk ei ületa 1 baari ning ülejäänud analüütilised omadused on kooskõlas lauaveini suhtes üldiselt kehtestatud nõuetega.<br>[Portaria nr 426/2009, 23.4.2009] | |
| | | | Väljendit kasutatakse „Tejo” KGT veini puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus vastab asjaomases viinamarjakasvatuspiirkonnas esitatavatele nõuetele, tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 10,5 mahuprotsenti, mittelenduvate hapete sisaldus, mida väljendatakse viinhappena, on vähemalt 4 g/l, ülerõhk ei ületa 1 baari ning ülejäänud analüütilised omadused on kooskõlas lauaveini suhtes üldiselt kehtestatud nõuetega.<br>[Portaria nr 445/2009, 27.4.2009] | |
| | | | Valge KPN portvein, mille alkoholisisaldus on vähemalt 16,5 mahuprotsenti.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | |
| | | | „Madeira” KPN vein, mis on vähese täidlusega kuid harmooniline.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| Nobre | portugali | KPN *(1)* | Väljendit kasutatakse koos päritolunimetusega „Dão” ning vein vastab Dão viinamarjakasvatuspiirkonna põhikirjas sätestatud nõuetele.<br>[Decreto-Lei nr 376/93, 05.11.1993] | |
| Reserva | *portugali* | KPN/KGT *(1, 3, 4, 5)* | Väljendit kasutatakse koos aastakäiguga geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide juures, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 0,5 mahuprotsendi võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| | | | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis 12 kuni 24 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või *dégorgement*-meetodil.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| | | | Väljendit kasutatakse koos viitega aastakäigule geograafilise tähisega ja päritolunimetusega likööorveinide puhul, mis on villitud klaaspudelisse; veini ei või turustada enne kolme aastat ja selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| | | KPN *(1, 3, 4, 5)* | Eriliste organoleptiliste omadustega portvein, mis on komplekssete maitse- ja lõhnaomadustega, mis on saavutatud eri vanusega veinide segamisel.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | |
| | | | Viieaastase valmimistsükliga „Madeira” KPN vein.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Reserva velha (ou grande reserva) | portugali | KPN/KGT *(1, 3, 4, 5)* | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis vähemalt 36 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või *dégorgement*-meetodil.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| Ruby | inglise | KPN *(3)* | Portvein, mis on värvuselt punane või erepunane. Nende veinide puhul pidurdatakse arengut, et säilitada sügav punane värvus ning noore veini puuviljane ja tugev maitse.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | Lõuna-Aafrika (*) |
| Solera | portugali | KPN *(3)* | „Madeira" KPN aastakäigu vein, mille puhul igal aastal villitakse pudelisse kuni 10 % olemasolevast veinist ja asendatakse puuduv kogus uue kvaliteetveiniga. Uut veini võib lisada kuni 10 korda, mispeale võib kogu olemasoleva veini ühe korraga pudelisse villida.<br>[Portaria nr 125/98, 29.7.1998] | |
| Super reserva | portugali | KPN/KGT *(4, 5)* | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega kvaliteetvahuveinide ja vahuveinide juures, mis on laagerdunud pudelis 24 kuni 36 kuud ja mille sete eraldatakse transfeermeetodil või *dégorgement*-meetodil.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| Superior | *portugali* | KPN/KGT *(1, 3)* | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega veinide juures, mis pakendatakse klaasist pudelisse, millel on erilised organoleptilised omadused ja mille tegelik alkoholisisaldus on vähemalt 1 mahuprotsendi võrra suurem kui seadusega ette nähtud miinimum; veini kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| | | | Väljendit kasutatakse geograafilise tähisega ja päritolunimetusega likööorveinide puhul, mis on villitud klaaspudelisse; veini ei või turustada enne viit aastat ja selle kohta tehakse kanne asjaomasesse jooksvasse registrisse.<br>[Portaria nr 924/2004, 26.7.2004] | |
| Tawny | inglise | KPN *(3)* | Punane portvein, mis on vähemalt seitse aastat laagerdunud puust vaadis. Selleks segatakse kokku veine, mis on laagerdunud eri kestvusega perioodi jooksul vaadis või tsisternis. Aja möödudes muutub veini värvus aegamisi kollakaspruuniks *(tawny)*, poolkollakaspruuniks *(medium tawny)* või kergelt kollakaspruuniks *(light tawny)* ning lõhnas on tunda kuivatatud puuvilju ja puitu; mida vanem on vein, seda tugevamaks muutub aroom.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | Lõuna-Aafrika (*) |
| Aastakäik, *millele võib olla lisatud* Late Bottle (LBV) *või* Character | inglise | KPN *(3)* | Porto ja Douro Veiniinstituudi tunnustatud portvein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist; veini organoleptilised omadused on kõrge kvaliteediga, värvus on punane ja konsistents täidlane, veini maitse ja lõhn on peened. Väljendit „Late Bottled Vintage" või „LBV" võib kasutada alates korjest nelja aasta möödumisest ning villimine võib toimuda kuni kuuenda korjele järgneva aasta 31. detsembrini.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Vintage | inglise | KPN<br>*(3)* | Porto ja Douro Veiniinstituudi tunnustatud aastakäigu portvein, mis on valmistatud ühest viinamarjasordist; veini organoleptilised omadused on erakordsed, värvus on punane ja konsistents täidlane, veini maitse ja lõhn on peened. Väljendit „Vintage" võib kasutada alates korjest kahe aasta möödumisest ning villimine võib toimuda kuni kolmanda korjele järgneva aasta 30. juulini. Veini turustamine võib alata teise korjele järgneva aasta 1. maist.<br>[Regulamento nr 36/2005, 18.4.2005] | Lõuna-Aafrika (*) |

(*) Tähiseid „Ruby", „Tawny" ja „Vintage" kasutatakse koos Lõuna-Aafrika Vabariigi geograafilise tähisega „CAPE".

**RUMEENIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rezervă | rumeenia | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein on laagerdunud vähemalt kuus kuud tammevaadis ja vähemalt kuus kuud pudelis. | |
| Vin de vinotecă | rumeenia | KPN<br>*(1, 15, 16)* | Vein on laagerdunud vähemalt ühe aasta tammevaadis ja vähemalt neli aastat pudelis. | |
| Vin tânăr | rumeenia | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein turustatakse sama aasta jooksul, mil ta on tunnustatud. | |

**SLOVAKKIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mladé víno | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein on villitud enne veini valmistamiseks kasutatavate viinamarjade korjamise kalendriaasta lõppu. Vein on lubatud turule lasta alates korjeaasta novembri esimesest esmaspäevast. | |
| Archívne víno | slovaki | KPN<br>*(1)* | Vein on laagerdunud vähemalt kolm aastat pärast koristamist kasutatavate viinamarjade koristamist. | |
| Panenská úroda | slovaki | KPN<br>*(1)* | Viinamarjad on istanduse esimene saak. Esimeseks saagiks loetakse saaki, mis saadakse kolmandal või kõige hiljem neljandal aastal pärast taimede istutamist. | |

**SLOVEENIA**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Mlado vino | sloveeni | KPN / KGT<br>*(1)* | Vein, mida ei või turule lasta enne 30 päeva möödumist korjest ja mitte hiljem kui 31. jaanuaril. | |

*Selgitavad märkused:*

(1) KPN (kaitstud päritolunimetus) või KGI (kaitstud geograafiline tähis), millele lisandub viide määruse EÜ (nr) 1234/2007 XIb lisa kohasele viinamarjasaaduste kategooriale.
(2) Kaldkirjas tekst on üksnes informatiivne või selgitav või mõlemat, selle suhtes ei kohaldata käesoleva määruse artiklit 3. Kuna tegu on ainult ülevaatliku kirjeldusega, ei asenda need ühelgi juhul asjaomaseid riiklikke sätteid."

*II LISA*

*„XV LISA*

**NENDE VEINIVIINAMARJASORTIDE JA SÜNONÜÜMIDE LOETELU, MIDA VÕIB KASUTADA VEINIDE MÄRGISTUSES**

A OSA: **Loetelu veiniviinamarja sortidest ja nende sünonüümidest, mis võivad esineda veinide märgistuses artikli 62 lõike 3 alusel**

| | Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi | Sordinimi või selle sünonüüm | Riigid, kus võidakse sordinime või üht selle sünonüümi kasutada [1] |
|---|---|---|---|
| 1 | Alba (IT) | **Albarossa** | Itaalia° |
| 2 | Alicante (ES) | **Alicante Bouschet** | **Kreeka°, Itaalia°, Portugal°, Alžeeria°, Tuneesia°, Ameerika Ühendriigid°, Küpros°**, LAV<br>*NB! Sordinime „Alicante" ei tohi kasutada iseseisva veinimetusena.* |
| 3 | | **Alicante Branco** | **Portugal°** |
| 4 | | **Alicante Henri Bouschet** | **Prantsusmaa°, Serbia ja Montenegro** (6) |
| 5 | | **Alicante** | **Itaalia°** |
| 6 | | Alikant Buse | Serbia ja Montenegro(4) |
| 7 | Avola (IT) | Nero d'Avola | Itaalia |
| 8 | Bohotin (RO) | **Busuioacă de Bohotin** | **Rumeenia** |
| 9 | Borba (PT) | **Borba** | **Hispaania°** |
| 10 | Bourgogne (FR) | Blauburgunder | Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (13-**20**-30), Austria (**18**-20), Kanada (20-30), Tšiili (20-30), Itaalia (20-30), Šveits |
| 11 | | **Blauer Burgunder** | **Austria** (10-13), Serbia ja Montenegro (**17**-30), |
| 12 | | **Blauer Frühburgunder** | **Saksamaa** (24) |
| 13 | | **Blauer Spätburgunder** | **Saksamaa** (30), Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (10-**20**-30), Austria (10-**11**), Bulgaaria (30), Kanada (10-30), Tšiili (10-30), Rumeenia (30), Itaalia (10-30) |
| 14 | | **Burgund Mare** | **Rumeenia** (35, 27, 39, 41) |
| 15 | | **Burgundac beli** | **Serbia ja Montenegro** (34) |
| 16 | | Burgundac Crni | Horvaatia° |
| 17 | | **Burgundac crni** | **Serbia ja Montenegro** (11-30) |
| 18 | | **Burgundac sivi** | Horvaatia°, **Serbia ja Montenegro°** |
| 19 | | **Burgundec bel** | **Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°** |
| 20 | | **Burgundec crn** | **Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik** (10-13-30) |
| 21 | | **Burgundec siv** | **Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°** |
| 22 | | **Early Burgundy** | **Ameerika Ühendriigid°** |
| 23 | | Fehér Burgundi, Burgundi | Ungari (31) |
| 24 | | Frühburgunder | Saksamaa (12), **Madalmaad°** |
| 25 | | Grauburgunder | Saksamaa, Bulgaaria, Ungari°, Rumeenia (26) |
| 26 | | Grauer Burgunder | Kanada, Rumeenia (25), Saksamaa, **Austria** |
| 27 | | Grossburgunder | Rumeenia (37, **14**, 40, 42) |
| 28 | | Kisburgundi kék | Ungari (30) |
| 29 | | **Nagyburgundi** | Ungari° |
| 30 | | Spätburgunder | Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik (10-13-**20**), Serbia ja Montenegro (11-**17**), Bulgaaria (13), Kanada (10-13), Tšiili, Ungari (29), Moldova°, Rumeenia (13), Itaalia (10-13), **Ühendkuningriik**, Saksamaa (13) |
| 31 | | Weißburgunder | Lõuna-Aafrika Vabariik (33), Kanada, Tšiili (32), Ungari (23), Saksamaa (**32**, 33), Austria (32), Ühendkuningriik°, Itaalia |
| 32 | | **Weißer Burgunder** | **Saksamaa** (31, 33), **Austria** (31), Tšiili (31), Sloveenia, Itaalia |

| | Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi | Sordinimi või selle sünonüüm | Riigid, kus võidakse sordinime või üht selle sünonüümi kasutada [1] |
|---|---|---|---|
| 33 | | **Weissburgunder** | Lõuna-Aafrika Vabariik (31), Saksamaa (31, **32**), Ühendkuningriik, Itaalia, **Šveits** |
| 34 | | Weisser Burgunder | Serbia ja Montenegro (15) |
| 35 | Calabria (IT) | Calabrese | **Itaalia** |
| 36 | Cotnari (RO) | **Grasă de Cotnari** | **Rumeenia** |
| 37 | Franken (DE) | **Blaufränkisch** | Tšehhi Vabariik (39), Austria°, Saksamaa, Sloveenia (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungari, Rumeenia (**14**, 27, 39, 41) |
| 38 | | **Frâncușă** | **Rumeenia** |
| 39 | | **Frankovka** | **Tšehhi Vabariik** (37), Slovakkia (40), Rumeenia (**14**, 27, 38, 41) |
| 40 | | **Frankovka modrá** | **Slovakkia** (39) |
| 41 | | **Kékfrankos** | Ungari, Rumeenia (37, **14**, 27, 39) |
| 42 | Friuli (IT) | Friulano | Itaalia |
| 43 | Graciosa (PT) | **Graciosa** | **Portugal°** |
| 44 | Мелник (BU)<br>*Melnik* | **Мелник**<br>*Melnik* | **Bulgaaria** |
| 45 | Montepulciano (IT) | **Montepulciano** | **Itaalia°** |
| 46 | Moravské (CZ) | Cabernet Moravia | **Tšehhi Vabariik°** |
| 47 | | Moravia dulce | **Hispaania°** |
| 48 | | Moravia agria | **Hispaania°** |
| 49 | | **Muškat moravský** | **Tšehhi Vabariik°, Slovakkia** |
| 50 | Odobești (RO) | **Galbenă de Odobești** | **Rumeenia** |
| 51 | Porto (PT) | **Portoghese** | **Itaalia°** |
| 52 | Rioja (ES) | **Torrontés riojano** | **Argentina°** |
| 53 | Sardegna (IT) | Barbera Sarda | Itaalia |
| 54 | Sciacca (IT) | Sciaccarello | Prantsusmaa |

B OSA: **Loetelu viinamarjasortidest ja nende sünonüümidest, mis võivad esineda veinide märgistuses artikli 62 lõike 4 alusel**

| | Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi | Sordinimi või selle sünonüüm | Riigid, kus võidakse sordinime või üht selle sünonüümi kasutada [1] |
|---|---|---|---|
| 1 | Mount Athos – Agioritikos (GR) | **Agiorgitiko** | **Kreeka,** Küpros° |
| 2 | Aglianico del Taburno (IT) | **Aglianico** | **Itaalia°, Kreeka°, Malta°, Ameerika Ühendriigid** |
| 3 | Aglianico del Vulture (IT) | **Aglianicone** | **Itaalia°** |
| 4 | Aleatico di Gradoli (IT)<br>Aleatico di Puglia (IT) | **Aleatico** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 5 | Ansonica Costa dell'Argentario (IT) | **Ansonica** | **Itaalia, Austraalia** |
| 6 | Conca de Barbera (ES) | **Barbera Bianca** | **Itaalia°** |
| 7 | | **Barbera** | **Lõuna-Aafrika Vabariik°, Argentina°, Austraalia°, Horvaatia°, Mehhiko°, Sloveenia°, Uruguay°, Ameerika Ühendriigid°, Kreeka°, Itaalia°, Malta°** |
| 8 | | **Barbera Sarda** | **Itaalia°** |
| 9 | Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)<br>Bosco Eliceo (IT) | **Bosco** | **Itaalia°** |
| 10 | Brachetto d'Acqui (IT) | **Brachetto** | **Itaalia, Austraalia** |
| 11 | Etyek-Buda (HU) | **Budai** | **Ungari°** |
| 12 | Cesanese del Piglio (IT)<br>Cesanese di Olevano Romano (IT)<br>Cesanese di Affile (IT) | **Cesanese** | **Itaalia, Austraalia** |

| | Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi | Sordinimi või selle sünonüüm | Riigid, kus võidakse sordinime või üht selle sünonüümi kasutada [1] |
|---|---|---|---|
| 13 | Cortese di Gavi (IT)<br>Cortese dell'Alto Monferrato (IT) | **Cortese** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 14 | Duna (HU) | **Duna gyöngye** | **Ungari** |
| 15 | Dunajskostredský (SK) | **Dunaj** | **Slovakkia** |
| 16 | Côte de Duras (FR) | **Durasa** | **Itaalia** |
| 17 | Korinthos-Korinthiakos (GR) | **Corinto Nero** | **Itaalia°** |
| 18 | | **Korinthiaki** | **Kreeka°** |
| 19 | Fiano di Avellino (IT) | **Fiano** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 20 | Fortana del Taro (IT) | **Fortana** | **Itaalia, Austraalia** |
| 21 | Freisa d'Asti (IT)<br>Freisa di Chieri (IT) | **Freisa** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 22 | Greco di Bianco (IT)<br>Greco di Tufo (IT) | **Greco** | **Itaalia, Austraalia** |
| 23 | Grignolino d'Asti (IT)<br>Grignolino del Monferrato Casalese (IT) | **Grignolino** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 24 | Izsáki Arany Sárfehér (HU) | **Izsáki Sáfeher** | **Ungari** |
| 25 | Lacrima di Morro d'Alba (IT) | **Lacrima** | **Itaalia, Austraalia** |
| 26 | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro | **Lambrusco grasparossa** | **Itaalia** |
| 27 | | **Lambrusco** | **Itaalia, Austraalia [2], Ameerika Ühendriigid** |
| 28 | Lambrusco di Sorbara (IT) | | |
| 29 | Lambrusco Mantovano (IT) | | |
| 30 | Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT) | | |
| 31 | | **Lambrusco Salamino** | **Itaalia** |
| 32 | Colli Maceratesi | Maceratino | **Itaalia, Austraalia** |
| 33 | Nebbiolo d'Alba (IT) | **Nebbiolo** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 34 | Colli Orientali del Friuli Picolit (IT) | **Picolit** | **Itaalia** |
| 35 | | **Pikolit** | **Sloveenia** |
| 36 | Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT) | **Pignoletto** | **Itaalia, Austraalia** |
| 37 | Primitivo di Manduria | **Primitivo** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 38 | Rheingau (DE) | **Rajnai rizling** | **Ungari** (41) |
| 39 | Rheinhessen (DE) | Rajnski rizling | Serbia ja Montenegro (40-41-**46**) |
| 40 | | Renski rizling | Serbia ja Montenegro (39-43-**46**), **Sloveenia°** (45) |
| 41 | | Rheinriesling | Bulgaaria°, Austria, Saksamaa (43), Ungari (38), Tšehhi Vabariik (49), Itaalia (43), Kreeka, Portugal, Sloveenia |
| 42 | | Rhine Riesling | Lõuna-Aafrika Vabariik°, Austraalia°, Tšiili (44), Moldova°, Uus-Meremaa°, **Küpros**, **Ungari°** |
| 43 | | Riesling renano | Saksamaa (41), Serbia ja Montenegro (39-40-**46**), **Itaalia** (41) |
| 44 | | **Riesling Renano** | Tšiili (42), **Malta°** |
| 45 | | Radgonska ranina | **Sloveenia** |
| 46 | | Rizling rajnski | **Serbia ja Montenegro** (39-40-43) |
| 47 | | Rizling Rajnski | **Endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik°, Horvaatia°** |
| 48 | | Rizling rýnsky | **Slovakkia°** |
| 49 | | Ryzlink rýnský | **Tšehhi Vabariik** (41) |
| 50 | Rossese di Dolceacqua (IT) | Rossese | **Itaalia, Austraalia** |
| 51 | Sangiovese di Romagna (IT) | **Sangiovese** | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 52 | Štajerska Slovenija (SV) | Štajerska belina | **Sloveenia** |

| | Kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähise nimi | Sordinimi või selle sünonüüm | Riigid, kus võidakse sordinime või üht selle sünonüümi kasutada ([1]) |
|---|---|---|---|
| 53 | Teroldego Rotaliano (IT) | Teroldego | **Itaalia, Austraalia, Ameerika Ühendriigid** |
| 54 | Vinho Verde (PT) | **Verdea** | **Itaalia°** |
| 55 | | **Verdeca** | **Itaalia** |
| 56 | | **Verdese** | **Itaalia°** |
| 57 | Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT)<br>Verdicchio di Matelica (IT) | **Verdicchio** | **Itaalia, Austraalia** |
| 58 | Vermentino di Gallura (IT)<br>Vermentino di Sardegna (IT) | **Vermentino** | **Itaalia, Austraalia** |
| 59 | Vernaccia di San Gimignano (IT)<br>Vernaccia di Oristano (IT)<br>Vernaccia di Serrapetrona (IT) | **Vernaccia** | **Itaalia, Austraalia** |
| 60 | Zala (HU) | **Zalagyöngye** | **Ungari** |

(*) *LEGEND:*

| | |
|---|---|
| — kaldkirjas tekst: | viide veiniviinamarjasordi nime sünonüümile |
| — „°" | sünonüüm puudub |
| — poolpaksus kirjas tekst: | 3. veerg: veiniviinamarjasordi nimi<br>4. veerg: riik, kus see nimi vastab viinamarjasordile ja viide sellele sordile |
| — harilikus kirjas tekst: | 3. veerg: veiniviinamarjasordi nime sünonüüm<br>4. veerg: riik, kus kasutatakse viinamarjasordi nime sünonüümi. |

([1]) Asjaomaste riikide puhul on lisas sätestatud erandid lubatud üksnes kõnealustest sortidest toodetud kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega veini puhul.

([2]) Kasutamine on lubatud vastavalt Euroopa Ühenduse ja Austraalia vahelise 1. detsembri 2008. aasta veinikaubanduse lepingu artikli 22 lõige 4 sätetele (ELT L 28, 30.1.2009, lk 3)."