A BIZOTTSÁG 401/2010/EU RENDELETE

(2010. május 7.)

a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a bizonyos borászati termékekre vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések, hagyományos kifejezések, valamint e termékek címkézése és kiszerelése tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes részletes szabályok megállapításáról szóló 607/2009/EK rendelet módosításáról és helyesbítéséről

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletre (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) [1] és különösen annak 121. cikke első bekezdésének k), l) és m) pontjára és 203*b*. cikkére, összefüggésben 4. cikkével,

mivel:

(1) A 607/2009/EK bizottsági rendelet [2] 25. cikkének (1) bekezdésével összhangban az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok éves ellenőrzését szúrópróbaszerűen, mintavétellel vagy rendszeresen kell elvégezni, szem előtt tartva azt, hogy csak a szúrópróbaszerű ellenőrzések kapcsolhatók össze mintavételes ellenőrzésekkel. Egyes tagállamok, amelyek idáig a rendszeres ellenőrzéseket részesítették előnyben, változtattak álláspontjukon, és szeretnék, ha lehetőségük lenne a három ellenőrzési forma egymással kombinálva történő alkalmazására. Ezért az éves ellenőrzési rendszerek tekintetében helyénvaló több rugalmasságot biztosítani a tagállamok számára.

(2) Miután a 607/2009/EK rendeletet elfogadták, megállapítást nyert, hogy az néhány technikai hibát tartalmaz, amelyeket ki kell javítani. Különösen a „Montepulciano" borszőlőfajta nevének esetében, amely tévedésből került a XV. melléklet B. részébe, és ezért azt indokolt ugyanazon melléklet A. részébe áthelyezni. Néhány rendelkezés helyesírását is helyénvaló javítani a jobb értelmezhetőség érdekében.

(3) Az értelmezhetőség és a következetesség érdekében a 607/2009/EK rendelet néhány rendelkezését indokolt átfogalmazni vagy pontosítani. Ez különösen azon harmadik országokra vonatkozó rendelkezésekre igaz, amelyek számára helyénvaló bizonyos nem választható adatok használatát lehetővé tenni, feltéve hogy a tagállamoktól megköveteltekkel azonos feltételeket teljesítik. Ugyanez vonatkozik a XII. mellékletre is, ahol a terminológiának összhangban kell lennie a nyilvántartásban felsorolt oltalom alatt álló eredetmegjelölések jegyzékével. Új rendelkezéseket is indokolt bevezetni a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő pontosítás érdekében.

(4) Ausztrália kérelmezte, hogy új borszőlőfajta-neveket vegyenek fel a 607/2009/EK rendelet XV. mellékletének B. részébe. Helyénvaló, hogy a Bizottság – miután kielégítő módon ellenőrizte a kérelmet az említett rendelet 62. cikke (1) bekezdésének b) pontjában és 62. cikkének (4) bekezdésében előírt feltételek tekintetében, – vegye fel Ausztráliát az említett melléklet kérdéses borszőlőfajta-neveinek megfelelő oszlopába.

(5) Az Európai Közösség és az Amerikai Egyesült Államok közötti borkereskedelemről szóló megállapodás [3] felsorolja azokat a borszőlőfajta-neveket, amelyeket a címkén feltüntetett adatként lehet felhasználni. Ezért az Egyesült Államokat indokolt felvenni a 607/2009/EK rendelet XV. mellékletének B. részébe, a kérdéses borszőlőfajták neveinek megfelelő oszlopba.

(6) A 607/2009/EK rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(7) A tanúsítás költségeihez kapcsolódó adminisztratív terhek és a kereskedelmi nehézségek elkerülése érdekében az e rendeletben javasolt módosításokat célszerű ugyanattól az időponttól alkalmazni, mint a 607/2009/EK rendeletet, azaz 2009. augusztus 1-jétől.

(8) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a mezőgazdasági piacok közös szervezésével foglalkozó irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 607/2009/EK rendelet a következőképpen módosul:

(1) A 18. cikk (1) bekezdésének helyébe a következő szöveg lép:

„(1) A Bizottság által az 1234/2007/EK tanácsi rendelet (*) 118n. cikke értelmében vezetett »oltalom alatt álló eredetmegjelölések és földrajzi jelzések nyilvántartását« (a továbbiakban: a nyilvántartás) fel kell venni az »E-Bacchus« elektronikus adatbázisba.";

(*) HL L 299., 2007.11.16., 1. o.

[1] HL L 299., 2007.11.16., 1. o.

[2] HL L 193., 2009.7.24., 60. o.

[3] HL L 87., 2006.3.24, 2. o.

(2) A 24. cikk helyébe a következő szöveg lép:

„*24. cikk*

Értesítés a gazdasági szereplőkről

Az 1234/2007/EK rendelet 118o. cikkében említett illetékes ellenőrző hatóságot értesíteni kell valamennyi olyan gazdasági szereplőről, amely részt kíván venni valamely oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításában vagy csomagolásában, illetve e műveletek egy részében.";

(3) A 25. cikk a következőképpen módosul:

a) az (1) bekezdésben

i. a második albekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„Az éves ellenőrzést abban a tagállamban kell lefolytatni, amelyben a termékleírás alapján az előállításra sor került, és azt a következő módszerek valamelyikével kell végrehajtani:

a) kockázatelemzésen alapuló szúrópróbaszerű ellenőrzések; vagy

b) mintavétel; vagy

c) rendszeres ellenőrzés; vagy

d) a fentiek bármelyikének kombinációja.";

ii. az ötödik albekezdést el kell hagyni;

b) a (4) bekezdés a) pontja helyébe a következő szöveg lép:

„a) az (1) bekezdés első albekezdésének a) és b) pontjában, valamint a (2) bekezdésben említett vizsgálatok eredményei igazolják, hogy a szóban forgó termék megfelel a leírásban szereplő feltételeknek, és rendelkezik az érintett eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés tekintetében meghatározott valamennyi jellemző tulajdonsággal;";

(4) Az 56. cikk (1) bekezdése a következőképpen módosul:

a) az a) pont helyébe a következő szöveg lép:

„a) *»palackozó«:* az az Európai Unióban letelepedett természetes vagy jogi személy, illetve a természetes vagy jogi személyek azon csoportja, aki vagy amely palackozást végez vagy végeztet saját nevében; ";

b) az f) pont helyébe a következő szöveg lép:

„f) *»cím«:* annak a helyi közigazgatási területnek és tagállamnak vagy harmadik országnak a megjelölése, ahol a palackozó, a termelő, a forgalmazó vagy az importőr székhelye található.";

(5) A 63. cikk a következőképpen módosul:

a) a (2) bekezdésben a negyedik albekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„A tanúsítás költségeit az érintett gazdasági szereplők viselik, kivéve ha a tagállamok másképpen döntenek.";

b) a (7) bekezdés a következő negyedik albekezdéssel egészül ki:

„Az Egyesült Királyság esetében a tagállam neve helyett feltüntethető az Egyesült Királyság részét képező országok valamelyikének a neve is.";

(6) A 64. cikk (4) bekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„(4) Az (1) bekezdés nem alkalmazandó az 1234/2007/EK rendelet XIb. mellékletének 3., 8. és 9. pontjában említett termékekre, feltéve, hogy a tagállamok szabályozzák a cukortartalomra vonatkozó jelölések használatának feltételeit, illetve hogy e feltételeket megállapítják az érintett harmadik országban alkalmazandó szabályok, ez utóbbiak esetében beleértve a reprezentatív szakmai szervezetek szabályait is.";

(7) A 67. cikk (2) bekezdésének első albekezdése helyébe a következő szöveg lép:

„Az eredetmegjelölés vagy a földrajzi jelzés szerinti területnél kisebb földrajzi egység nevének használata esetén a szóban forgó földrajzi egység területét pontosan meg kell határozni. A tagállamok szabályokat alkothatnak e földrajzi egységek használatára vonatkozóan. A bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-ának a szóban forgó kisebb földrajzi egység területéről kell származnia. Nem számítanak ide a következők:

a) az édesítésre szolgáló termékekből, az *»expedíciós likőrből«* vagy a *»tirázslikőrből«* felhasznált bármekkora mennyiség, vagy

b) az 1234/2007/EK rendelet XIb. melléklete 3. pontjának e) és f) alpontjában említett termékekből felhasznált bármekkora mennyiség.

A szőlő fennmaradó 15 %-ának az érintett eredetmegjelöléshez vagy földrajzi jelzéshez kapcsolódó körülhatárolt földrajzi területről kell származnia.";

(8) A XII. melléklet helyébe az e rendelet I. mellékletében szereplő szöveg lép;

(9) A XV. melléklet helyébe az e rendelet II. mellékletében szereplő szöveg lép;

(10) A XVII. melléklet 4. pontjának b) alpontjában az első és második francia bekezdés helyébe a következő szöveg lép:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj”.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetésének napján lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2009. augusztus 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2010. május 7-én.

a Bizottság részéről
az elnök
José Manuel BARROSO

I. MELLÉKLET

„XII. MELLÉKLET

A 40. CIKKBEN EMLÍTETT HAGYOMÁNYOS KIFEJEZÉSEK JEGYZÉKE

Hagyományos kifejezések	Nyelv	Borok [1]	Meghatározás összefoglalása / használati feltétel [2]	Érintett harmadik országok
A. RÉSZ: **Az 1234/2007/EK rendelet 118u. cikke (1) bekezdésének a) pontja szerinti hagyományos kifejezések**				
BELGIUM				
Appellation d'origine contrôlée	francia	OEM *(1, 4)*	Az »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« helyett használt hagyományos kifejezések	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	holland	OEM *(1, 4)*		
Landwijn	holland	OFJ *(1)*	Az »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« helyett használt kifejezések	
Vin de pays	francia	OFJ *(1)*		
BULGÁRIA				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	bolgár	OEM *(1, 3, 4)*	Az »oltalom alatt álló eredetmegjelölés« vagy »oltalom alatt álló földrajzi jelzés« helyett használt hagyományos kifejezések 2000.4.14.	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	bolgár	OEM *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	bolgár	OEM *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	bolgár	OFJ *(1, 3, 4)*		

CSEH KÖZTÁRSASÁG

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	cseh	OEM *(4)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő előállításához használt bor a bortermelő területen készült, a meghatározott területen nem haladták meg a hektáronkénti terméshozamot: a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.	
Jakostní víno	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem növelték, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 15° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.	
Jakostní víno odrůdové	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor szőlőből, cefréből, bormustból készül; meghatározott szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított, vagy nem több mint három fajtához tartozó minőségi borok házasításából nyert bor.	
Jakostní víno známkové	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor szőlőből, cefréből, bormustból készül; esetleg meghatározott szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készült borból.	
Jakostní víno s přívlastkem, *a következő jelölések valamelyikével kiegészítve*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, szőlőből, cefréből, bormustból készített bor, esetleg az érintett terület vagy alterület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült borból; ahol a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl; a bor olyan szőlőből készült, amelyre vonatkozóan a felügyeleti hatóság ellenőrizte az eredetet, a cukortartalmat és tömeget, valamint – amennyiben szükséges – a fajtát vagy a fajták házasítását, illetve a Botrytis cinerea P. szürkepenész-fertőzés nemesrothadás formájában való jelenlétét, és azok megfelelnek a meghatározott jellemzőkkel rendelkező minőségi borokra vagy az ilyen borok házasításával készült borokra vonatkozó követelményeknek; a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket, a bort a felügyeleti hatóság a következő jellemzők valamelyikével rendelkező minőségi borként osztályozta: — »Kabinetní víno« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 19° NM, — »Pozdní sběr« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 21° NM, — »Výběr z hroznů« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 24° NM, — »Výběr z bobulí«-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyeknek a cukortartalma legalább 27° NM, — »Výběr z cibéb«-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyek nemesrothadásnak indultak, vagy túlérett szemekből, amelyeknek a cukortartalma legalább 32° NM, — »Ledové víno«-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek és a szüret, illetve a feldolgozás során fagyos állapotban hagytak, és a belőle nyert bormust cukortartalma legalább 27° NM volt, — »Slámové víno«-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet a feldolgozás előtt szalmán vagy nádon tároltak, illetve szükség esetén legalább három hónapon keresztül felfüggesztve tárolták egy szellőztetett helyiségben, és a belőle nyert must cukortartalma legalább 27° NM volt.	

Pozdní sběr	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem növelték, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 21° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.	
Víno s přívlastkem, *a következő jelölések valamelyikével kiegészítve*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, szőlőből, cefréből, bormustból készített bor, esetleg az érintett terület vagy alterület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült borból; ahol a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl; a bor olyan szőlőből készült, amelyre vonatkozóan a felügyeleti hatóság ellenőrizte az eredetet, a cukortartalmat és tömeget, valamint – amennyiben szükséges – a fajtát vagy a fajták házasítását, illetve a Botrytis cinerea P. szürkepenész-fertőzés nemesrothadás formájában való jelenlétét, és azok megfelelnek a meghatározott jellemzőkkel rendelkező minőségi borokra vagy az ilyen borok házasításával készült borokra vonatkozó követelményeknek; a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket, a bort a felügyeleti hatóság a következő jellemzők valamelyikével rendelkező minőségi borként osztályozta: — »Kabinetní víno« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 19° NM, — »Pozdní sběr« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 21° NM, — »Výběr z hroznů« csak olyan szőlőből készülhet, amelynek a cukortartalma legalább 24° NM, — »Výběr z bobulí«-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyeknek a cukortartalma legalább 27° NM, — »Výběr z cibéb«-t csak olyan válogatott szőlőszemekből szabad készíteni, amelyek nemesrothadásnak indultak, vagy túlérett szemekből, amelyeknek a cukortartalma legalább 32° NM, — »Ledové víno«-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek és a szüret, illetve a feldolgozás során fagyos állapotban hagytak, és a belőle nyert bormust cukortartalma legalább 27° NM volt, — »Slámové víno«-t csak olyan szőlőből szabad készíteni, amelyet a feldolgozás előtt szalmán vagy nádon tároltak, illetve szükség esetén legalább három hónapon keresztül felfüggesztve tárolták egy szellőztetett helyiségben, és a belőle nyert must cukortartalma legalább 27° NM volt.	
Jakostní likérové víno	cseh	OEM *(3)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett meghatározott terület szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl, a bor azon a meghatározott borvidéken készült, ahol a szőlőt szüretelték, a bor kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket.	
Zemské víno	cseh	OFJ *(1)*	Olyan, a Cseh Köztársaság területén szüretelt szőlőből készült bor, amely alkalmas minőségi bor készítésére a meghatározott területen, vagy pedig olyan fajtából készült bor, amely szerepel a végrehajtási rendelet szőlőfajtákat megnevező jegyzékében, csak a végrehajtási rendeletben szereplő földrajzi jelzéssel címkézhető; földrajzi jelzéssel ellátott borok készítéséhez csak olyan szőlőt lehet használni, amelynek a cukortartalma legalább 14° NM, és amelyet abban a földrajzi egységben szüretelték, amely e bekezdés szerinti földrajzi jelzéshez tartozik és kielégíti a végrehajtási rendeletben megállapított minőségi követelményeket; egyéb, a végrehajtási rendeletben nem szereplő földrajzi egység nevének a használata tiltott.	

Víno originální certifikace (VOC or V.O.C.)	cseh	OEM *(1)*	A bort a borvidékkel azonos vagy annál kisebb területen kell előállítani; a termelő tagja annak a társaságnak, amely jogosult arra, hogy az adott bort a törvény szerinti eredeti tanúsítvány kibocsátásával a szóban forgó megnevezéssel lássa el; a bor megfelel az ebben a törvényben foglalt minőségi követelményeknek, legalább a minőségi bor kritériumait illetően, és a bor megfelel az eredeti tanúsítvánnyal rendelkező bor megnevezésére jogosító engedélyről szóló határozatban meghatározott feltételeknek; egyebek tekintetében a bornak meg kell felelnie az ebben a törvényben foglalt, a különböző fajtájú borokra vonatkozó követelményeknek.	
DÁNIA				
Regional vin	dán	OFJ *(1, 3, 4)*	Bor vagy pezsgő, amely Dániában a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint készült. A »Regional wine«-t érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterülettől, a felhasznált szőlőtől, valamint a termelő és borkészítő képzettségétől függenek.	
NÉMETORSZÁG				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *a következő jelölések valamelyikével kiegészítve*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	német	OEM *(1)*	Általános borkategória olyan borokra vonatkozóan, amelyek mustja egy bizonyos minimum fajsúllyal rendelkezik, és amelyek alkoholtartalmát nem növelték (sem chaptalizással – szárazcukrozással – sem szőlőmust sűrítménnyel; a kategória megnevezését kiegészítheti a következő jelölések valamelyike: — (Kabinett): Magas minőségszintű minőségi bor speciális jellemzőkkel (Prädikatsweine); a Kabinett borok könnyűek és bársonyosak, 67–85 Öchsle-fok jellemzi őket, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; — (Spätlese): Különleges jellemzőkkel rendelkező minőségi bor, amelynél a must fajsúlya jellemzően 76–95 Öchsle-fokos, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; a szőlőt későn kell szüretelni és a szemeknek teljesen érettnek kell lenniük; a Spätlese boroknak intenzív ízük van (nem feltétlenül édes); — (Auslese): Külön kiválogatott, tökéletesen érett szőlőszemekből készül, amelyeken már megjelenhetett a botrytis cinerea, és a musttömeg 85–100 Öchsle-fokos, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően; — (Beerenauslese): Speciálisan válogatott, tökéletesen érett szőlőszemekből készül, amelyek magas cukortartalommal rendelkeznek a botrytis cinerea-nak (nemesrothadásnak) köszönhetően; legtöbbször valamivel a rendes szüret után szüretelik. A must fajsúlyának 110–125 Öchsle-fokosnak kell lennie, a szőlőfajtától és a borvidéktől függően: nagyon édes és hosszan eltartható borok. — (Trockenbeerenauslese): A különleges jellemzőkkel rendelkező minőségi borok (Prädikatswein) legfelsőbb kategóriája, amelyek mustjának a fajsúlya meghaladja a 150 Öchsle-fokot. Az ebbe a kategóriába tartozó borokat gondosan válogatott túlérett szőlőből készítik, amelyben a szőlőlé a botrytis cinerea (nemesrothadás) által koncentrálódott. A szemek összeaszalódtak, mint a mazsola. Az így nyert borok pazar, édes ízzel jellemezhetők és alacsony az alkoholtartalmuk; — (Eiswein): Az Eiswein borokat olyan szőlőből kell készíteni, amelyet kemény fagyok idején, –7 Celsius-foknál alacsonyabb hőmérsékleten szüreteltek; fagyott állapotban préselik; kiváló minőségű különleges bor, amely rendkívüli édes ízzel és magas savkoncentrációval jellemezhető.	
Qualitätswein, *amelyet kiegészíthet a* b.A. *jelölés* (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	német	OEM *(1)*	Meghatározott vidékről származó minőségi bor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	
Qualitätslikörwein, b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) *jelöléssel kiegészítve* (**)	német	OEM *(3)*	Meghatározott vidékről származó minőségi likőrbor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	

Qualitätsperlwein, b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) *jelöléssel kiegészítve* (**)	német	OEM *(8)*	Meghatározott vidékről származó minőségi gyöngyözőbor, amely analitikai és érzékszervi vizsgálaton megy keresztül, és amely kielégíti a szőlő érettségére vonatkozó feltételeket (a bor mustjának fajsúlya/Öchsle-fok)	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	német	OEM *(4)*	Meghatározott termőhelyről származó minőségi pezsgő	
Landwein	német	OFJ *(1)*	Különlegesebb bor, a must kissé magasabb fajsúlyának köszönhetően	
Winzersekt (**)	német	OEM *(1)*	Meghatározott szőlőtermő övezetekben készített minőségi pezsgő, amely olyan szőlőből készült, amit ugyanabban a szőlőtermelő gazdaságban szüreteltek, ahol a gyártó a bort készíti a szőlőből, amelyet arra szánnak hogy minőségi pezsgőket készítsenek egy meghatározott szőlőtermő övezetben; a termelői csoportokra is ugyanez vonatkozik.	

(*) A »Qualitätswein mit Prädikat« kifejezés használata a 2010. december 31-én lejáró átmeneti időszakra engedélyezett.
(**) A »Sekt«, a »Likörwein« és a »Perlwein« kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

GÖRÖGORSZÁG

Ονομασια Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	görög	OEM *(1, 3, 4, 15, 16)*	Egy közigazgatásilag elismert vidék vagy egy meghatározott hely neve azon borok leírására, amelyek megfelelnek a következő követelményeknek: — olyan, a Vitis vinifera fajhoz tartozó, elsőrangú szőlőfajtából készülnek, amely kizárólag erről a földrajzi területről származik, és a borok előállítása ezen a területen történik, — alacsony hektáronkénti terméshozamú szőlőültetvényről származó szőlőből készülnek, — minőségük és jellemzőik főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők. [A 243/1969 törvényerejű rendelet és a 427/76 törvényerejű rendelet a szőlészeti-borászati termelés fejlesztéséről és védelméről]	
Ονομασια Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	görög	OEM *(3, 15)*	Az »appellation d'origine de qualité supérieure« jelölésre vonatkozó elengedhetetlen követelményeken kívül az ebbe a kategóriába tartozó boroknak a következőknek kell megfelelniük: — alacsony hektáronkénti terméshozamú, elsőrendű szőlőültetvényekről származó szőlőből készülnek, amelyet olyan talajon termesztenek, amely megfelel a minőségi borok termelése szempontjából, — megfelelnek a szőlőültetvények metszésére és a must minimum cukortartalmára vonatkozó bizonyos követelményeknek. [A 243/1969 törvényerejű rendelet és a 427/76 törvényerejű rendelet a szőlészeti-borászati termelés fejlesztéséről és védelméről]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	görög	OEM *(3)*	Az »appellation d'origine contrôlée« vagy »appellation d'origine de qualité supérieure« kategóriákba tartozó borok, amelyek emellett a következő követelményeknek is megfelelnek: — olyan szőlőmustból készülnek, amelynek eredeti természetes alkoholtartalma legalább 12 térfogatszázalék, — tényleges alkoholtartalmuk minimum 15 térfogatszázalék és maximum 22 térfogatszázalék, — összes alkoholtartalmuk nem alacsonyabb, mint 17,5 térfogatszázalék. [212/1982 törvényerejű rendelet a »Samos« eredetmegjelöléssel ellátott borok bejegyzéséről]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	görög	OEM *(3, 15, 16)*	Az »appellation d'origine contrôlée« vagy »appellation d'origine de qualité supérieure« kategóriákba tartozó borok, amelyek emellett a következő követelményeknek is megfelelnek: — napon vagy árnyékban hagyott szőlőből készítik, — alkoholtartalom-növelés nélkül állították elő, — természetes alkoholtartalmuk legalább 17 térfogatszázalék (vagy cukortartalmuk 300 gramm/liter). [212/1982 törvényerejű rendelet a »Samos« eredetmegjelöléssel ellátott borok bejegyzéséről]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	görög	OFJ *(1)*	Kizárólag Görögország földrajzi területén előállított borok és emellett: — a Retsina hagyományos megnevezéssel ellátott borokhoz az Aleppo fenyőfa gyantájával kezelt szőlőmustot kell felhasználni, és — a Verntea hagyományos megnevezéssel ellátott borok Zakinthosz szigetének szőlőültetvényeiről származó szőlőből készülnek és megfelelnek bizonyos követelményeknek a felhasznált szőlőfajtákra, a szőlőültevények hektáronkénti terméshozamára és a must cukortartalmára vonatkozóan. [514/1979 elnöki rendelet a gyantával kezelt borok előállításáról, ellenőrzéséről és oltalmáról; és a 397779/92 miniszteri határozat a »Verntea Traditional Designation of Zakynthos« jelölés használati követelményeinek meghatározásáról]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	görög	OFJ *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Egy közigazgatásilag elismert vidék vagy egy meghatározott hely neve azon borok leírására, amelyek megfelelnek a következő követelményeknek: — a származásnak tulajdonítható sajátos minőséggel, hírnévvel vagy egyéb jellemzőkkel rendelkeznek, — az előállításukra használt szőlő legalább 85 %-a kizárólag erről a földrajzi területről származik és az előállításuk ugyanezen a földrajzi területen történik, — a meghatározott területen besorolt szőlőfajtákból nyerték, — szőlőtermesztésre alkalmas talajon telepített, alacsony hektáronkénti terméshozamú szőlőültetvényről származó szőlőből állították elő, — mindegyikre vonatkozóan meghatározták a, természetes és a tényleges alkoholtartalom értékét [a 321813/2007 miniszteri határozat által módosított 392169/1999 miniszteri határozat a »Regional Wine« kifejezés asztali bor jellemzésére történő használatának általános szabályozásáról].	

SPANYOLORSZÁG

Denominación de origen (DO)	spanyol	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Egy közigazgatásilag elismert régió, terület, helység vagy körülhatárolt hely neve azoknak a boroknak a megnevezésére, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: — a szóban forgó régióban, területen, helységben vagy körülhatárolt helyen állítják elő őket, ugyanonnan származó szőlőből, — eredetüknek köszönhetően nagy tekintélynek örvendenek a kereskedelemben, és — minőségük és jellemzőik főként vagy kizárólag a földrajzi jellemzőknek – beleértve a természeti és emberi tényezőket is – köszönhetőek. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	spanyol	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	A »denominación de origen« kifejezésre vonatkozó elengedhetetlen követelményeken kívül a »denominacion de origen calificada«-nak a következőknek kell még megfelelnie: — legalább tíz év eltelt azóta, hogy a »denominación de origen« kategóriába került, — az oltalom alatt álló termékek kizárólag a körülhatárolt földrajzi területen nyilvántartott és ott található borászatokból, palackozva kerülnek piacra, és — a leírt eredetmegjelölés viselésére jogosult bor előállítására alkalmas terület földrajzilag körülhatárolt, minden egyes település vonatkozásában. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	

Vino de calidad con indicación geográfica	spanyol	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Egy adott régióban, területen, helységben vagy körülhatárolt helyen előállított bor, amelyet az ugyanott termett szőlőből állítottak elő, és amelynek a minősége, hírneve vagy jellemzői a földrajzi vagy emberi tényezőknek, vagy egyszerre mindkettőnek tulajdoníthatók, amennyiben e tényezők kihatnak a szőlőtermesztésre, a bor előállítására vagy érlelésére. Ezeket a borokat a »vino de calidad de« kifejezéssel nevezik meg, amelyet annak a régiónak, területnek, helységnek vagy körülhatárolt helynek a neve követ, ahol az adott bort készítették. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de pago	spanyol	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Azt a helyet vagy vidéki területet jelöli, amely különleges talajtulajdonságainak és mikroklímájának köszönhetően elkülönül a környezetében lévő többi helytől, és amelynek neve hagyományosan és közismerten kapcsolódik ahhoz a szőlészeti kultúrához, amelyből egyedi tulajdonságokkal és minőséggel jellemezhető borok származnak, továbbá amelynek maximum kiterjedését az illetékes hatóság által hozott szabályok korlátozzák, minden egyes régió saját jellemzőinek megfelelően. A szóban forgó hely vagy terület kiterjedése nem lehet sem azonos, sem nagyobb annál a településnél vagy – amennyiben több település is érintett – azoknál a településeknél, amelynek vagy amelyeknek a közigazgatási területén elhelyezkedik. Elfogadott, hogy létezik a szőlőültetvény-kultúrához való közismert kötődés, amennyiben a »pago« nevet a kereskedelemben azoknak a boroknak a jelölésére használják, amelyet legalább öt éven keresztül onnan nyertek. Minden olyan szőlőnek, amelyből »vino de pago« készül, ugyanabban a »pago«-ban található szőlőültetvényről kell származnia, és a bort a többi bortól elkülönítve kell előállítani, tárolni és esetében érlelni. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de pago calificado	spanyol	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Abban az esetben, amikor a »pago« teljes területe beletartozik a minősített eredetmegnevezés területi hatályába, akkor a »vino de pago calificado« jelölés használható, és az itt előállított bort mindig »de pago calificado« jelöléssel kell ellátni, amennyiben megfelel a minősített eredetmegjelöléssel ellátott borokra vonatkozó követelményeknek és köztük van nyilvántartva. (24/2003-as törvény a szőlőről és borról; az egyéb jogi követelményeket a fent említett jogszabály és egyéb jogszabályok tartalmazzák)	
Vino de la tierra	spanyol	OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	A földrajzi jelzéssel ellátott »vino de la tierra« hagyományos kifejezés használatára vonatkozó követelmények: 1. Az 1. cikkben említett termékek földrajzi jelzésének szabályozásánál legalább a következő szempontokat figyelembe kell venni: a) borkategória vagy kategóriák, amelyekre az említés alkalmazandó, b) a használandó földrajzi jelzés neve, c) a földrajzi terület pontos határa, d) a felhasználandó szőlőfajták feltüntetése, e) a használatára jogosult, különböző típusú borok térfogatban számított minimális természetes alkoholtartalma, f) az érzékszervi tulajdonságok értékelése vagy feltüntetése, (g) a borokra alkalmazandó, állami vagy magánszervek által felállított ellenőrző rendszer. 2. A földrajzi jelzés használata engedélyezett olyan borok esetében, amelyeket különböző szőlőtermő területeken szüretelt szőlőből készített borok házasításából állítottak elő, amennyiben a bor legalább 85 %-ban arról a szőlőtermő területről származik, amelynek a nevét a bor viseli. (24/2003-as szőlészeti és borászati törvény; 1126/2003-as rendelet)	

Vino dulce natural	spanyol	OEM *(3)*	(A 606/2009//EK bizottsági rendelet III. mellékletének B(6) pontja)	
Vino Generoso	spanyol	OEM *(3)*	(A 606/2009//EK bizottsági rendelet III. mellékletének B(8) pontja)	Chile
Vino Generoso de licor	spanyol	OEM *(3)*	(A 606/2009//EK bizottsági rendelet III. mellékletének B(10) pontja)	

FRANCIAORSZÁG

Appellation d'origine contrôlée	francia	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Adott hely neve, amelyet olyan, a szóban forgó helyről származó termék leírására használnak, amelynek minősége vagy jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek tulajdoníthatók, a termék kellőképpen megalapozott hírnévvel rendelkezik, és előállítását ellenőrzési eljárásoknak vetik alá, ami az érdekelt felek azonosításából, a termelés feltételeinek ellenőrzéséből és a termék ellenőrzéséből áll.	Algéria Svájc Tunézia
Appellation […] contrôlée	francia			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	francia			
Vin doux naturel	francia	OEM *(3)*	Fojtott bor, azaz olyan bor, amelynek az alkoholos erjedését semleges borpárlat hozzáadásával állították meg. Ennek az eljárásnak a célja a bor alkoholtartalmának növelése, miközben a szőlő természetes cukortartalmának nagy részét megtartják. Az előállított »természetes édes bor« típusától függően fehér, vörös vagy rózsaszín lehet, a fojtás az alkoholos erjedés meghatározott fázisában, áztatással vagy anélkül történik.	
Vin de pays	francia	OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	olyan, földrajzi jelzéssel ellátott borok, amelyek megfelelnek az »arrêté«-ben meghatározott szigorú termelési feltételeknek, úgymint a maximum hozamra, a minimális alkoholfokra, a szőlőfajtákra vonatkozó követelményeknek és a szigorú analitikai szabályozásoknak.	

OLASZORSZÁG

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	olasz	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	»Az »eredetmegjelöléssel ellátott borok« kifejezés speciális termeléssel jellemezhető szőlőtermesztési övezet földrajzi nevére utal, és egy elismert minőségi termék leírására használják, amelynek a tulajdonságai a földrajzi környezetnek és az emberi tényezőknek köszönhetők«. A fent idézett törvény az olasz elnevezéseknél a »D.O.C.« hagyományos különleges kifejezést a fenti rendkívüli minőségű és hagyományos eredetmegjelölésű termékre utaló fogalom tisztázására használja. [1992.02.10-i 164. törvény]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	német			
Kontrolirano poreklo	szlovén			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	olasz	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Hasonló a D.O.C. meghatározásához, de ugyanakkor tartalmazza a »garantált« szót, és ezért azok a különleges értékű borok kapják, amelyeket már legalább öt éve DOC borként tartanak nyilván. E borokat legfeljebb 5 literes térfogatú tárolóedényekben hozzák forgalomba és kormányzati azonosító jellel látják el, hogy a fogyasztók számára még biztosabb garanciát nyújtsanak. [1992.02.10-i 164. törvény]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	német			
Kontrolirano in garantirano poreklo	szlovén			
Vino dolce naturale	olasz	OEM *(1, 3, 11, 15)*	Hagyományos kifejezés egyes töppedt szőlőből nyert borok leírására és minősítésére, amelyek bizonyos mennyiségű, a szőlő által termelt maradékcukrot tartalmaznak, alkoholtartalom-növelési eljárás alkalmazása nélkül. A használatot a különböző borokra vonatkozóan külön rendeletek engedélyezik	
Indicazione geografica tipica (IGT)	olasz	OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Egy kizárólagosan olasz kifejezés, amelyet az 1992. február 10-i törvény határoz meg azoknak a földrajzi jelzéssel ellátott olasz boroknak a leírására, amelyek egyedi természete és minőségi szintje a földrajzi szőlőtermő területnek köszönhető.	
Landwein	német			
Vin de pays	francia			
Deželna oznaka	szlovén			
CIPRUS				
Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	görög	OEM *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöl Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	görög	OFJ *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat jelöl Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III (I)	
LUXEMBURG				
Crémant de Luxembourg	francia	OEM *(4)*	[1991. január 4-i kormányrendelet] A termeléskor a következő főbb szabványokat kell figyelembe venni: — a szőlőt kézi szüreteléssel kell betakarítani és speciálisan a Crémant előállításához kell átválogatni; — az alapborokból készült küvének meg kell felelnie a minőségi borokra vonatkozó minőségi szabványoknak; — a fehér, illetve »rozé« pezsgők egész szőlőfürtök préselésével nyert mustból készülnek úgy, hogy a kinyert must mennyisége nem haladja meg 150 kg szőlőnként a 100 litert; — hagyományos módszerrel palackban erjesztett; — a maximális kén-dioxid-tartalom nem haladja meg a 150 mg/l-t; — a minimális szén-dioxid-nyomás legalább 4 atmoszféra 20 °C-on; — a cukortartalom kisebb, mint 50 g/l.	

Marque nationale, a következő jelölések valamelyikével kiegészítve: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	francia	OEM *(1, 4)*	(Borok): A »Marque nationale« (Nemzeti márka) megnevezést az 1935. március 12-i kormányrendelet hozta létre a »Moselle luxembourgeoise« jelölésű borokra vonatkozóan. A »Marque nationale – appellation contrôlée« felirat a palack hátoldalára rögzített téglalap alakú címkén feltüntetve tanúsítja az államilag ellenőrzött készítést és a bor minőségét. A Marque nationale hivatala bocsátja ki. Csak a luxemburgi eredetű borok, amelyeket külföldi borokkal nem házasítottak, és amelyek megfelelnek a nemzeti és európai követelményeknek, igényelhetik ezt a megnevezést. Emellett azokat a borokat, amelyeken ez a címke szerepel, palackokban kell forgalomba hozni, és a felhasznált szőlőt csak a nemzeti termőterületen szüretelhették és dolgozhatták fel borrá. A borokat rendszeres analitikai és érzékszervi vizsgálatoknak vetik alá. (Pezsgők): A luxemburgi pezsgőkön feltüntetett »Marque nationale« megnevezést az 1988. március 18-i kormányrendelet írta elő, amely garantálja: — hogy a pezsgőt kizárólag a Luxembourg Moselle minőségi borok készítésre alkalmas borokból állítják elő; — hogy megfelel a nemzeti és az európai közösségi szabályozások által kikötött minőségi kritériumoknak; — hogy állami ellenőrzés alatt áll.	

MAGYARORSZÁG

Minőségi bor	magyar	OEM *(1)*	Jelentése »minőségi bor«, és az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöli	
Védett eredetű bor	magyar	OEM *(1)*	Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat jelöli	
Tájbor	magyar	OFJ *(1)*	Jelentése »tájbor«, és az oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borokat jelöli.	

MÁLTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	máltai	OEM *(1)*	[A 2006. szeptember 5-i 17965. sz. Kormányzati Közlöny]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	máltai	OFJ *(1)*	[A 2006. szeptember 5-i 17965. sz. Kormányzati Közlöny]	

HOLLANDIA

Landwijn	holland	OFJ *(1)*	Ezt a bort holland területen állítják elő, ugyancsak holland területen szüretelt szőlőből. A tartomány neve, ahol a szőlőt szüretelik, megjelenhet a címkén. Ennek a bornak a minimális természetes alkoholtartalma 6,5 térfogatszázalék vagy magasabb. Ennek a bornak a Hollandiában történő előállításához csak olyan szőlőfajtákat szabad felhasználni, amelyek a nemzeti jegyzékben szerepelnek.	

AUSZTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	latin	OEM *(1)*	Az ezekre a minőségi borokra vonatkozó feltételeket (pl. fajták, íz, alkoholtartalom) egy regionális bizottság szabja meg	
Prädikatswein, *amelyet kiegészíthet az alábbi jelölések valamelyike*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*német*	OEM *(1)*	Ezek a borok minőségi borok, és többnyire a felhasznált szőlő természetes cukortartalma és a szüret körülményei alapján határozzák meg őket. Sem az alkoholtartalom-növelés, sem az édesítés nem megengedett. Ausbruch / Ausbruchwein: Túlérett és botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); a jobb extrahálás érdekében friss must vagy bor adható hozzá. Auslese / Auslesewein: Gondosan válogatott szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 21° KMW. Beerenauslese / Beerenauslesewein: Túlérett és/vagy botritiszesedett válogatott szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 25° KMW. Kabinett / Kabinettwein: Tökéletesen érett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: A szőlőt nádon vagy szalmán kell tárolni és természetes módon szárítani, legalább 3 hónapon keresztül a préselés előtt; a minimális cukortartalomnak 25° KMW-nek kell lennie. Spätlese / Spätlesewein: Tökéletesen érett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 19° KMW. Trockenbeerenauslese: A szőlőnek legnagyobbrészt botritiszesedettnek és természetes módon töpedtnek kell lennie, 30° KMW minimális cukortartalommal. Eiswein: A szőlőnek a szüret idején természetes módon kialakult fagyos állapotúnak kell lennie, és a minimális cukortartalomnak 25° KMW-nek kell lennie.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *amelyet kiegészíthet az alábbi jelölések valamelyike*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*német*	OEM *(1)*	Tökéletesen érett szőlőből és meghatározott fajtákból készül, amelyek minimális természetes cukortartalma 15° KMW és a maximális hozama 6 750 l/ha. A bort kizárólag minőségi boroknál használt ellenőrző számmal megjelölve lehet árusítani.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	német	OFJ *(1)*	Tökéletesen érett szőlőből és meghatározott fajtákból készül, amelyek minimális természetes cukortartalma 14° KMW és a maximális hozama 6 750 l/ha.	

PORTUGÁLIA

Denominaçao de origem (D.O.)	portugál	OEM *(1, 3, 4, 8)*	Egy régió vagy egy meghatározott hely földrajzi neve, vagy egy hagyományos név, amely vagy kapcsolódik egy földrajzi eredethez vagy nem; e nevet olyan, a szóban forgó régióból vagy meghatározott helyről származó szőlőből előállított termék leírására vagy elnevezésére használják, amelynek a minősége vagy jellemzői főként vagy kizárólag az adott földrajzi környezethez és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők, valamint amelynek a termelése e meghatározott területen vagy földrajzi régióban történik. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

Denominaçao de origem controlada (D.O.C.)	portugál	OEM *(1, 3, 4, 8)*	Az eredetmegjelöléssel ellátott borászati termékek címkézése a következő kifejezéseket tartalmazhatja: »Denominação de Origem Controlada« vagy »DOC«. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]	
Indicaçao de proveniencia regulamentada (I.P.R)	portugál	OEM *(1, 3, 4, 8)*	Az ország, vagy egy régió, vagy egy meghatározott hely neve, vagy egy hagyományos név, amely vagy kapcsolódik egy földrajzi eredethez vagy nem; a szóban forgó nevet olyan borászati termék leírására vagy megnevezésére használják, amely legalább 85 %-ban olyan szőlőből készül, amit a meghatározott hely vagy régió esetében helyben szüreteltek, és amelynek a hírneve, különleges minősége vagy egyéb jellemzői a földrajzi eredetnek tulajdoníthatók, és amelynek az előállítása azon a meghatározott földrajzi területen vagy régióban történik. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	portugál	OEM *(3)*	Cukorban gazdag, későn szüretelt vagy nemesrothadásnak indult szőlőből készült bor. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho generoso	portugál	OEM *(3)*	A Douro, Madeira, Setúbal és Carcavelos körülhatárolt régióiban hagyományosan előállított likőrborok, amelyeket Port Wine illetve Porto néven vagy ezek más nyelvekre lefordított változataiként, illetve Madeira Wine vagy Madeira, Moscatel de Setúbal vagy Setúbal és Carcavelos néven ismerünk. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	portugál	OFJ *(1)*	A földrajzi jelzéssel ellátott borászati termékek címkézése a következő kifejezéseket tartalmazhatja: »Vinho Regional« vagy »Vinho da Região de«. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

ROMÁNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *az alábbi jelölések valamelyikével kiegészítve*: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	román	OEM *(1, 3, 8, 15, 16)*	Az eredetmegjelöléssel ellátott borok olyan borok, amelyek olyan szőlőből készültek, amelyeket körülhatárolt területekről szüreteltek, amelyek a szüret minősége szempontjából kedvező éghajlati, talaj- és kitettségi feltételekkel jellemezhetők; a borok megfelelnek a következő követelményeknek: a) a bor előállítására felhasznált szőlő kizárólag az érintett földrajzi területről származik; b) a termelés az érintett földrajzi területen történik; c) a bor minősége és jellemzői főként vagy kizárólag egy adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetők; d) a borok a Vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőfajtákból készülnek. A szőlő szüretkor fennálló érettségi foka és minőségi jellemzői alapján az eredetmegjelöléssel ellátott borokat a következőképpen osztályozzák: a) DOC – CMD – a szüret idején teljesen érett állapotú szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor b) DOC – CT – kései szüretelésű szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor DOC – CIB – a szüret idején már nemesrothadásnak indult szőlőből előállított, eredetmegjelöléssel ellátott bor.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	román	OEM *(5, 6)*	Oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők, amelyek olyan szőlőfajtákból készülnek, amelyek ilyenfajta termelésre ajánlottak és amelyeket lehatárolt szőlőterületeken termesztenek, ott, ahol a bort mint alapanyagot állítják elő, és amelyet a forgalomba hozatalig teljes mértékben az engedélyezett területen dolgoznak fel.	

Vin cu indicație geografică	román	OFJ *(1, 4, 9, 15, 16)*	A földrajzi jelzéssel ellátott borokat körülhatárolt területek meghatározott szőlőültetvényeiről szüretelt szőlőből állítják elő és megfelelnek a következő feltételeknek: a) az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható különleges minőséggel, hírnévvel vagy jellemzőkkel rendelkeznek; b) a bor előállítására felhasznált szőlő legalább 85 %-ban kizárólag a megnevezett földrajzi területről származik; c) a termelés a megnevezett földrajzi területen történik; d) a borokat a Vitis vinifera fajhoz tartozó szőlőfajtákból állítják elő, vagy pedig olyan szőlőfajtákból, amelyek a Vitis vinifera fajhoz és egyéb, a Vitis nemzetséghez tartozó fajokhoz tartozó szőlőfajták keresztezéséből származnak. A tényleges alkoholtartalomnak a B. szőlőtermő övezetben előállított borok esetében minimum 9,5 térfogatszázaléknak kell lennie, és legalább 10 térfogatszázaléknak a C.I. és a C.II. szőlőtermő övezet esetében. A teljes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 15 térfogatszázalékot.	

SZLOVÉNIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *kiegészítve vagy nem kiegészítve a* Mlado vino *kifejezéssel*	szlovén	OEM *(1)*	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes alkoholtartalma 8,5 térfogatszázalék (a C.II. övezetben 9,5 térfogatszázalék) és a maximális terméshozama 8 000 l/ha. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	szlovén	OEM *(1)*	Elsődleges és másodlagos alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelynek a minimális tényleges alkoholtartalma 10 térfogatszázalék, és a küvé teljes alkoholtartalma nem alacsonyabb mint 9 térfogatszázalék.	
Penina	szlovén			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	szlovén	OEM *(1)*	Az ezekre a minőségi borokra vonatkozó feltételeket a miniszteri szabályok írják elő, részletes szakérői jelentés alapján (pl. fajták, alkoholtartalom, terméshozam, stb.)	
Renome	szlovén			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *amely kiegészülhet az alábbi jelölések valamelyikével*: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	szlovén	OEM *(1)*	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes cukortartalma 83 Öchsle-fok és a maximális terméshozama 8 000 l/ha. Alkoholtartalom-növelés, édesítés, savtartalom-növelés és savtompítás nem megengedett. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni. Pozna trgatev: túlérett és/vagy botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 92 Öchsle-fok; Izbor: túlérett és botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 108 Öchsle-fok; Jagodni izbor: túlérett és botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 128 Öchsle-fok; Suhi jagodni izbor: túlérett és botritiszesedett szőlőből készül, amelynek minimális természetes cukortartalma 154 Öchsle-fok; Ledeno vino: a szőlőnek a szüret és préselés idején, természetes módon fagyos állapotúnak kell lennie, és a minimális cukortartalmának 128 Öchsle-foknak kell lennie; Arhivsko vino (arhiva): tökéletesen érett szőlőből előállított érlelt bor, amelynek a minimális természetes cukortartalma 83 Öchsle-fok; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): préselés előtt a szőlőt nádon vagy szalmán kell tárolni és szárítani.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	szlovén	OEM *(1)*	Elsődleges és másodlagos alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelynek a minimális tényleges alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék, és a küvé teljes alkoholtartalma nem alacsonyabb mint 9,5 térfogatszázalék.	
Penina	szlovén			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *esetleg a* Mlado vino *kifejezéssel kiegészítve*	szlovén	OFJ *(1)*	Tökéletesen érett szőlőből készült bor, amelynek a minimális természetes alkoholtartalma 8,5 térfogatszázalék és a maximális terméshozama 12 000 l/ha. Kötelező analitikai és érzékszervi értékelésnek alávetni.	

SZLOVÁKIA

Akostné víno	szlovák	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet az ellenőrzésért felelős szerv minőségi fajtabor vagy minőségi márkabor kategóriába sorolt, olyan szőlőből állították elő, amelynek természetes cukortartalma legalább 16° NM és a hektáronkénti maximális terméshozamot nem lépi túl, valamint a bor megfelel a vonatkozó szabályozásban meghatározott minőségi követelményeknek.	
Akostné víno s prívlastkom, *az alábbi jelölések valamelyikével kiegészítve*: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľový výber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	szlovák	OEM *(1)*	Az ellenőrzésért felelős szerv által különleges tulajdonságokkal rendelkező minőségi bor kategóriába sorolt bor, amely megfelel a vonatkozó szabályozásban meghatározott minőségi követelményeknek, a hektáronkénti maximális terméshozamot nem lépi túl, a szőlőfajtát, a szőlő eredetét, a természetes cukortartalmát, tömegét és állapotát az ellenőrzésért felelős szerv egy munkatársa a feldolgozás előtt minősíti, a térfogatban számított természetes alkoholtartalom növelésére és a maradékcukor kiigazítására vonatkozó tilalmat felügyelik. Az Akostné víno s prívlastkom lehet: — kabinetné víno tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 19° NM, — neskorý zber tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 21° NM, — výber z hrozna tökéletesen érett szőlőből, amelynek természetes cukortartalma legalább 23° NM és gondosan válogatott fürtökről származik, — bobuľový výber kézi szüretelésű válogatott túlérett szőlőfürtökből készítik, amelyekről az éretlen és romlott bogyókat kézzel eltávolították; a természetes cukortartalom legalább 26° NM, — hrozienkový výber kizárólag kézzel szüretelt válogatott túlérett természetes szőlőszemekből készítik, amelyeknek a természetes cukortartalma legalább 28° NM, — cibébový výber kizárólag kézzel szüretelt válogatott túlérett szőlőszemekből készítik, amelyek a Botrytis cinerea Persoon által nemesen rothadtak, és amelyeknek a természetes cukortartalma legalább 28° NM, — ľadové víno mínusz 7 Celsius-fokon vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüretelt szőlőből készül, a szőlőt fagyott állapotban szüretelik és dolgozzák fel, és az így nyert mustnak a természetes cukortartalma legalább 27° NM volt, — slamové víno érett szőlőből készítik, amelyet a feldolgozás előtt szalma- vagy nádágyon tároltak, esetleg legalább három hónapon keresztül madzagon hagyták lógni, és az ebből nyert must természetes cukortartalma legalább 27° NM volt.	
Esencia	szlovák	OEM *(1)*	A »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó, külön válogatott cibeba (aszúsodott) szőlőszemekből nyert, saját súlya alatt kicsorgott színlé lassú erjesztésével előállított bor. Az eszencia minimum 450 g/l természetes cukrot és 50 g/l cukormentes extraktot tartalmaz. Legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.	
Forditáš	szlovák	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet a »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó, cibeba törkölyre öntött mustból vagy azonos évjáratú borból állítottak elő alkoholos erjesztéssel. Legalább két éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább egy évet fahordóban kell eltöltenie.	

Mášláš	szlovák	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet a »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó, a szamorodné vagy a výber (aszú) seprőjére felöntött mustból vagy azonos évjáratú borból alkoholos erjesztés útján állítottak elő. Legalább két éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább egy évet fahordóban kell eltöltenie.	
Pestovateľský sekt (*)	szlovák	OEM *(4)*	A termelés alapfeltételei megegyeznek a minőségi pezsgők készítésének feltételeivel, és a pezsgő előállítási folyamatának utolsó fázisát annak a szőlőtermő területnek a bortermelője végzi, ahonnan a szőlő származik. A pestovateľský sekt küvéjének egyes összetevői ugyanazon szőlőtermő területről származnak.	
Samorodné	szlovák	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet a »vinohradnícka oblasť Tokaj« szőlőtermő területének meghatározott szőlőültetvényéről származó Tokaji szőlőfajták alkoholos erjesztésével állítanak elő, amennyiben a feltételek nem kedvezőek cibeba szőlő nagyobb tömegben való termeléséhez. Leghamarabb két év érlelés után lehet forgalomba hozni, amelyből legalább egy évet fahordóban kell töltenie	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	szlovák	OEM *(4)*	Bortermő területek szőlőültetvényeiről származó szőlőből készült minőségi bor elsődleges vagy másodlagos erjesztésével előállított pezsgő, amelyet kizárólag azon a szőlőtermő területen vagy közvetlen szomszédságában állítanak elő, ahol a szőlőt termesztették, valamint az előállítás alapfeltételei megfelelnek a minőségi pezsgőkre vonatkozó feltételeknek.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	szlovák	OEM *(1)*	Alkoholos erjesztéssel előállított bor, amelyet legalább 21° NM cukortartalmú, a »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó mustnak vagy azonos minőségű és évjáratú, ugyancsak a »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó bornak az aszútésztára öntésével készítenek. A hozzáadott cibeba-szőlő mennyiségétől függően a Tokajský výber 3–6 putňový kategóriákba sorolható. A Výbernek legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.	
Výberová esencia	szlovák	OEM *(1)*	Cibeba szőlő alkoholos erjesztésével előállított bor. A szüret idején különválogatják a szőlőszemeket, és közvetlenül a feldolgozás után leöntik a »vinohradnícka oblasť Tokaj« meghatározott szőlőültetvényéről származó musttal vagy azonos évjáratú borral, amely minimum 180 g/l természetes cukrot és 45 g/l cukormentes extraktot tartalmaz. Legalább három éven keresztül kell érlelődnie, amiből legalább két évet fahordóban kell eltöltenie.	

(*) A »sekt« kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

EGYESÜLT KIRÁLYSÁG

quality (sparkling) wine	angol	OEM *(1, 4)*	Bor vagy pezsgő, amelyet Angliában és Walesben a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint állítanak elő. A »quality wine«-ként forgalmazott borokat érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterületből, a felhasznált szőlő minőségéből, valamint a termelő és borkészítő képzettségéből következnek.	
Regional (sparkling) wine	angol	OFJ *(1, 4)*	Bor vagy pezsgő, amelyet Angliában és Walesben a nemzeti jogszabályok rendelkezései szerint állítanak elő. A »Regional wine«-t érzékszervi és analitikai vizsgálatnak vetik alá. Jellege és tulajdonságai részben a termelőterülettől, a felhasznált szőlőtől, valamint a termelő és borkészítő képzettségétől függenek.	

B. RÉSZ: **Az 1234/2007/EK rendelet 118u. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerinti hagyományos kifejezések**

BULGÁRIA

Колекционно *(collection)*	bolgár	OEM *(1)*	Olyan bor, amely megfelel a »special reserve« kifejezés használatára vonatkozó feltételeknek és amelyet legalább egy éven át palackokban érlelnek, és amelynek a mennyisége nem haladja meg a »special reserve« részének ½-ét.	
Ново *(young)*	bolgár	OEM / OFJ *(1)*	A bort teljes egészében ugyanabból a szüretből származó szőlőből állították elő és az év végéig palackozták. A következő év március 1-jéig »új« jelzéssel árusítható. Ebben az esetben a címkén kötelező feltüntetni »a forgalomba hozható: … március 1-jéig« jelzést. A fent jelzett időszak lejártával a bort nem lehet az »új« jelzővel jelölni és forgalmazni, és a kereskedelmi hálózatban megmaradt borokat az adott év március 31-e után kötelező újracímkézni, a rendelet követelményeinek megfelelően.	
Премиум *(premium)*	bolgár	OFJ *(1)*	Olyan szőlőfajtából készült bor, ami a teljes szüret legmagasabb minőségét eredményezi. Az előállított mennyiség nem haladja meg a teljes szüret 1/10-ét.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	bolgár	OEM *(1)*	Új, maximum 500 l térfogatú tölgyfa hordóban érlelt bor.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	bolgár	OFJ *(1)*	Egyetlen szőlőfajtából készített bor, amely a szüret legjobb részéből külön e célra fenntartott mennyiséget képviseli.	
Резерва *(reserve)*	bolgár	OEM / OFJ *(1)*	Egyetlen szőlőfajtából készített bor, amelyet a szüret évének novemberétől kezdődően legalább egy éven keresztül érleltek.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	bolgár	OEM *(1)*	Ajánlott szőlőfajtákból előállított bor, amelyek cukortartalma nem kevesebb mint 22 tömegszázalék. A bor alkoholtartalma legalább 11°. Jellemzői elsősorban a legalább 30 nappal az expedíció előtt hozzáadott szőlőmustnak vagy szőlőmust-sűrítménynek köszönhetők.	
Специална селекция *(special selection)*	bolgár	OEM *(1)*	Egyetlen szőlőfajtából előállított vagy házasított bor, amelyet legalább két évig érleltek a termékleírásban szereplő lejárati időt követően.	
Специална резерва *(special reserve)*	bolgár	OEM *(1)*	Egyetlen szőlőfajtából előállított vagy házasított bor, amelyet legalább egy évig tölgyfa hordókban érleltek a termékleírásban szereplő lejárati időt követően.	

CSEH KÖZTÁRSASÁG

Archivní víno	cseh	OEM *(1)*	Legalább három évvel a szüret éve után forgalomba hozott bor.	

Burčák	cseh	OEM *(1)*	Részben erjesztett szőlőmust, amelynek a tényleges alkoholtartalma magasabb, mint egy térfogatszázalék és alacsonyabb, mint a teljes alkoholtartalom háromötöde.	
Klaret	cseh	OEM *(1)*	Kékszőlőből, héjon történő erjesztés nélkül készített bor.	
Košer, Košer víno	cseh	OEM *(1)*	A Zsidó Gyülekezet szabályainak értelmében vett liturgiának megfelelően készített bor.	
Labín	cseh	OFJ *(1)*	Kékszőlőből készített bor, amelyet héjon történő erjesztés nélkül állítottak elő a cseh borvidéken.	
Mladé víno	cseh	OEM *(1)*	Ezt a bort a végső fogyasztó számára legkésőbb annak a naptári évnek a vége előtt ajánlják fogyasztásra, amelyben az ennek a bornak az előállítására felhasznált szőlőt szüretelték.	
Mešní víno	cseh	OEM *(1)*	Ezt a bort liturgikus módszerrel készítették és megfelel a Katolikus Egyház szertartásának keretein belül, a liturgikus tevékenységek során történő felhasználásra vonatkozó követelményeknek.	
Panenské víno	cseh	OEM *(1)*	A szőlőültetvény első szüretéből származó bor; a szőlőültetvény első szüretének a szőlőültetvény telepítését követő harmadik év szüretét tekintik.	
Panenská sklizeň	cseh			
Pěstitelský sekt (*)	cseh	OEM *(4)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített pezsgő, amely megfelel az Európai Közösség által a meghatározott terület bortermelőjének a szőlőültetvényéről származó szőlőből készített minőségi pezsgőkre vonatkozóan alkotott szabályozásban szereplő követelményeknek.	
Pozdní sběr	cseh	OEM *(1)*	A cseh állami mezőgazdasági és élelmiszer-felügyeleti hatóság által minősített bor, az érintett terület meghatározott szőlőültetvényéről szüretelt szőlőből készült, a hektáronkénti terméshozamot nem lépték túl, a bor készítéséhez használt szőlő cukortartalma legalább 21° NM volt, a szőlő szüretelése és a bor előállítása – a palackozás kivételével – az érintett borvidéken történt, a bor kielégíti a végrehajtási jogi szabályozásban megállapított minőségi követelményeket.	
Premium	cseh	OEM *(1)*	Különleges jellemzőkkel rendelkező bor, amely – a szőlő válogatása, a bogyók válogatása vagy a botritiszesedett bogyók válogatása szerint különféle típusokhoz sorolható, és amely olyan szőlőből készült, amelynek legalább 30 %-án megindult a nemesrothadás, a Botrytis cinerea P.	
Rezerva	cseh	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet legalább 24 hónapon keresztül fahordóban, majd palackban érleltek; a vörösbor legalább 12 hónapig és a fehér, illetve rozébor legalább 6 hónapig hordóban érlelődik.	
Růžák	cseh	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet szőlő vagy szőlőmust házasításából állítottak elő, fehér, és ha szükséges kék és fekete szőlőt felhasználva.	
Ryšák	cseh			

Zrálo na kvasnicích,	cseh	OEM *(1)*	A bort az előállítás folyamán legalább hat hónapig seprőn hagyták.	
Krášleno na kvasnicích	cseh			
Školeno na kvasnicích	cseh			

(*) A »sekt« kifejezésre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

NÉMETORSZÁG

Affentaler	német	OEM *(1)*	Eredetet jelölő kifejezés a Bühl és Bühlertal városnak az Altschweier, Bühl, Eisental és Neusatz területeiről, valamint Baden-Baden város Neuweier területéről származó, Blauer Spätburgunder borszőlőfajtából készült minőségi vörösbor és Prädikatswein megnevezésére.	
Badisch Rotgold	német	OEM *(1)*	Zúzott fehér borszőlő és vörös borszőlő házasításával (elegyítésével) előállított bor, amely a megnevezett badeni szőlőtermő övezetből származik.	
Classic	német	OEM *(1)*	Vörösbor vagy fehér minőségi bor, amelyet kizárólag a régió tipikus, klasszikus borszőlőfajtáiból állítanak elő; az előállítás során a must minimális természetes alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint az adott szőlőtermő övezetben szüretelt szőlők tekintetében előírt minimális természetes alkoholtartalom; a teljes alkoholtartalma legalább 11,5 térfogatszázalék; a maradékcukor-tartalma nem haladja meg a 15 g/l-t és nem magasabb az összes savtartalom kétszeresénél; egyetlen szőlőfajta van feltüntetve, az évjárat fel van tüntetve, de az íze nincs feltüntetve.	
Ehrentrudis	német	OEM *(1)*	A Tuniberg területről származó, Blauer Spätburgunder borszőlőfajtából készített rozé borokhoz tartozó minőségi és kiváló minőségű borokra vonatkozó eredetnyilatkozat.	
Federweisser	német	OFJ *(1)*	Részben erjesztett szőlőmust Németországból, földrajzi jelzéssel, vagy más EU tagállamból; a földrajzi jelzést a »vin de pays« szőlőtermő övezettől kölcsönözték; »Federweißer«: a leggyakoribb jelölés a részben erjesztett szőlőmustra, tekintettel a jelölések regionális eltéréseire.	
Hock	német	OFJ *(1)*	Földrajzi jelzéssel ellátott fehérbor a rajnai szőlőtermő övezetből, amely a maradékcukor-tartalma alapján a »közepesen édes« kategóriába tartozik; a kifejezés története: a Hock hagyományosan a rajnai borok angol-amerikai megjelölése, és »Hochheim« helység (Majna-mente, Rheingau szőlőtermő övezet) nevére vezethető vissza.	
Liebfrau(en)milch	német	OEM *(1)*	Egy német minőségi fehérbor hagyományos neve; a bor legalább 70 százalékban a Nahe, Rheingau, Rheinhessen vagy Pfalz régiókból származó Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau vagy Kerner borfajták házasítása. A maradékcukor-tartalma a »közepesen édes« tartományon belül van. Csaknem kizárólag exportra készül.	
Riesling-Hochgewächs (*)	német	OEM *(1)*	Minőségi fehérbor, kizárólag Riesling szőlőfajtából készül, az előállításra használt must természetes alkoholtartalma legalább 1,5 térfogatszázalékkal magasabb, mint a meghatározott szőlőtermő övezetre – vagy arra a részére, ahol a szőlőt szüretelték – előírt minimális természetes alkoholtartalom; a bor legalább 3,0 minőségi pontot kapott a minőségi ellenőrzésen.	

Schillerwein	német	OEM *(1)*	A Württemberg meghatározott szőlőtermő övezetből származó bor; zúzott fehér borszőlő és zúzott vörös borszőlő házasításával (elegyítésével) készült, a halványpirostól az élénkvörösig terjedő színű minőségi bor. Amennyiben az alapbor Schillerwein, akkor megengedett a »Schillersekt b.A.« vagy »Schillerperlwein b.A.« kifejezések használata.	
Weissherbst	német	OEM *(1)*	Egy meghatározott szőlőtermő övezetben előállított minőségi bor, vagy Prädikatswein (különleges tulajdonságokkal rendelkező bor), amelyet egyetlen, vörösbort adó szőlőfajtából állítanak elő és 95 százalékban kíméletesen préselve kinyert mustból készítenek, a borszőlőfajtát a Weißherbst jelöléshez kapcsolva azonos betűtípussal, betűméretben és színben kell jelölni; használható még a »Weißherbst« jelöléssel ellátott borból készült, belföldi minőségi pezsgő nevénél is.	

(*) A »Riesling« és »Sekt« kifejezésekre semmiféle oltalmat nem igényelnek.

GÖRÖGORSZÁG

Αγρέπαυλη (*Agrepavlis*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy »Agrepavlis«-ként jellemezhető épület és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	
Αμπέλι (*Ampeli*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Kizárólag egy gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, és a borkészítést ugyanebben a gazdaságban végzik.	
Αμπελώνας(ες) (*Ampelonas (-ès)*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Kizárólag egy gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, és a borkészítést ugyanebben a gazdaságban végzik.	
Αρχοντικό (*Archontiko*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy »archontiko«-ként jellemezhető épület és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	
Κάβα (*Cava*)	görög	OFJ *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Ellenőrzött feltételek mellett érlelt borok.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	görög	OEM *(3, 15, 16)*	Kizárólag kifejezetten alacsony hektáronkénti hozamú szelektált szőlőültetvényekről származó szőlőből készített borok.	
Ειδικά Επιλεγμένος (*Grande réserve*)	görög	OEM *(1, 3, 15, 16)*	Meghatározott ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott borok.	
Κάστρο (*Kastro*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van egy történelmi kastélyépület vagy -rom, és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	

Κτήμα (*Ktima*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, amely a megfelelő oltalom alatt álló szőlőtermő területen helyezkedik el.	
Λιαστός (*Liastos*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 15, 16)*	A szőlő napon vagy árnyékban történő részleges aszalásával előállított borok.	
Μετόχι (*Metochi*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, amely annak a monostornak a területén kívül helyezkedik el, amelyikhez a gazdaság tartozik.	
Μοναστήρι (*Monastiri*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy monostorhoz tartozó szőlőültetvényről szüretelt szőlőből készült borok.	
Νάμα (*Nama*)	görög	OEM / OFJ *(1)*	Úrvacsora-osztásnál használt édes borok.	
Νυχτέρι (*Nychteri*)	görög	OEM *(1)*	A »Santorini« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat kizárólag a »Thira« és »Thiresia« szigeteken állítják elő, és legalább három hónapon keresztül hordókban érlelik.	
Ορεινό κτήμα (*Orino Ktima*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy gazdaság által művelt, olyan szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készült borok, amelyek 500 m feletti magasságban helyezkednek el.	
Ορεινός αμπελώνας (*Orinos Ampelonas*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Kizárólag 500 m feletti magasságban elhelyezkedő szőlőültetvényeken termett szőlőből előállított borok.	
Πύργος (*Pyrgos*)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Egy olyan gazdaság által művelt szőlőültetvényről szüretelt szőlőből előállított bor, ahol van »Pyrgos«-ként jellemezhető épület, és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	görög	OEM *(1, 3, 15, 16)*	Bizonyos ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott borok.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	görög	OEM *(3, 15, 16)*	Bizonyos ideig, ellenőrzött feltételek mellett érlelt válogatott likőrborok.	
Βερντέα (*Verntea*)	görög	OFJ *(1)*	Hagyományos jelöléssel ellátott bor, amelyet Zakinthosz szigetének szőlőültetvényeiről szüretelt szőlőből készítenek, ahol maga a borkészítés is történik.	
Vinsanto	latin	OEM *(1, 3, 15, 16)*	»Santorini« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet »Thira« és »Thirasia« szigetén, a Santo Erini-Santorini komplexumában készítenek napon érlelt szőlőből.	

SPANYOLORSZÁG

Amontillado	spanyol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott száraz likőrborok (Vino generoso), amelyek savas aromájúak, lekerekített, simulékony és telt ízűek, borostyánsárga- vagy aranyszínűek, és a tényleges alkoholtartalmuk 16–22°. Legalább két éven keresztül érlelik, a »criaderas y soleras« rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Anejo	spanyol	OEM / OFJ *(1)*	Összesen legalább huszonnégy hónapon keresztül, maximum 600 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben vagy palackban érlelt borok.	
	spanyol	OEM *(3)*	3–5 évig érlelt, »Malaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor.	
Chacolí-Txakolina	spanyol	OEM *(1)*	Alapvetően Ondarrabi Zuri és Ondarrabi Beltza fajtákból előállított »Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina«, »Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina« és »Chacolí de Álava-Arabako Txakolina« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor. Minimum 9,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú bor (11 térfogatszázalék a hordóban erjesztett fehérbor esetében), maximum 0,8 mg/l illósav-tartalommal és maximum 180 mg/l összes kéntartalommal (140 mg/l a vörösborok esetében)	
Clásico	spanyol	OEM *(3, 16)*	Több mint 45 g/l maradékcukor-tartalmú borok.	Chile
Cream	angol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« és »Condado de Huelva« likőrbor legalább 60 g/l redukálóanyaggal és a borostyánsárgától mahagóniig terjedő színekkel. Legalább két éven keresztül érlelődik a »criaderas y soleras« vagy az »añadas« módszerekkel, tölgyfából készült tárolóedényben.	
Criadera	spanyol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« és »Condado de Huelva« likőrbor, amelyet »criaderas y soleras« módszerrel érlelnek, amely az övezetén belül a hagyományos módszer	
Criaderas y Soleras	spanyol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« és »Condado de Huelva« likőrbor, amelyet általában lépcsőzetesen egymásra rakott tölgyfa hordókban tárolnak, amelyeket együttesen »criaderas«-nak neveznek; ezen belül a legutolsó év bora a legfelső hordósorba kerül és a különböző szintekre vagy »criaderas«-ra részleges, illetve egymást követő fejtésekkel kerül, hosszabb időszak alatt, amíg el nem éri az utolsó szintet vagy »solera«-t, amikor az érlelés folyamata befejeződik.	
Crianza	spanyol	OEM *(1)*	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: — a vörösborokat minimum 24 hónapon keresztül érlelni kell, amiből legalább 6 hónapig maximum 330 l űrmértékű tölgyfahordókban kell tárolni. — a fehér- és rozé borokat minimum 18 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 6 hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban kell tárolni.	

Dorado	spanyol	OEM *(3)*	Érlelési eljáráson áteső »Rueda« és »Malaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok.	
Fino	spanyol	OEM *(3)*	A következő tulajdonságokkal rendelkező »Jerez- Xérès-Sherry« és »Manzanilla Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla Moriles« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso): szalmaszínű, száraz, enyhén kesernyés, könnyű és illatos ízlelésű. Legalább két éven keresztül érlelik »flor«-ban, a »criaderas y soleras« rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa hordóban.	
Fondillón	spanyol	OEM *(16)*	»Alicante« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amely Monastrell szőlőfajtából származó, sokáig a tőkén hagyott, túlérett szőlőből készül, és kivételes minőségi és egészségügyi tulajdonságokkal rendelkezik. Az erjesztési folyamat során csak természetes erjesztést használnak, és a tényleges alkoholtartalom (minimum 16 térfogatszázalék) teljes egészében természetes. Legalább tíz éven keresztül tölgyfa tárolóedényekben érlelődik.	
Gran reserva	spanyol	OEM *(1)*	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: — a vörösborokat minimum 60 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 18 hónapig maximum 330 l űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni. — a fehér- és rozé borokat minimum 48 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 6 hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni.	Chile
	spanyol	OEM *(4)*	A »Cava« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők minimális érlelési ideje 30 hónap, a »tiraje« állapottól a »degüelle« állapotig.	
Lágrima	spanyol	OEM *(3)*	»Málaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott édesbor, amelynek az előállítása során a must a szőlőtaposás eredményeképpen, mechanikus nyomás alkalmazása nélkül szivárog. Az érlelését legalább két éven keresztül, a »criaderas y soleras« vagy a szüreti éves rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben kell végezni.	
Noble	spanyol	OEM / OFJ *(1)*	Összesen minimum tizennyolc hónapon keresztül, maximum 600 l űrmértékű tölgyfahordókban vagy palackban érlelt borok.	
	spanyol	OEM *(3)*	Két-három éven keresztül érlelt, »Malaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrborok.	
Oloroso	spanyol	OEM *(3)*	A következő tulajdonságokkal rendelkező »Jerez-Xérès-Sherry« és »Manzanilla Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla Moriles« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso): testes, gazdag és bársonyos, aromás, energikus, száraz, de nem tolakodó, mahagónihoz hasonló színű, és a tényleges alkoholtartalma 16 és 22° közötti. Legalább két éven keresztül érlelik, a »criaderas y soleras« rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Pajarete	spanyol	OEM *(3)*	Édes vagy félédes »Málaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet legalább két éven át a »criaderas y soleras« rendszerrel, vagy az »añadas« módszerrel érleltek maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	

Pálido	spanyol	OEM *(3)*	»Condado de Huelva« likőrbor (vino generoso), amelyet több mint három éven keresztül, biológiai erjesztési folyamattal érleltek, és amelynek a tényleges alkoholtartalma 15–17 térfogatszázalék.	
	spanyol	OEM *(3)*	»Rueda« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor, amelyet minimum négy éven át érleltek, ezen belül az utolsó három évben tölgyfahordóban.	
	spanyol	OEM *(3)*	Pedro Ximenez és/vagy Moscatel szőlőfajtából előállított »Málaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amely »arrope« (kiforrt must) hozzáadása és érlelési eljárás nélkül készült.	
Palo Cortado	spanyol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry« és »Manzanilla Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla Moriles« likőrbor (vino generoso), amelynek az érzékszervi tulajdonságai közé tartozik az amontillado aroma és az olorosóra emlékeztető íz és szín, és amelynek a tényleges alkoholtartalma 16–22 százalék. Két szakaszban érlelik: az első a biológiai érlelés egy vékony réteg »flor« alatt, és a második egy oxidatív érlelés.	
Primero de Cosecha	spanyol	OEM *(1)*	A szüreti időszak első tíz napján szüretelt szőlőből előállított, »Valencia« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet a következő harminc napban palackoztak; a címkén a szüret idejének a feltüntetése kötelező.	
Rancio	spanyol	OEM *(1, 3)*	Borok, amelyek szemmel láthatóan »rozsdásító« (oxidatív) érlelési folyamaton mentek keresztül, a levegő hirtelen hőmérséklet-változásai miatt, vagy fa illetve kristályüveg csomagolásban.	
Raya	spanyol	OEM *(3)*	»Montilla Moriles« likőrbor (vino generoso), amely az »Oloroso« borokhoz hasonló tulajdonságokkal rendelkezik, de kevesebb ízzel és aromával. Legalább két éven keresztül érlelik, a »criaderas y soleras« rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Reserva	spanyol	OEM *(1)*	Pezsgőn, gyöngyözőboron és likőrboron kívüli borok, amelyek megfelelnek a következő feltételeknek: — a vörösborokat minimum 36 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább 12 hónapig maximum 330 l űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni. — a fehér- és rozé borokat minimum 24 hónapon keresztül kell érlelni, amiből legalább hat hónapig ugyanakkora maximális űrmértékű tölgyfahordókban, és a fennmaradó időben palackban kell tárolni.	Chile
Sobremadre	spanyol	OEM *(1)*	»Vinos de Madrid« fehérborok, amelyek a speciális feldolgozásuk következtében szén-dioxid gázt tartalmaznak, már a mustnak a »madres«-szel (lehéjazott és préselt szőlő) történő erjedését megelőzően.	
Solera	spanyol	OEM *(3)*	»Jerez-Xérès-Sherry«, »Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda«, »Montilla-Moriles«, »Málaga« és »Condado de Huelva« likőrbor, amelyet »criaderas y soleras« módszerrel érlelnek.	
Superior	spanyol	OEM *(1)*	Legalább 85 %-ban az érintett körülhatárolt területek ajánlott fajtáiból előállított borok.	Chile Dél-Afrika

Trasanejo	spanyol	OEM *(3)*	Több mint öt éven át érlelt »Málaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor.	
Vino Maestro	spanyol	OEM *(3)*	»Málaga« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet nem teljes erjesztéssel állítanak elő, mivel az erjedés kezdetekor 7 %-os bor eredetű alkoholt adnak a musthoz. Így az erjedés nagyon lassú és megáll, amikor az alkoholtartalom eléri a 15–16°-ot, aminek eredményeképpen körülbelül 160–200 g/l maradékcukor marad vissza benne. Legalább két éven keresztül érlelődik a »criaderas y soleras« vagy az »añadas« rendszerrel, tölgyfából készült, maximum 1 000 l űrmértékű tárolóedényben.	
Vendimia Inicial	spanyol	OEM *(1)*	»Utiel-Requena« bor, amely a szüreti időszak első tíz napján szüretelt szőlőből készült, és amelynek az alkoholtartalma 10–11,5 térfogatszázalék. Különleges tulajdonságait, közöttük például az enyhe szén-dioxid gáz felszabadulást, a fiatal korának köszönheti.	
Viejo	spanyol	OEM / OFJ *(1)*	Legalább harminchat hónapig érlelt bor, láthatóan rozsdás jelleggel, ami a fény, az oxigén, a hő vagy a három tényező együttes tevékenységének köszönhető.	
	spanyol	OEM *(3)*	Condado de Huelva oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor (vino generoso), amely a következő tulajdonságokkal rendelkezik: testes, gazdag és bársonyos, aromás, energikus, száraz, de nem tolakodó, mahagónihoz hasonló színű, és a tényleges alkoholtartalma 15 és 22° közötti. Legalább két éven keresztül érlelik, a »criaderas y soleras« rendszerrel, maximum 1 000 l űrmértékű tölgyfa tárolóedényben.	
Vino de Tea	spanyol	OEM *(1)*	A »La Palma« OEM Északi alzónájából származó bor, amelyet Pinus canariensis (»Tea«) fa tárolóban érlelnek, maximum hat hónapon keresztül. A tényleges alkoholtartalma fehérborok esetében 11–14,5 térfogatszázalék, a rozé borok esetében 11–13 térfogatszázalék, és a vörösborok esetében 12–14 térfogatszázalék.	

FRANCIAORSZÁG

Ambré	francia	OEM *(3)*	Az 1997. december 29-i rendelet 7. cikke: »Rivesaltes« oltalom alatt álló eredetmegjelölés: ahhoz, hogy jogosult legyen az ellenőrzött »Rivesaltes« eredetmegjelölésre, kiegészítve az »ambré« említésével, a fehérbort oxidáló környezetben kell a gazdaságban előállítani, a termés évét követő második év szeptember 1-jéig.	

Clairet	francia	OEM *(1)*	»Bourgogne«, »Bordeaux« OEM: világos vörösbor vagy rozé bor.	
Claret	francia	OEM *(1)*	»Bordeaux« OEM: világos vörösbor jelölésére használt kifejezés	
Tuilé	francia	OEM *(3)*	Az 1997. december 29-i rendelet 7. cikke: ahhoz, hogy jogosult legyen az ellenőrzött »Rivesaltes« eredetmegjelölésre, kiegészítve a »tuilé« említésével, a vörösbort oxidáló környezetben kell a gazdaságban előállítani, a termés évét követő második év szeptember 1-jéig.	
Vin jaune	francia	OEM *(1)*	»Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Château-Châlon« OEM: bortermék, amely kizárólag olyan szőlőfajtákból készül, amilyet a nemzeti szabályozás előír: lassú erjesztés, tölgyfahordóban, feltöltés nélkül történő érlelés, minimum hat éven keresztül.	
Château	francia	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*	Egy területtípushoz és bortípushoz kapcsolódó történelmi kifejezés, amelyet azon borok számára tartanak fenn, amelyek egy valóban létező birtokról vagy pontosan ezen a néven nevezett birtokról származnak.	Chile
Clos	francia	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*		Chile
Cru artisan	francia	OEM *(1)*	»Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »St Julien«, »Pauillac«, »St Estèphe« OEM A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	
Cru bourgeois	francia	OEM *(1)*	»Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Moulis«, »Listrac«, »St Julien«, »Pauillac«, »St Estèphe« OEM: A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	Chile
Cru classé, *esetleg a* Grand, *a* Premier Grand, *a* Deuxième, *a* Troisième, a Quatrième, *vagy a* Cinquième *jelölések valamelyikével kiegészítve*	francia	OEM *(1)*	»Barsac«, »Côtes de Provence«, »Graves«, »Saint-Emilion grand cru«, »Médoc«, »Haut-Médoc«, »Margaux«, »Pessac-Leognan«, »Saint Julien«, »Pauillac«, »Saint Estèphe«, »Sauternes« OEM. A bor minőségét, történetét és a terület típusát jelölő kifejezés, amely az adott birtokról származó borok közötti, érdem szerinti hierarchiarendszerre utal.	
Edelzwicker	német	OEM *(1)*	Az előírásoknak megfelelő, egy vagy több szőlőfajtából előállított »Alsace« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor.	
Grand cru	francia	OEM *(1, 3, 4)*	A bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	Chile Svájc Tunézia

Hors d'âge	francia	OEM *(3)*	PDO »Rivesaltes«, »Banyuls«, »Rasteau« és »Maury«: azokra a borokra használható kifejezés, amelyek a feldolgozásuk után minimum öt éven át tartó érlelésen mentek keresztül.	
Passe-tout-grains	francia	OEM *(1)*	A »Bourgogne« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor az előírásoknak megfelelő kétféle szőlőfajtából előállított bor.	
Premier Cru	francia	OEM *(1, 4)*	A bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	Tunézia
Primeur	francia	OEM *(1)*	Borok, amelyek fogyasztók számára történő forgalmazásának a napját a szüreti év novemberének harmadik csütörtökében határozzák meg.	
	francia	OFJ *(1)*	Borok, amelyek fogyasztók számára történő forgalmazásának a napját a szüreti év októberének harmadik csütörtökében határozzák meg.	
Rancio	francia	OEM *(1, 3)*	»Grand Roussillon«, »Rivesaltes«, »Rasteau«, »Banyuls«, »Maury«, »Clairette du Languedoc« OEM: adott bortípust és a bor elkészítésének a módszerét jelölő kifejezés, amelyet néhány minőségi bor számára tartanak fenn, a koruktól és a szőlőterület feltételeitől függően.	
Sélection de grains nobles	francia	OEM *(1)*	»Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Condrieu«, »Monbazillac«, »Graves supérieur«, »Bonnezeaux«, »Jurançon«, »Cérons«, »Quarts de Chaume«, »Sauternes«, »Loupiac«, »Côteaux du Layon«, »Barsac«, »Sainte Croix du Mont«, »Côteaux de l'Aubance«, »Cadillac« OEM: kizárólag kézzel szüretelt, többszörösen átválogatott szőlőből készült bor. Cél az olyan túlérett szőlő szüretelése, amelyen már megjelentek a nemesrothadás jelei és megkezdődött a szőlő összezsugorodása.	
Sur lie	francia	OEM *(1)*	»Muscadet«, »Muscadet Coteaux de la Loire«, »Muscadet-Côtes de Grandlieu«, »Muscadet-Sèvre et Maine«, »Gros Plant du Pays Nantais« OEM: egyedi előírásokkal rendelkező bor (például a terméshozamot, alkoholtartalmat illetően), amelyet a szüret éve után következő év március 1-jéig seprőjén tartanak.	
	francia	OFJ *(1)*	»Vin de pays d'Oc«, »Vin de pays des Sables du Golfe du Lion« OFJ: egyedi előírásokkal rendelkező bor, amely kevesebb mint egy telet tölt erjesztőkádban vagy hordóban, és amelyet egészen a palackozásáig a seprőjén tartják.	
Vendanges tardives	francia	OEM *(1)*	»Alsace«, »Alsace Grand Cru«, »Jurançon« OEM: adott bortípust és a bor elkészítésének egyedi módszerét jelölő kifejezés, amelyet túlérett szőlőből előállított borok számára tartanak fenn, amelynél betartják a sűrűségre és alkoholtartalomra vonatkozó meghatározott előírásokat.	
Villages	francia	OEM *(1)*	»Anjou«, »Beaujolais«, »Côte de Beaune«, »Côte de Nuits«, »Côtes du Rhône«, »Côtes du Roussillon«, »Mâcon« OEM: a bor minőségére vonatkozó kifejezés, rendelet által meghatározott oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott boroknak fenntartva, illetve amikor kollektíven, egy eredetmegjelöléssel egyesítve használják.	
Vin de paille	francia	OEM *(1)*	»Arbois«, »Côtes du Jura«, »L'Etoile«, »Hermitage« OEM: a feldolgozás módszerére vonatkozó kifejezés; az e módszer szerint előállított bor a nemzeti szabályozásban megnevezett szőlőfajtákból származó válogatott szőlőből készül, amelyet minimum hat hétig szalmaágyon, vagy rácson, vagy lógatva szárítottak. A préselés idejétől számított minimum három éven keresztül érlelik, beleértve egy minimum 18 hónapig tartó, fahordóban történő érlelést is.	

OLASZORSZÁG

Alberata	*olasz*	OEM *(1)*	Az »Aversa« bor tipológiájához kötődő egyedi kifejezés. Arra a nagyon régi szőlőtermesztési módszerre utal, amely alapján a terméket előállítják.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	olasz	OEM *(1)*	A »Valpolicella« bor tipológiájában a termelési módszerhez kötődő kizárólagos történelmi kifejezés. Az ókori idők óta egy speciális, töppedt szőlőt felhasználó, a cukrok teljes erjedésén alapuló termelési módszerrel előállított bor származási helyének az azonosítására használják. Ez a magyarázata az »Amarone« név eredetének. Egy meglehetősen egyedi és jól ismert kifejezés, amely magának a terméknek az azonosítására is szolgál.	
Ambra	olasz	OEM *(3)*	Az előállítási módszerre és az egyedi, többé-kevésbé mély borostyánsárga színre utaló kifejezés, a »Marsala« bor tipológiája szerint. A bor egyedi színét a hosszú előállítási folyamattól nyeri, amelybe beletartozik az érlelés és a finomérlelés, valamint olyan eljárások, amelyek a polifenolok és színezőanyagok oxidjainak jelentős csökkenését vonják maguk után.	
Ambrato	olasz	OEM *(1, 3)*	Az előállítási módszerre és az egyedi, többé-kevésbé mély borostyán színre utaló kifejezés, amely a »Lipari Malvasia« és az »Oristanói Vernaccia« típusú borokra jellemző. A bor egyedi színét a hosszú előállítási folyamattól nyeri, amelybe beletartozik az érlelés és a finomérlelés, valamint olyan eljárások, amelyek a polifenolok és színezőanyagok oxidjainak jelentős csökkenését vonják maguk után.	
Annoso	olasz	OEM *(1)*	A »Controguerra« bor tipológiájához tartozó kifejezés. Az egyedi termelési módszerre utal, amelynek során töppedt szőlőt használnak fel, és a végtermék forgalomba hozatala és fogyasztása előtt kötelező legalább 30 hónapon keresztül fahordóban érlelni a bort.	
Apianum	latin	OEM *(1)*	A »Fiano di Avellino« borra vonatkozó kizárólagos kifejezés. Ennek a kifejezésnek klasszikus eredete van. Ez a szőlő jó minőségét jelenti, mivel a »méhek« (olaszul »api«) nagyon kedvelik.	
Auslese	német	OEM *(1)*	Lásd a »scelto« hagyományos kifejezést. Kizárólagos kifejezés a »Caldaro« és »Caldaro Classico – Alto Adige« borokhoz kapcsolódóan.	
Buttafuoco	olasz	OEM *(1, 6)*	Kizárólagos kifejezés, amely szigorúan az »Oltrepò Pavese« alterületéről származó borok bizonyos típusára vonatkozik. Hosszú idők óta a ténylegesen egyedi termék jelölésére használják, amely – a szó jelentése szerint – »különleges hő« kibocsátására képes.	
Cannellino	olasz	OEM *(1)*	A »Frascati« borok egy típusához és az ilyen borok előállításához kapcsolódó kizárólagos kifejezés. Hosszú idők óta a fent nevezett bortípus azonosítására használják, amelyet olyan egyedi termelési eljárás alkalmazásával állítanak elő, amely lehetővé teszi az úgynevezett »abboccato« bor, azaz egy kissé édes és testes bor, előállítását.	

Cerasuolo	olasz	OEM *(1)*	Hagyományos és történelmi kifejezés, szigorúan a »Cerasuolo di Vittoria« borokra vonatkozik. A DOCG név szerves részét képezi, annak nem-földrajzi aspektusát adva. A kifejezés a bor előállítására és a különleges színére is utal. A kifejezést hagyományosan a »Montepulciano d'Abruzzo« borok egy másik fajtájának jelölésére is használják, amellyel szorosan kötődnek egymáshoz.	
Chiaretto	olasz	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5, 6)*	A termelési módszerhez és az idetartozó, fekete szőlőből nyert borfajta egyedi színéhez kapcsolódó kifejezés.	
Ciaret	olasz	OEM *(1)*	A »Monferrato« borokhoz tartozó kizárólagos kifejezés és a termék különleges színére utal; nevének hagyományos jelentése »világos vörös«.	
Château	francia	OEM *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)*	A bortermelő gazdaság nevére utaló kifejezés, abban az esetben használható, ha a szőlő kizárólag abból a bortermelő gazdaságból származik, és ha a bort is ugyanabban a gazdaságban állítják elő.	Chile
Classico	olasz	OEM *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	A 164/1992. sz. törvényben meghatározott kifejezés. Az autonóm OEM-szabályozás által érintett legősibb termelőterületről származó, nem gyöngyöző borokra tartják fenn.	Chile
Dunkel	német	OEM *(1)*	Az előállítási módszerhez és a tipikus sötét színhez kapcsolódó kifejezés, a »Trentino« borok tipológiája szerint.	
Fine	olasz	OEM *(3)*	Szigorúan a »Marsala« tipológiákhoz kapcsolódó kifejezés. Arra a speciális előállítási módszerre utal, amely minimum egy év érlelési időszakot foglal magában, amelyből legalább nyolc hónapig a bort fahordókban kell tárolni.	
Fior d'Arancio	olasz	OEM *(1, 6)*	A két »Colli Euganei« tipológiához tartozó kifejezés: pezsgők és »passito« (vagyis töppedt szőlőből nyert) borok. Az előállítás módszerére és a termék jellegzetes aromájára utal, amelyet Muscat szőlőfajtából nyertek, gondos termelési módszerrel.	
Flétri	francia	OEM *(1)*	A »Valle d'Aosta« vagy »Vallée d'Aoste« bor DOC tipológiájához tartozó kifejezés. Az előállítási módszerre és a jellegzetes terméktulajdonságokra utal, amelyek a részben aszalt szőlő gondos feldolgozási módszerének az eredményei.	
Garibaldi Dolce	*olasz*	OEM *(3)*	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely egy meghatározott »Marsala« Superior DOC tipológiához tartozik. Kezdetben Garibaldi tiszteletére használták ezt az elnevezést, aki ezt a bort kóstolta meg, amikor Marsalába érkezett. Nagyra értékelte a bor tulajdonságait, amelyek a minimum két évig tartó, fahordókban történő érlelést magában foglaló különleges termelési eljárásnak tulajdoníthatók.	
GD				
Governo all'uso toscano	olasz	OEM / OFJ *(1)*	Kezdetben a kifejezés a »Chianti« és »Chianti Classico« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokhoz kötődött. Később kiterjesztették a használatát a »Colli della Toscana Centrale« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borra, amelyet ugyanazon a termőterületen állítanak elő. A Toscanában használt egyedi előállítási módszerre utal, amely során, a tél végén aszalt szőlőt adnak hozzá a borhoz, ami újabb erjedést idéz elő.	

Gutturnio	olasz	OEM *(1, 8)*	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely a »Colli Piacentini« borok alterületéről származó borokhoz kapcsolódik. A fent említett vörösbor előállítási módjára utal, ami egy kiváló minőségű, igen jellegzetes bor. Tulajdonképpen római eredetű ezüst kelyhekben, úgynevezett »Gutturnium«-ban szervírozták.	
Italia Particolare IP	*olasz*	OEM *(3)*	A »Marsala fine« borokhoz kapcsolódó kizárólagos történelmi kifejezés. Eredetileg a »Marsalá«-t kizárólag belföldi piacra termelték.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*német*	OEM *(1)*	A »Caldaro« és »Alto Adige« hagyományos termelési területe (Santa Maddalena és »Terlano« elnevezéssel). (Lásd a »Classico« meghatározását.)	
Kretzer	német	OEM *(1)*	A termelési módszerre és a jellegzetes rozé színre utaló kifejezés. A kifejezést a megfelelő »Alto Adige«, »Trentino« és »Teroldego rotaliano« borok tipológiájában használják.	
Lacrima	olasz	OEM *(1)*	A kifejezés szigorúan a »Lacrima di Morro d'Alba« bor nevéhez kapcsolódik, szerves részét képezve a bor nevének. Arra a különleges termelési módszerre utal, amely során a kíméletes préselés kiváló minőségű termék előállítását eredményezi.	
Lacryma Christi	olasz	OEM *(1, 3, 4, 5)*	Kizárólagos történelmi kifejezés, amely szigorúan a »Vesuvio« borokhoz kapcsolódik. Hagyományosan a fent említett borok (mind a normál, mind a likőr/pezsgő) tipológiájához tartozott, amelyeket egyedi termelési módszerrel állítanak elő, ami magában foglalja a csekély mértékű szőlőpréselést, amely kiváló minőségű, vallási vonatkozásokkal bíró terméket eredményez.	
Lambiccato	olasz	OEM *(1)*	Kizárólagos kifejezés, amely a »Castel San Lorenzo« borok egyik típusához kapcsolódik. A termék típusára és arra a különleges előállítási módszerre utal, amely Muscat szőlőt használ fel és meghatározott tárolóedényekben, hagyományos nevükön »Lambicchi«-kben, ellenőrzött hőmérsékleten történő szőlőáztatást foglal magában.	
London Particolar LP Inghilterra	*olasz*	OEM *(3)*	A »Marsala Superiore« borokhoz kapcsolódó kizárólagos történelmi kifejezés. Olyan kifejezés, vagy az azt alkotó szavak kezdőbetűi, amelyet (amelyeket) hagyományosan az angol piacra szánt termék megnevezésére használtak. Az angol nyelv használata szintén hagyományos eredetű és a termékleírásában, valamint a »Marsala« borokra vonatkozó szabályokban szerepel. Tulajdonképpen közismert, hogy ennek a likőrbor-megnevezésnek a jelentősége és hírneve mind a termelők, mind pedig az angol kereskedők tevékenységének köszönhető, akik 1773 óta felfedezték a Marsalát, termelték és forgalmazták ezt a rendkívüli bort, óriási ismertséget szerezve neki az egész világon, legfőképpen Angliában.	
Occhio di Pernice	olasz	OEM *(1)*	Bizonyos »Vin Santo« bortipológiákhoz kapcsolódó kifejezés. Az előállítási módszerre és a termék egyedi színére utal. Tulajdonképpen, a különleges előállítási módszer, a vörös szőlők felhasználására alapozva, egy nagyon jellegzetes, rendkívüli színű termék előállítását teszi lehetővé, amelynek a színe az élénktől a halvány rózsaszínig terjed. Ez a szín egy madár, a fogoly (olaszul pernice) szemének a színére emlékeztet, innen kapta a nevét a bor.	

Oro	olasz	OEM *(3)*	A meghatározott »Marsala« borokhoz kapcsolódó kifejezés. A bor különleges színére és az előállítás módszerére utal, amely magában foglalja a melegített must használatának tilalmát. Ez egy különleges értékű, többékevésbé élénk aranyszínű termék előállítását teszi lehetővé.	
Passito	*olasz*	OEM / OFJ *(1, 3, 15, 16)*	A kifejezés a termék típusára és a hozzá tartozó előállítási módszerre utal. A »passito« vagy a »vino passito«, és »vino passito liquoroso« kifejezéseket a normál vagy likőrborok számára tartják fenn, amelyeket természetes aszalás vagy szellőztetett helyiségben történő aszalás útján erjesztett szőlőből nyernek, a termék leírásának rendelkezései szerint. A 82/2006. sz. törvény kiterjesztette ennek a kifejezésnek a használatát a túlérett szőlőből készült borokra.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	olasz	OEM *(1)*	Az egyik »Pinerolese« bortípushoz kapcsolódó kizárólagos kifejezés. A termék típusára és a hozzá tartozó, részben aszalt szőlőn alapuló előállítási módszerre utal.	
Rebola	olasz	OEM *(1, 15)*	A »Colli di Rimini« borok egyik típusához kapcsolódó kizárólagos kifejezés. Az előállítási módszerre és a termék típusára utal, amelynek színe az aranytól a borostyánig terjed, és amelyet részben aszalt szőlőből nyernek.	
Recioto	olasz	OEM *(1, 4, 5)*	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely három, eredetmegjelöléssel ellátott, Venetoban termelt bor nevéhez kötődik szorosan: »Valpolicella«, »Gambellara« és »Recito di Soave« OEM, egymáshoz nagyon közel fekvő termőterületekhez tartozó megjelölések hasonló hagyományokkal, legfőképpen Verona és Vicenza tartományaiban. A név eredete az ötödik századra nyúlik vissza. Abban az időben a bukolikus írók különlegesen értékesnek és nevezetesnek írták le ezt a bort, amelynek a termelése Verona tartomány területére korlátozódott, és amely »Retia«-ról, arról a hegyvidékes-dombos vidékről kapta az elnevezését, amely az ókori időkben a Veronese-Trentino területen húzódott egészen a comasco-valtellinai határig. Ez a kifejezés tehát már a régi időktől kezdve használatos és még ma is használják azoknak a boroknak a megnevezésére, amelyek a szőlő aszalását magában foglaló különleges előállítási módszerrel készülnek.	
Riserva	olasz	OEM *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Egy bizonyos érlelési időszaknak alávetett borok, amely legalább két év a vörösborok esetében és egy év a fehérborok esetében, amelyeket hordókban tovább érlelnek, a termékleírásban előírtak szerint. A szokásos követelmények mellett a termékleírásnak elő kell írnia a szüret évének a feltüntetését a címkén, illetve szabályokat kell felállítania ennek fenntartására, amennyiben különböző szüreti években betakarított szőlőből készült borokat házasítanak. A pezsgő- és likőrbortípusokra vonatkozó oltalom alatt álló eredetmegjelölések használhatják ezt a kifejezést a megfelelő termékleírás által meghatározott feltételekkel és a közösségi törvénnyel összhangban.	
Rubino	olasz	OEM *(1)*	A »Cantavenna« oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó kifejezés. A teljes folyamatra és az egyedi színre utal. A »Rubino« kifejezés ugyanakkor a »Teroldego Rotaliano«, »Trentino« és »Garda Colli Mantovani« DOC borok meghatározott tipológiájához is kapcsolódik, és a termék különleges színére utal.	
	olasz	OEM *(3)*	A »Marsala« speciális bortipológiához kapcsolódó kifejezés. Arra az egyedi eljárásra utal, amely magában foglalja a melegített must használatának a tilalmát. Ezenkívül ennek a bornak különleges rubintvörös színe van, amely – érlelés után – borostyánszínű visszfényt nyer.	

Sangue di Giuda	olasz	OEM *(4, 5, 8)*	Kizárólagos történelmi-hagyományos kifejezés, az Oltrepò Pavese területen termelt bor tipológiájához kapcsolódóan. Hosszú ideig egy nagyon jellegzetes vörös színű, édes, pezsgő vagy gazdag ízvilágú termék megnevezésére használták, vagyis ez a termék annyira zamatos, hogy minél többet iszik belőle az ember, annál inkább becsaphatja, mint azt a híres apostol tette!	
Scelto	olasz	OEM *(1)*	A »Caldaro«, »Caldaro Classico – Alto Adige« és »Colli del Trasimeno« borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott termékre és a hozzá tartozó előállítási módszerre utal, kezdve a szőlő kiválasztásával (ezért nevezzük »kiválasztott!«-nak)	
Sciacchetra	olasz	OEM *(1)*	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely szorosan kapcsolódik a »Cinque Terre« területhez. A termék előállítására használt módszerre utal, beleértve a szőlőpréselést és a tárolást is. Tulajdonképpen a szó pontosan azt jelenti, hogy »préselni és érintetlenül hagyni«, ami a kiváló minőségű termékeknél használt módszer.	
Sciac-tra	olasz	OEM *(1)*	Ugyanaz, mint fent (Schiacchetrà). Ebben az esetben a különbség a kifejezés egy meghatározott tipológiához való hozzáadását jelenti.	
Spätlese	német	OEM / OFJ *(1, 3, 15, 16)*	Lásd a Bolzano autonóm tartományban használt »kései szüret (Vendemnia tardiva)« kifejezést.	
Soleras	olasz	OEM *(3)*	A »Marsala« likőrbor tipológiájához kapcsolódó kifejezés. A termékre és a meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább öt évig tartó fahordós érlelést. Melegített must vagy mustsűrítmény felhasználása alkoholtartalom-növelésre tilos. Az eredmény egy tiszta, természetes termék, amely nem tartalmaz hozzáadott elemeket, még bor eredetűeket sem, kivéve természetesen az alkoholt, mivel ez egy likőrbor.	
Stravecchio	olasz	OEM *(3)*	Kizárólag az egyedülálló »Virgin« és/vagy »Soleras« fajtájú »Marsala« borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább 10 évig tartó fahordós érlelést.	
Strohwein	német	OEM / OFJ *(1, 3, 11, 15, 16)*	Lásd a »Passito« hagyományos kifejezést. Szó szerint azt jelenti, hogy »szalmabor«. Bolzano tartományában előállított speciális borra utal és megfelel annak az előállítási módszernek, amely során a szőlőt a szüret után szalmagyékényen aszalják a különböző termékleírások által meghatározott aszalási módszer szerint.	
Superiore	olasz	OEM *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Magasabb minőségi tulajdonságokkal rendelkező borok, amelyeknek az előállítására vonatkozó szabályok és rendelkezések a többiekénél sokkal szigorúbbak. Tulajdonképpen a termékleírások a következő különbségeket határozzák meg: a) a minimális természetes alkoholtartalmuk legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb; b) a teljes fogyasztási alkoholtartalmuk legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb;	San Marino
Superiore Old Marsala	olasz	OEM *(3)*	A »Marsala Superiore« tipológiához kapcsolódó kifejezés. A termékre és a meghatározott előállítási módra utal, amely magában foglal egy legalább két évig tartó fahordós érlelést. Ezenkívül a név maga egy angol kifejezést is tartalmaz, amely a likőrborok számára hagyományos használatú, és mind a termékleírás, mind pedig a Marsala borokra vonatkozó törvény megerősítette a használatát. Ennek a megnevezésnek a jelentősége és presztízse a termelők és az angol kereskedők tevékenységének is köszönhető, akik 1773 óta felfedezték, termelték és kereskedelmi forgalomba hozták ezt a különleges bort, lehetővé téve, hogy az egész világon megismerjék, legfőképpen Angliában.	

Torchiato	olasz	OEM *(1)*	Kizárólagos kifejezés a »Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona« borokhoz kapcsolódóan. A termék különleges tulajdonságaira utal, amelyeket az az alapos, a szőlő saját súlyából adódó enyhe préselést magában foglaló előállítási módszernek köszönhet.	
Torcolato	olasz	OEM *(1)*	Kizárólagos kifejezés a »Breganze« bor tipológiájához kapcsolódóan. A termék különleges tulajdonságaira utal, amelyeket a részben aszalódott szőlő felhasználását magában foglaló, gondos előállítási módszernek köszönhet. A szőlőt, miután leszüretelték, rácsra felfüggesztették, majd később a fürtöket összefonták és végül újra felfüggesztették. Ily módon vetették alá a szőlőt az aszalódási folyamatnak.	
Vecchio	olasz	OEM *(1, 3)*	A »Rosso Barletta«, »Aglianico del Vuture«, »Marsala« és »Falerno del Massico« borokhoz kapcsolódó kifejezés. Az érlelés körülményeire, és a termék utólagos érlelésére és finomítására utal.	
Vendemmia Tardiva	olasz	OEM / OFJ *(1, 3, 15, 16)*	Késői szüretelésű szőlőből készült terméktípushoz kapcsoló kifejezés. A szőlőnek magán a növényen való érlelése és aszalódása különböző környezeti és éghajlati körülmények között rendkívüli terméket hoz létre, különösen a cukortartalmat és az aromát illetően. Az eredmény egy igazán rendkívüli bor. Ezeket a borokat desszertborként vagy »meditációs« borként is minősítik.	
Verdolino	olasz	OEM / OFJ *(1)*	A termelési módszerre és a jellegzetes zöld színre utaló kifejezés.	
Vergine	olasz	OEM *(1, 3)*	A »Marsala« borokhoz kapcsolódó kifejezés. A meghatározott termékre és a különleges előállítási módszerre utal, mely egy minimum öt éves, fahordókban történő érlelési időszakot foglal magában, valamint tiltja a melegített vagy sűrített must hozzáadását. Ez azt jelenti, hogy a termék tiszta, természetes, hozzáadott anyagok nélküli, még bor eredetű anyagok sem kerülnek bele, kivéve az alkoholt, ami a likőrborok esetében természetes. Ez a kifejezés a »Bianco Vergine Valdichiana« borokhoz is kapcsolódik. A hagyományos előállítási módszerre vonatkozik, amely magában foglalja a héj nélküli erjesztést, aminek eredményeképpen tiszta és természetes végterméket kapunk.	
Vermiglio	olasz	OEM *(1)*	A »Colli dell'Etruria Centrale« borokhoz kapcsolódik. A különleges minőségi tulajdonságokra és az egyedi színre is utal.	
Vino Fiore	olasz	OEM *(1)*	Néhány fehér- és rozé bor különleges előállítási módszerére vonatkozó kifejezés. A módszer magában foglalja a gyengéd szőlőpréselést, amelynek az eredménye egy különlegesen finom íz, ami a bor legjobb oldalát, azaz a »virágjegyeket«, emeli ki.	
Vino Novello	*olasz*	OEM / OFJ *(1, 8)*	A kifejezés a különleges előállítási módszerre és a termelési időszakra vonatkozik, amelyet a forgalmazás és fogyasztás tekintetében minden szőlőszüret évének november 6-ájára rögzítettek.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	*olasz*	OEM *(1)*	Történelmi-hagyományos kifejezés, amely bizonyos, a Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto és Trentino Alto Adige régiókban előállított borokhoz kapcsolódik. Az egyedi bortipológiára, valamint a megfelelő és komplex előállítási módszerre utal, amely magában foglalja a megfelelő és levegőztetett helyeken történő tárolást, és a szőlőaszalást egy hosszú érlelési időszakban, hagyományos fa tárolóedényekben. A kifejezés eredetét tekintve már számos feltevést megfogalmazták, amelynek legtöbbje a középkorhoz kapcsolódik. A leginkább megbízható ezek közül a bor vallási értékéhez kapcsolódik. Ezt a bort meglehetősen rendkívülinek tekintették és csodálatos erényekkel ruházták fel. A szentmise celebrálásakor rendszeresen használták, ami megmagyarázhatja a »Szent bor« (vinsanto) kifejezést. A kifejezést még ma is használják és az OEM leírásoknál részletesen tárgyalják, egy olyan tipológiát jelöl, amelyet széles körben ismernek és értékelnek az egész világon.	
Vivace	olasz	OEM / OFJ *(1, 8)*	A termelési módszerre és az így nyert termékre vonatkozó kifejezés. Ez a bor gyöngyözik, ami a benne található szén-dioxidnak köszönhető, és amely egy kizárólagos és természetes erjesztési folyamat eredménye.	

CIPRUS

Αμπελώνας (-ες) (*Ampelonas (-ès)*) *(Vineyard(-s))*	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. A bor előállítása teljes egészében a körzet területén belül található gazdaságban történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05-i 382/2007/EK, L 95)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. A bor előállítása teljes egészében a gazdaság területén történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05-i 382/2007/EK, L 95)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Legalább 1 hektár területű, mezőgazdasági üzemhez tartozó szőlőültetvényekről szüretelt szőlőből készített bor. Ugyanazon a mezőgazdasági területen található egy monostor is. A bor előállítása teljes egészében a gazdaság területén történik. WPC – Board act 6/2006 (2007.04.05-i 382/2007/EK, L 95)	
Μονή (*Moni*) (Monastery)	görög	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBURG

Château	francia	OEM *(1)*	A gazdaság nevére vonatkozó kifejezés, feltéve, hogy a szőlő kizárólag abból a gazdaságból származik és a borkészítés ezen a gazdaságon belül történik.	Chile

Grand premier cru	*francia*	OEM *(1)*	A »Marque nationale« nemzeti jelzés használatára jogosult borok, amelyek az alábbi minőségi jelölésekkel egészülhetnek ki: »Vin classé«, »Premier cru« vagy »Grand premier cru«, amelyeket 1959 óta használnak. Ezeket a jelöléseket az egyes borok azután kaphatják meg, hogy egy hivatalos bizottság megkóstolta és egy 20-as skálán osztályozta a borokat: — azok a borok, amelyek kevesebb mint 12 pontot érnek el, nem kaphatnak hivatalos osztályozást és nem tüntethetik fel a »Marque nationale – appellation contrôlée« kifejezést, — azok a borok, amelyek legalább 12,0 pontot elérnek, hivatalosan megkapják a »Marque nationale – appellation contrôlée« jelölést, — azok a borok, amelyek legalább 14,0 pontot elérnek, használhatják a »Vin classé« megnevezést a »Marque nationale – appellation contrôlée« jelölés mellett, — azok a borok, amelyek elérnek legalább 16,0 pontot, használhatják a »Premier cru« megnevezést a »Marque nationale – appellation contrôlée« jelölés mellett, — azok a borok, amelyek elérnek legalább 18,0 pontot, használhatják a »Grand premier cru« megnevezést a »Marque nationale – appellation contrôlée« jelölés mellett.	
Premier cru				Tunézia
Vin classé				
Vendanges tardives	francia	OEM *(1)*	Kései szüretelésű bort jelöl, amely csak Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling vagy Gewürztraminer szőlőfajtából készül. A szőlőt kézzel kell leszüretelni, és a Riesling esetében a természetes alkoholtartalom mértékét minimum 95 Öchsle-fokban, a többi fajtánál 105 Öchsle-fokban határozták meg. (2001. január 8-i kormányrendelet)	
Vin de glace	francia	OEM *(1)*	Egy olyan jégbort jelöl, amelyet kézzel, –7 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten szüretelt fagyott állapotú szőlőből készítenek. Csak a Pinot blanc, Pinot gris és Riesling fajtákat lehet a borkészítéshez felhasználni, és a must természetes alkoholtartalmának legalább 120 Öschle-foknak kell lennie. (2001. január 8-i kormányrendelet)	
Vin de paille	francia	OEM *(1)*	Szalmabort jelöl, amely Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris vagy Gewürztraminer szőlőfajtából készül. A szőlőt kézzel kell szüretelni és szalmaágyakra fektetve kell szárítani még legalább két hónapon keresztül. A szalmát modern rácsokkal lehet helyettesíteni. A szőlő minimális természetes alkoholtartalmának 130 Öschle foknak kell lennie. (2001. január 8-i kormányrendelet)	

MAGYARORSZÁG

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	magyar	OEM *(1)*	Bor, amely úgy készül, hogy újbort, mustot vagy erjedésben lévő újbort öntenek aszúsodott szőlőszemekre, és amelyet legalább három éven keresztül érlelnek (ebből két évig hordóban). A cukor és a cukormentes tartalom szintjét szintén meghatározzák. Csak a »Tokaji« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	
Aszúeszencia	magyar	OEM *(1)*		
Bikavér	magyar	OEM *(1)*	Vörösbor, amely legalább háromféle szőlőfajtából készül, és amelyet fahordóban érlelnek legalább 12 hónapon keresztül; a helyi szabályzatok további előírásokat is meghatározhatnak. Csak az »Egri« és »Szekszárdi« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	

Eszencia	magyar	OEM *(1)*	Aszúsodott szemekből nyert szőlőlé, amely saját súlyánál fogva préselődik ki a gyűjtőedényből. Maradékcukor-tartalom: legalább 450 g/l. Cukormentes extrakt: legalább 50 g/l. Csak a »Tokaji« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	
Fordítás	magyar	OEM *(1)*	Bor, amely úgy készül, hogy bort öntenek az ugyanabból a szüretből származó préselt aszúpépre, és amelyet legalább két évig érlelnek (egy évig hordóban). Csak a »Tokaji« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	
Máslás	magyar	OEM *(1)*	Bor, amely úgy készül, hogy bort öntenek az ugyanabból a szüretből származó tokaji aszú seprőjére és amelyet legalább két évig érlelnek (egy évig hordóban). Csak a »Tokaji« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	
Késői szüretelésű bor	magyar	OEM / OFJ *(1)*	Kései szüretelés. A must cukortartalma legalább 204,5 g/l	
Válogatott szüretelésű bor	magyar	OEM / OFJ *(1)*	Válogatott szőlőszemekből készített bor. A must cukortartalma legalább 204,5 g/l	
Muzeális bor	magyar	OEM / OFJ *(1)*	Legalább öt éven keresztül palackban érlelt bor.	
Siller	magyar	OEM / OFJ *(1)*	A rövid áztatási időnek köszönhetően nagyon világos színű vörösbor	
Szamorodni	magyar	OEM *(1)*	Aszúsodott és egészséges szőlőszemekből előállított bor, amelyet legalább két éven keresztül érleltek (egy évig hordóban). A must legalább 230,2 gramm cukrot tartalmaz literenként. Csak a »Tokaji« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel használható.	

AUSZTRIA

Ausstich	német	OEM / OFJ *(1)*	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.	
Auswahl	német	OEM / OFJ *(1)*	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.	
Bergwein	német	OEM / OFJ *(1)*	Teraszos vagy meredek lejtőjű – 26 %-nál nagyobb lejtésszögű – szőlőültetvényeken termesztett szőlőből készített bor.	
Klassik	*német*	OEM *(1)*	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.	
Classic				

Heuriger	német	OEM / OFJ *(1)*	Ezt a bort a szőlő szüretét követő december végéig el kell adni a kiskereskedőknek és a következő év márciusának végéig értékesíteni kell a fogyasztók számára.	
Gemischter Satz	német	OEM / OFJ *(1)*	A bornak különböző fehérbor- és vörösborfajták házasításából kell készülnie.	
Jubiläumswein	német	OEM / OFJ *(1)*	Ezt a bort egyazon szüreti évből származó szőlőből kell készíteni és a címkén fel kell tüntetni a válogatás kritériumait.	
Reserve	német	OEM *(1)*	A bornak legalább 13 térfogatszázalék alkoholtartalommal kell rendelkeznie. A vörösborok esetében a minőségi bor ellenőrzési számért a szüreti évet követő november 1-jétől lehet pályázni. A fehérborok esetében a szüreti évet követő március 15-e után.	
Schilcher	német	OEM / OFJ *(1)*	A bort Stájerországban kell előállítani, és kizárólag a »Blauer Wildbacher« szőlőfajtából lehet készíteni, amelyet a steirerlandi borvidéken termesztenek.	
Sturm	német	OFJ *(1)*	Részben erjesztett szőlőmust, amelynek a minimális alkoholtartalma 1 térfogatszázalék. A Sturmot a szüreti év augusztusa és decembere között kell értékesíteni és az értékesítés idején is erjednie kell.	

PORTUGÁLIA

Canteiro	portugál	OEM *(3)*	A »Madeira« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, amely bort az erjesztés után szeszezik és hordóban tárolják, minimum két éven keresztül érlelik; a bort fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban, és legkorábban három év elteltével lehet palackozni. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	portugál	OEM / OFJ *(1)*	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés; a bor üvegpalackokba van csomagolva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvény által rögzített minimum, szerepel egy meghatározott nyilvántartásban, és kötelező feltüntetni a szüret évét. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
Crusted	*angol*	OEM *(3)*	Kivételes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező portói bor, a palackozás idején vörös és nagy testű bor, finom aroma és íz jellemzi, amely a különböző évjáratú borok házasításából adódik, amelynek célja az érzékszervi tulajdonságok komplementaritása, aminek következtében lerakódás (kéreg) jelenik meg a palack falán; az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) által e célból elismert borok jogosultak a megnevezés használatára. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	portugál	OEM / OFJ *(1)*	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bor számára fenntartott kifejezés; a bor üvegpalackokban van kiszerelve, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	

Escuro	portugál	OEM *(3)*	A »Madeira« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, amely gazdag aroma-intenzitású bor, narancs és barnás színek egyensúlyának eredménye az utóbbi predominanciájával, a bor színezőanyagainak oxidációja és a hordóból kivont anyagok migrációja következtében. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Fino	*portugál*	OEM *(3)*	»Madeira« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott, minőségi és elegáns bor a savak frissességének tökéletes egyensúlyával, a testesség és az aromagazdagság a hordóban történő érleléssel fejlődik. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
			Jó minőségű »Portói« bor összetett illat- és ízjegyekkel, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal, amelyet kizárólag a Tawny, Ruby és White hagyományos portói borkifejezésekkel együtt használnak. [Portaria nº 1484/2002 de 22.11.2002]	
Frasqueira	portugál	OEM *(3)*	»Madeira« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelynek a jelölése összefügg a szüret évével. A terméket hagyományos fajtákból kell előállítani minimum 20 éves érleléssel, jellegzetes minőséget nyújtva, és fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban, a palackozás előtt és után. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Garrafeira	*portugál*	OEM / OFJ *(1, 3)*	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bor számára fenntartott kifejezés, a szüret évével társítva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal, a vörösbor esetében minimum 30 hónapos érleléssel, amelyből legalább 12 hónapot üvegpalackokban kell töltenie, a fehér- vagy rozé borok esetében minimum 12 hónapos érleléssel, amelyből legalább hat hónapot üvegpalackokban kell töltenie és szerepelnie kell egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
		OEM *(3)*	»Portói« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, amelyet, egy fakádakban eltöltött bizonyos idő után üveg tárolóedényekbe szerelnek ki legalább nyolc évre, és utána palackozzák. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
		OEM *(3)*	»Madeira« oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor, összefügg a szüret évével, és a terméket hagyományos fajtákból kell előállítani minimum 20 éves érleléssel, jellegzetes minőséget nyújtva, és fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban, a palackozás előtt és után. [Portaria nº 40/82, de 15.4.1982]	
Lágrima	portugál	OEM *(3)*	Portói bor, amelynek az édességi foka 20 °C-on 1 034–1 084 g/cm^3 sűrűségnek felel meg. [Decreto-Lei nº 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	*portugál*	OEM / OFJ *(1, 3)*	»Lisboa« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor, amely a kérdéses borvidéktől elvárt minimális természetes alkoholtartalommal, maximum 10 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalommal, 4,5 g/l vagy magasabb borkősavban kifejezett savtartalommal, maximum 1 bar nyomással rendelkezik, és amelynek a fennmaradó analitikai paraméterei megfelelnek a földrajzi jelzéssel ellátott borokra általában meghatározott értékeknek. [Portaria nº 426/2009, 23.4.2009]	
			»Tejo« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, amely bor a kérdéses borvidéktől elvárt minimális természetes alkoholtartalommal, maximum 10,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalommal, 4 g/l vagy magasabb borkősavban kifejezett savtartalommal, maximum 1 bar nyomással rendelkezik, és amelynek a fennmaradó analitikai paraméterei megfelelnek a földrajzi jelzéssel ellátott borokra általában meghatározott értékeknek. [Portaria nº 445/2009, de 27.4.2009]	
			Fehér »Portói« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor legalább 16,5 térfogatszázalék alkoholtartalommal. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			»Madeira« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor, kissé nagy testű, de kiegyensúlyozott sűrűséggel. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Nobre	portugál	OEM *(1)*	A »Dão« eredetmegjelölés számára fenntartott kifejezés, amely teljesíti a »Dão« borvidékre vonatkozó alapszabályokban meghatározott követelményeket. [Decreto-Lei nº 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	*portugál*	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5)*	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, a bor üvegpalackokba van csomagolva, a szüret évével beazonosítva, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 0,5 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvényben rögzített minimum, és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
			Olyan minőségi pezsgő, földrajzi jelzéssel és eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet 12–24 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel vagy degorzsálással történő seprőtlenítés előtt. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
			Olyan földrajzi jelzéssel, illetve eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor számára fenntartott kifejezés, amelyet üvegpalackokba szerelnek ki, feltüntetve a szüret évét, és amelyet nem lehet három évnél hamarabb forgalmazni; a terméket fel kell tüntetni egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
		OEM *(1, 3, 4, 5)*	»Portói« bor jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal, összetett illat- és ízjegyekkel; a terméket különböző stádiumban lévő borok házasításával állítják elő, ami sajátos érzékszervi tulajdonságokat eredményez. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	
			»Madeira« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott, 5 éves mintának megfelelő bor. [Portaria nº 125/98, de 29.7.1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	portugál	OEM / OFJ *(1, 3, 4, 5)*	Olyan minőségi pezsgő, földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet több mint 36 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel vagy degorzsálással történő seprőtlenítés előtt. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
Ruby	angol	OEM *(3)*	»Portói« bor, amely megjelenésében vörös vagy mélyvörös színű. Olyan borok, amelyeknél a borkészítő igyekszik visszatartani a mélyvörös szín kialakulását és igyekszik fenntartani a fiatal bor gyümölcsösségét és erejét. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)
Solera	portugál	OEM *(3)*	A szüret évével társított, »Madeira« oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott bor, amely az állomány alapját jelenti, minden évben a készlet 10 %-át meg nem haladó mennyiséget palackoznak belőle, és ezt a mennyiséget egy másik minőségi borral pótolják. A megengedett hozzáadások száma legfeljebb 10, ezután az akkor meglévő teljes bormennyiséget azonnal palackozni kell. [Portaria nº 125/98 de 29.7.1998]	
Super reserva	portugál	OEM / OFJ *(4, 5)*	Olyan minőségi pezsgő, illetve földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott pezsgő számára fenntartott kifejezés, amelyet 24–36 hónapig palackokban tárolnak a transzvázé módszerrel degorzsálással történő seprőtlenítés előtt. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
Superior	*portugál*	OEM / OFJ *(1, 3)*	Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott bornak fenntartott kifejezés, a bor üvegpalackokban van kiszerelve, jellegzetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, a tényleges alkoholtartalma legalább 1 térfogatszázalékkal magasabb, mint a törvény által rögzített minimum, és szerepel egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
			Földrajzi jelzéssel vagy eredetmegjelöléssel ellátott likőrbor, üvegpalackokba kiszerelve, nem lehet öt évnél hamarabb forgalmazni, szerepelnie kell egy meghatározott nyilvántartásban. [Portaria nº 924/2004, de 27.6.2004]	
Tawny	angol	OEM *(3)*	Vörös »portói« bor, amely minimum hét éven keresztül fa tárolóedényben állt. Több különböző borból nyerik, amelyeket különböző hosszúságú ideig hordókban vagy erjesztőkádakban érleltek. A korral a borok színe lassan homokszínűvé (tawny), közepes homokszínűvé (medium tawny) vagy világos homokszínűvé (light tawny) alakul, aszalt gyümölcsök és fa illatával; minél öregebb a bor, annál erősebbek ezek az aromák. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)
Vintage, *amelyet kiegészíthet a* »Late Bottle« (LBV) *vagy a* »Character« *jelölés.*	angol	OEM *(3)*	»Portói« bor, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal, egyetlen szüretből, a jóváhagyás idején vörös és nagy testű, finom aroma és íz, amelyet az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) a jelölés használatának jóváhagyásával ismer el. A »Late Bottled Vintage« vagy »LBV« név alkalmazása a szüret után következő negyedik évben kezdődik, és az utolsó palackozást a szüret utáni hatodik év december 31-ig lehet kivitelezni. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	angol	OEM *(3)*	»Portói« bor, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal, egyetlen szüretből, a jóváhagyás idején vörös és nagy testű, nagyon finom illatú és ízű, amelyet az Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (a Douro és Porto területéről származó borok intézete) a jelölés és a megfelelő dátum használatának jóváhagyásával ismer el. A »Vintage« név használata a szüret után következő második évben kezdődik, és az utolsó palackozást a szüret utáni harmadik év július 30-ig lehet kivitelezni. Csak a szüret utáni második év május 1-jétől kezdődhet az értékesítése. [Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005]	Dél-Afrika (*)

(*) A »Ruby«, a »Tawny« és a »Vintage« kifejezést a dél-afrikai »CAPE« földrajzi jelzéssel együtt használják.

ROMÁNIA

Rezervă	román	OEM / OFJ *(1)*	Olyan bor, amely legalább hat hónapon keresztül tölgyfából készült hordóban érik, majd legalább hat hónapig palackokban érlelődik tovább.	
Vin de vinotecă	román	OEM *(1, 15, 16)*	Olyan bor, amely legalább egy éven keresztül tölgyfából készült hordóban érik, majd legalább négy évig palackokban érlelődik tovább.	
Vin tânăr	román	OEM / OFJ *(1)*	A jóváhagyás évének végén forgalmazott bor.	

SZLOVÁKIA

Mladé víno	szlovák	OEM *(1)*	Olyan bor, amelyet annak a naptári évnek a vége előtt le kell palackozni, amelyikben a bor előállítására felhasznált szőlőt szüretelték. A bor forgalomba hozatala ugyanazon szüreti év novemberének első hétfőjétől lehetséges.	
Archívne víno	szlovák	OEM *(1)*	A bor készítésére felhasznált szőlő szüretétől számítva legalább három éven keresztül érlelt bor.	
Panenská úroda	szlovák	OEM *(1)*	A bor készítésére használt szőlő a szőlőültetvény első szüretéből származott. Az első szüret az ültetéstől számított harmadik, legkésőbb negyedik évben történik.	

SZLOVÉNIA

Mlado vino	szlovén	OFJ / OEM *(1)*	Olyan bor, amely leghamarabb a szüret után 30 nappal kerül piacra és csak január 31-ig forgalmazható.	

Magyarázó megjegyzések:

(1) OEM (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) vagy OFJ (oltalom alatt álló földrajzi jelzés), amelyet kiegészít az 1234/2007/EK rendelet XIb. mellékletében említett, szőlőből készült termékek kategóriáinak megnevezése.
(2) A dőlt betűvel szedett szavak csak informatív vagy magyarázó célúak, esetleg mindkettő, és az ezen rendelet 3. cikkében foglalt rendelkezések nem terjednek ki rájuk. Mivel ezek csak tájékoztató jellegűek, ezért semmilyen körülmények között nem helyettesíthetik a vonatkozó nemzeti jogszabályokat."

II. MELLÉKLET

„XV. MELLÉKLET

A BOROK CÍMKÉIN FELTÜNTETHETŐ BORSZŐLŐFAJTANEVEK ÉS SZINONIMÁIK

A. RÉSZ: **A 62. cikk (3) bekezdésével összhangban a borok címkéin feltüntethető borszőlőfajtanevek és szinonimáik jegyzéke**

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Olaszország°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Görögország°, Olaszország°, Portugália°, Algéria°, Tunézia°, Egyesült Államok°, Ciprus°**, Dél-Afrika *Megjegyzés: Az »Alicante« név önmagában nem használható bor megnevezésére.*
3		**Alicante Branco**	**Portugália°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Franciaország°, Szerbia és Montenegró** (6)
5		**Alicante**	**Olaszország°**
6		Alikant Buse	Szerbia és Montenegró (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Olaszország
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Románia**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spanyolország°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság (13-**20**-30), Ausztria (**18**-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Olaszország (20-30), Svájc
11		**Blauer Burgunder**	**Ausztria** (10-13), Szerbia és Montenegró (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Németország** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Németország** (30), Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság (10-**20**-30), Ausztria (10-**11**), Bulgária (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Románia (309), Olaszország (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Románia** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Szerbia és Montenegró** (34)
16		Burgundac Crni	Horvátország°
17		**Burgundac crni**	**Szerbia és Montenegró** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Horvátország°, **Szerbia és Montenegró°**
19		**Burgundec bel**	**Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság°**
20		**Burgundec crn**	**Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság°**
22		**Early Burgundy**	**Egyesült Államok°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Magyarország (31)
24		Frühburgunder	Németország (**12**), **Hollandia°**
25		Grauburgunder	Németország, Bulgária, Magyarország°, Románia (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Románia (25), Németország, **Ausztria**
27		Grossburgunder	Románia (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Magyarország (30)
29		**Nagyburgundi**	Magyarország°
30		Spätburgunder	Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság (10-13-**20**), Szerbia és Montenegró (11-**17**), Bulgária (13), Kanada (10-13), Chile, Magyarország (29), Moldova°, Románia (13), Olaszország (10-13), **Egyesült Királyság**, Németország (**13**)
31		Weißburgunder	Dél-Afrika (33), Kanada, Chile (32), Magyarország (23), Németország (**32**, 33), Ausztria (**32**), Egyesült Királyság°, Olaszország
32		**Weißer Burgunder**	**Németország** (31, 33), **Ausztria** (31), Chile (31), Szlovénia, Olaszország

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (1)
33		**Weissburgunder**	Dél-Afrika (31), Németország (31, **32**), Egyesült Királyság, Olaszország, **Svájc**
34		Weisser Burgunder	Szerbia és Montenegró (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Olaszország**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Románia**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Cseh Köztársaság (**39**), Ausztria°, Németország, Szlovénia (**Modra frankinja**, Frankinja), Magyarország, Románia (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Románia**
39		**Frankovka**	**Cseh Köztársaság** (37), Szlovákia (**40**), Románia (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Szlovákia** (39)
41		**Kékfrankos**	Magyarország, Románia (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Olaszország
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugália°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgária**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Olaszország°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Cseh Köztársaság°**
47		Moravia dulce	**Spanyolország°**
48		Moravia agria	**Spanyolország°**
49		**Muškat moravský**	**Cseh Köztársaság°, Szlovákia**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Románia**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Olaszország°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentína°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Olaszország
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Franciaország

B. RÉSZ: **A 62. cikk (4) bekezdésével összhangban a borok címkéin feltüntethető borszőlőfajtanevek és szinonimáik jegyzéke**

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (1)
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Görögország°**, Ciprus°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Olaszország, Görögország, Málta, Egyesült Államok**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Olaszország°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Olaszország, Ausztrália**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Olaszország°**
7		**Barbera**	**Dél-Afrika°, Argentína°, Ausztrália°, Horvátország°, Mexikó°, Szlovénia°, Uruguay°, Egyesült Államok°, Görögország°, Olaszország°, Málta°**
8		**Barbera Sarda**	**Olaszország°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Olaszország°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Olaszország, Ausztrália**
11	Etyek-Budai (HU)	**Budai**	**Magyarország°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Olaszország, Ausztrália**

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Magyarország**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Szlovákia**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Olaszország**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Olaszország°**
18		**Korinthiaki**	**Görögország°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Olaszország, Ausztrália**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Olaszország, Ausztrália**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sárfehér**	**Magyarország**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Olaszország, Ausztrália**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Olaszország**
27		**Lambrusco**	**Olaszország, Ausztrália [2], Egyesült Államok**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Olaszország**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Olaszország, Ausztrália**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Olaszország**
35		**Pikolit**	**Szlovénia**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Olaszország, Ausztrália**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Magyarország** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Szerbia és Montenegró (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Szerbia és Montenegró (39-43-**46**), Szlovénia° (45)
41		Rheinriesling	Bulgária°, Ausztria, Németország (43), Magyarország (**38**), Cseh Köztársaság (**49**), Olaszország (43), Görögország, Portugália, Szlovénia
42		Rhine Riesling	Dél-Afrika°, Ausztrália°, Chile (44), Moldova°, Új-Zéland°, **Ciprus, Magyarország°**
43		Riesling renano	Németország (41), Szerbia és Montenegró (39-40-**46**), **Olaszország** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Málta°**
45		Radgonska ranina	**Szlovénia**
46		**Rizling rajnski**	**Szerbia és Montenegró** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Macedónia Volt Jugoszláv Köztársaság°, Horvátország°**
48		**Rizling rýnsky**	**Szlovákia°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Cseh Köztársaság** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Olaszország, Ausztrália**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Szlovénia**

	Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés neve	A fajtanév vagy annak szinonimái	A fajtanév vagy valamely szinonimája használatára jogosult országok (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Olaszország, Ausztrália, Egyesült Államok**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Olaszország°**
55		**Verdeca**	**Olaszország**
56		**Verdese**	**Olaszország°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Olaszország, Ausztrália**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Olaszország, Ausztrália**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Olaszország, Ausztrália**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Magyarország**

(*) *JELMAGYARÁZAT:*

— dőlt betűvel szedett adatok: hivatkozás a borszőlőfajta szinonimájára
— »°« nincs szinonima
— félkövér betűvel szedett adatok: 3. oszlop: a borszőlőfajta neve
4. oszlop: az ország(ok), ahol a név megfelel egy fajtának, és hivatkozás a fajtára
— nem félkövér betűvel szedett adatok: 3. oszlop: valamely szőlőfajta nevének szinonimája
4. oszlop: valamely szőlőfajta nevének szinonimáját használó ország megnevezése

(1) Az érintett államok esetében az e mellékletben meghatározott eltérések kizárólag olyan oltalam alatt álló eredetmegjelöléssel vagy földrajzi jelzéssel ellátott borok esetében lehetségesek, amelyeket a szóban forgó fajtákból készítettek.

(2) Az Európai Közösség és Ausztrália közötti borkereskedelemről szóló 2008. december 1-jei megállapodás 22. cikkének (4) bekezdésében említett rendelkezésekkel összhangban engedélyezett használat (HL L 28., 2009.1.30., 3. o.).”