REGOLAMENTO (UE) N. 401/2010 DELLA COMMISSIONE

del 7 maggio 2010

che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) [1], in particolare l'articolo 121, primo comma, lettere k), l) e m), e l'articolo 203 *ter*, in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

(1) Conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione [2], la verifica annuale dei vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta è condotta mediante controlli casuali, controlli a campione o controlli sistematici, fermo restando che solo i controlli casuali possono essere combinati con i controlli a campione. Alcuni Stati membri che sinora avevano fatto prevalentemente ricorso ai controlli sistematici stanno modificando i propri metodi e vorrebbero essere autorizzati a combinare i tre tipi di controllo. È dunque opportuno, con riguardo ai sistemi di verifica annuale, consentire agli Stati membri una maggiore flessibilità.

(2) Successivamente all'adozione del regolamento (CE) n. 607/2009 si è constatato che esso contiene alcuni errori di carattere tecnico che è opportuno correggere. In particolare, il nome della varietà di uve da vino «Montepulciano» è stato menzionato erroneamente nella parte B dell'allegato XV e deve essere pertanto trasferito nella parte A dello stesso allegato. Ai fini di una maggiore chiarezza è inoltre necessario migliorare l'ortografia di talune disposizioni.

(3) A fini di chiarezza e coerenza, alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 607/2009 devono essere riformulate o precisate. È il caso in particolare delle disposizioni applicabili ai paesi terzi, a cui deve essere consentito l'uso di alcune indicazioni facoltative a condizione che soddisfino requisiti equivalenti a quelle previsti per gli Stati membri. Ciò vale anche per l'allegato XII, la cui terminologia deve essere coerente con quella impiegata nell'elenco delle denominazioni di origine protette che figura nel registro. Occorre inoltre introdurre nuove disposizioni che consentano di ottenere una maggiore precisione in materia di etichettatura e presentazione.

(4) L'Australia ha chiesto di includere nuovi nomi di varietà di uve da vino nell'allegato XV, parte B, del regolamento (CE) n. 607/2009. È opportuno che la Commissione, dopo aver esaminato con esito soddisfacente la richiesta con riguardo alle condizioni previste all'articolo 62, paragrafo 1, lettera b), e all'articolo 62, paragrafo 4, del suddetto regolamento, includa l'Australia nella colonna corrispondente ai nomi delle suddette varietà di uve da vino nel citato allegato.

(5) L'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino [3] contiene un elenco di nomi di varietà di vite che possono essere utilizzati come indicazioni facoltative. Occorre pertanto includere gli Stati Uniti nella colonna corrispondente ai nomi di tali varietà di uve da vino dell'allegato XV, parte B, del regolamento (CE) n. 607/2009.

(6) Il regolamento (CE) n. 607/2009 deve essere pertanto modificato di conseguenza.

(7) Per evitare oneri amministrativi connessi ai costi di certificazione, nonché difficoltà a livello commerciale, è necessario che le modifiche proposte dal presente regolamento si applichino a partire dalla stessa data di applicazione del regolamento (CE) n. 607/2009, ossia dal 1º agosto 2009.

(8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 607/2009 è così modificato:

1) All'articolo 18, il paragrafo 1 è sostituito dal seguente:

«1. Il "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette", aggiornato dalla Commissione secondo quanto previsto all'articolo 118 *quindecies* del regolamento (CE) n. 1234/2007 (*) (di seguito: "il registro") è incluso nella banca dati elettronica "E-Bacchus".

(*) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.».

[1] GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.
[2] GU L 193 del 24.7.2009, pag. 60.
[3] GU L 87 del 24.3.2006, pag. 2.

2) L'articolo 24 è sostituito dal seguente:

«*Articolo 24*

Comunicazione degli operatori

Gli operatori che intendono partecipare in tutto o in parte alla produzione o al condizionamento di un prodotto a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta sono comunicati all'autorità di controllo competente di cui all'articolo 118 *sexdecies* del regolamento (CE) n. 1234/2007.».

3) L'articolo 25 è così modificato:

a) al paragrafo 1,

i) il secondo comma è sostituito dal seguente:

«La verifica annuale è condotta negli Stati membri in cui ha avuto luogo la produzione in conformità al disciplinare secondo una delle seguenti modalità:

a) mediante controlli casuali in base ad un'analisi di rischio, oppure

b) mediante controlli a campione, oppure

c) mediante controlli sistematici, oppure

d) mediante una combinazione dei controlli sopra indicati.»;

ii) il quinto comma è soppresso;

b) al paragrafo 4, la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) i risultati degli esami di cui al paragrafo 1, primo comma, lettere a) e b), e di cui al paragrafo 2, dimostrano che il prodotto rispetta le condizioni del disciplinare e possiede tutte le idonee caratteristiche della denominazione di origine o dell'indicazione geografica di cui si tratta;».

4) L'articolo 56, paragrafo 1, è così modificato:

a) la lettera a) è sostituita dalla seguente:

«a) "*imbottigliatore*", la persona fisica o giuridica, o l'associazione di tali persone, stabilita nell'Unione europea, che effettua o fa effettuare l'imbottigliamento per proprio conto;»;

b) la lettera f) è sostituita dalla seguente:

«f) "*indirizzo*", il nome del comune e dello Stato membro o del paese terzo in cui è situata la sede sociale dell'imbottigliatore, del produttore, del venditore o dell'importatore.».

5) L'articolo 63 è così modificato:

a) al paragrafo 2, il quarto comma è sostituito dal seguente:

«I costi della certificazione sono a carico degli operatori ad essa assoggettati, salvo diversa disposizione degli Stati membri.»;

b) al paragrafo 7 è aggiunto il quarto comma seguente:

«Nel caso del Regno Unito, il nome dello Stato membro può essere sostituito dal nome di un territorio che fa parte del Regno Unito.».

6) All'articolo 64, il paragrafo 4 è sostituito dal seguente:

«4. Il disposto del paragrafo 1 non si applica ai prodotti di cui ai punti 3, 8 e 9 dell'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007, purché le condizioni di impiego dell'indicazione del tenore di zucchero siano disciplinate dagli Stati membri o stabilite in norme applicabili nel paese terzo interessato, incluse, nel caso dei paesi terzi, le norme emanate da organizzazioni professionali rappresentative.».

7) All'articolo 67, paragrafo 2, il primo comma è sostituito dal seguente:

«Per l'impiego del nome di un'unità geografica più piccola della zona che è alla base della denominazione di origine o dell'indicazione geografica, la zona dell'unità geografica in questione è delimitata con precisione. Gli Stati membri hanno la facoltà di adottare norme sull'uso di queste unità geografiche. Almeno l'85 % delle uve da cui il vino è stato ottenuto proviene dall'unità geografica più piccola. Sono esclusi:

a) i quantitativi di prodotti usati nella dolcificazione, lo "sciroppo di dosaggio" o lo "sciroppo zuccherino", o

b) i quantitativi di prodotti di cui all'allegato XI *ter*, sezione 3, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Il rimanente 15 % dell'uva proviene dalla zona geografica delimitata della denominazione di origine o dell'indicazione geografica corrispondenti.».

8) L'allegato XII è sostituito dal testo figurante nell'allegato I del presente regolamento.

9) L'allegato XV è sostituito dal testo figurante nell'allegato II del presente regolamento.

10) All'allegato XVII, punto 4, lettera b), il primo e il secondo trattino sono sostituiti dai seguenti:

«— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj».

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1º agosto 2009.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 maggio 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO I

«ALLEGATO XII

ELENCO DELLE MENZIONI TRADIZIONALI DI CUI ALL'ARTICOLO 40

Menzioni tradizionali	Lingua	Vini [1]	Sintesi della definizione/delle condizioni d'uso [2]	Paesi terzi interessati
PARTE A: **Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 118 *duovicies*, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007**				
BELGIO				
Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP *(1, 4)*	Menzioni tradizionali usate invece di "denominazione di origine protetta".	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Olandese	DOP *(1, 4)*		
Landwijn	Olandese	IGP *(1)*	Menzioni tradizionali usate invece di "indicazione geografica protetta".	
Vin de pays	Francese	IGP *(1)*		
BULGARIA				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	Bulgaro	DOP *(1, 3, 4)*	Menzioni tradizionali usate invece di "denominazione di origine protetta" o "indicazione geografica protetta". 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Bulgaro	DOP *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Bulgaro	DOP *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Bulgaro	IGP *(1, 3, 4)*		

REPUBBLICA CECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Ceco	DOP *(4)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la produzione di vino utilizzato per l'elaborazione di vino spumante di qualità prodotto nella regione determinata avviene nell'ambito della zona viticola; nella zona delimitata non è stata superata la resa per ettaro prevista; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.	
Jakostní víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 15° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.	
Jakostní víno odrůdové	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa, mosto o vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati o mediante assemblaggio di vini di qualità provenienti da non più di tre varietà.	
Jakostní víno známkové	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati.	
Jakostní víno s přívlastkem, *completata da*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (Botrytis cinerea P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità "con predicato" in questione o per un assemblaggio di vini di qualità "con predicato"; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o "predicati") seguenti: — "Kabinetní víno": può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — "Pozdní sběr": può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — "Výběr z hroznů": può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — "Výběr z bobulí": può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — "Výběr z cibéb": può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati dal marciume nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — "Ledové víno": può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a –7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — "Slámové víno": può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi.	

Pozdní sběr	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.	
Víno s přívlastkem, *completata da*: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve, polpa o mosto o eventualmente con vino prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati nella zona o sottozona in questione; la resa per ettaro prevista non è stata superata; l'origine, il tenore di zucchero e il peso delle uve con le quali è prodotto questo vino e, se necessario, la varietà o l'assemblaggio, nonché il fatto che gli acini siano stati colpiti dalla muffa grigia (Botrytis cinerea P.) sotto forma di muffa nobile sono stati verificati dall'Ispettorato e soddisfano i requisiti previsti per il tipo di vino di qualità "con predicato" in questione o per un assemblaggio di vini di qualità "con predicato"; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; il vino è stato classificato dall'Ispettorato come vino di qualità avente diritto a una delle menzioni (o "predicati") seguenti: — "Kabinetní víno": può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 19° NM, — "Pozdní sběr": può essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 21° NM, — "Výběr z hroznů": puň essere prodotto solo con uve aventi un tenore di zucchero di almeno 24° NM, — "Výběr z bobulí": può essere prodotto solo con acini selezionati che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — "Výběr z cibéb": può essere prodotto solo con acini selezionati attaccati dal marciume nobile o con acini stramaturi che abbiano raggiunto un tenore di zucchero di almeno 32° NM, — "Ledové víno": può essere prodotto solo con uve raccolte a temperature non superiori a −7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore di zucchero di almeno 27° NM, — "Slámové víno": può essere prodotto solo con uve lasciate appassire su paglia o canne prima della lavorazione, eventualmente appese in locali ventilati per un periodo di almeno tre mesi.	
Jakostní likérové víno	Ceco	DOP *(3)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte nei vigneti interessati della regione specifica; la resa per ettaro prevista non è stata superata; la produzione del vino si è svolta nella regione viticola specifica nella quale sono state raccolte le uve; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.	
Zemské víno	Ceco	IGP *(1)*	Vino prodotto con le uve, raccolte nel territorio della Repubblica ceca, adatte alla produzione di vino di qualità nella regione specifica o con le varietà contenute nell'apposito elenco riportato nel regolamento attuativo; può recare in etichetta soltanto l'indicazione geografica prevista nel regolamento attuativo; per la produzione di vino a indicazione geografica possono essere usate soltanto uve con un tenore di zucchero di almeno 14° NM raccolte nella zona geografica alla quale si riferisce l'indicazione geografica di cui al presente paragrafo; il vino prodotto soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo; è vietato l'uso del nome di un'unità geografica diversa da quella prevista dal regolamento attuativo.	

Víno originální certifikace (VOC o V.O.C.)	Ceco	DOP *(1)*	Vino prodotto nel territorio corrispondente alla regione viticola o in un territorio più ristretto; il produttore deve essere membro dell'associazione autorizzata a concedere al vino la certificazione dell'origine secondo le disposizioni di legge; il vino soddisfa almeno i requisiti qualitativi previsti per i vini di qualità da tali disposizioni di legge; il vino soddisfa le condizioni previste dalla decisione di concedere al vino la certificazione dell'origine; il vino deve inoltre soddisfare i requisiti previsti da tali disposizioni di legge per la tipologia alla quale appartiene.	
DANIMARCA				
Regional vin	Danese	IGP *(1, 3, 4)*	Vino o vino spumante prodotto in Danimarca secondo le disposizioni della normativa nazionale. I "vini regionali" sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.	
GERMANIA				
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *completata da*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tedesco	DOP *(1)*	Categoria generale dei "vini con predicato" (Prädikatsweine), elaborati a partire da mosto con un determinato peso specifico minimo e senza arricchimento (né mediante zuccheraggio né mediante aggiunta di mosto di uve concentrato); la menzione è completata da una delle diciture seguenti: — Kabinett: primo livello qualitativo dei vini con predicato; i vini Kabinett sono fini e leggeri, con un tenore di zucchero compreso tra 67 e 85 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Spätlese: vini con predicato ottenuti con un mosto dal peso specifico compreso tra 76 e 95 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; per produrli sono utilizzate uve giunte a completa maturazione sottoposte a vendemmia tardiva; i vini Spätlese hanno un sapore intenso (non necessariamente dolce), — Auslese: vini ottenuti con uve selezionate giunte a completa maturazione; la concentrazione delle sostanze contenute negli acini può essere accentuata dall'azione della Botrytis cinerea; il peso specifico del mosto è compreso tra 85 e 100 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione, — Beerenauslese: vini ottenuti con acini selezionati giunti a completa maturazione, con una concentrazione zuccherina elevata grazie all'azione della Botrytis cinerea (muffa nobile); le uve sono generalmente sottoposte a vendemmia tardiva. Il peso specifico del mosto è compreso tra 110 e 125 gradi Öchsle a seconda del vitigno e della regione; vini molto dolci e serbevoli, — Trockenbeerenauslese: livello qualitativo supremo dei vini con predicato; il peso specifico del mosto di questi vini è superiore a 150 gradi Öchsle. I vini appartenenti a questa categoria sono ottenuti da uve stramature attentamente selezionate, il cui succo è stato concentrato dalla Botrytis cinerea (muffa nobile). Gli acini utilizzati sono quelli avvizziti come l'uva passa. I vini così ottenuti presentano abbondante dolcezza e bassa gradazione alcolica, — Eiswein: vini ottenuti da uve raccolte nel corso di forti gelate, a temperature inferiori a –7 °C; le uve sono pressate mentre sono ancora ghiacciate; se ne ricava un vino unico di qualità superiore, caratterizzato da dolcezza e acidità estremamente elevate.	
Qualitätswein, *completata o meno da* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Tedesco	DOP *(1)*	Vino di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).	
Qualitätslikörwein, *completata da* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tedesco	DOP *(3)*	Vino liquoroso di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).	

Qualitätsperlwein, *completata da* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tedesco	DOP *(8)*	Vino frizzante di qualità prodotto in regioni delimitate, che ha superato un esame analitico e organolettico e soddisfa i requisiti di maturità delle uve (peso specifico del mosto/gradi Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Tedesco	DOP *(4)*	Vino spumante di qualità prodotto in regioni delimitate.	
Landwein	Tedesco	IGP *(1)*	Vino superiore a motivo del peso specifico del mosto con cui è ottenuto, leggermente più elevato di quello degli altri vini.	
Winzersekt (**)	Tedesco	DOP *(1)*	Vino spumante di qualità prodotto in zone viticole delimitate, ottenuto da uve raccolte nella stessa azienda vinicola nella quale il produttore vinifica le uve destinate alla produzione di vini spumanti di qualità prodotti in una zona viticola delimitata; si applica anche ai gruppi di produttori.	

(*) L'uso della menzione "Qualitätswein mit Prädikat" è consentito per un periodo transitorio che termina il 31 dicembre 2010.
(**) Non è stata chiesta la protezione dei termini "Sekt", "Likörwein" e "Perlwein".

GRECIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Greco	DOP *(1, 3, 4, 15, 16)*	Nome di una regione o di una località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — sono ottenuti con uve di varietà selezionate della specie Vitis vinifera provenienti esclusivamente dalla zona geografica considerata e prodotti in tale zona, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti caratterizzati da basse rese per ettaro, — la loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente al particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani. [L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Greco	DOP *(3, 15)*	Oltre ai requisiti indispensabili della "appellation d'origine de qualité supérieure", i vini appartenenti a questa categoria soddisfano i requisiti seguenti: — sono ottenuti con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da basse rese per ettaro, coltivati su terreni adatti alla produzione di vini di qualità, — rispettano determinate condizioni riguardanti il sistema di potatura delle viti e il tenore di zucchero minimo del mosto. [L.D. 243/1969 e L.D. 427/76 sul miglioramento e la protezione della produzione vitivinicola].	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Greco	DOP *(3)*	Vini che appartengono alla categoria dei vini ad "appellation d'origine contrôlée" o ad "appellation d'origine de qualité supérieure" e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti: — sono ottenuti da mosto di uve con un titolo alcolometrico naturale iniziale non inferiore a 12 % vol, — hanno un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 15 % vol e non superiore a 22 % vol, — hanno un titolo alcolometrico totale non inferiore a 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine "Samos"].	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Greco	DOP *(3, 15, 16)*	Vini che appartengono alla categoria dei vini ad "appellation d'origine contrôlée" o ad "appellation d'origine de qualité supérieure" e che soddisfano inoltre i requisiti seguenti: — sono ottenuti da uve lasciate al sole o all'ombra, — sono ottenuti senza alcun arricchimento, — hanno un titolo alcolometrico naturale non inferiore a 17 % vol (o 300 g di zucchero/l). [L.D. 212/1982 sulla registrazione dei vini a denominazione di origine "Samos"].	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Greco	IGP *(1)*	Vini prodotti esclusivamente nel territorio geografico della Grecia e che inoltre: — per i vini recanti la menzione tradizionale "Retsina": sono prodotti con mosto di uve trattato con resina di pino di Aleppo, — per i vini recanti la menzione tradizionale "Verntea": sono prodotti con uve provenienti da vigneti dell'isola di Zante e soddisfano determinate condizioni riguardo ai vitigni utilizzati, alle rese per ettaro dei vigneti e al tenore di zucchero del mosto. [P.D. 514/1979 sulla produzione, il controllo e la protezione dei vini resinati e M.D. 397779/92 sulla definizione dei requisiti per l'uso dell'indicazione "Verntea Traditional Designation of Zakynthos"].	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Greco	IGP *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Indicazione che fa riferimento a una regione o località specifica, riconosciuta a livello amministrativo, usata per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla propria origine, — le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica e la loro produzione avviene in detta zona geografica, — sono ottenuti da vitigni classificati nella zona specifica di cui trattasi, — sono prodotti con uve provenienti da vigneti coltivati su terreni adatti alla viticoltura e caratterizzati da basse rese per ettaro, — il loro titolo alcolometrico naturale ed effettivo è definito in modo specifico per ciascun vino. [C.M.D. 392169/1999, Norme generali sull'uso della menzione "vino regionale" per designare i vini da tavola, come modificato dal C.M.D. 321813/2007].	
SPAGNA				
Denominación de origen (DO)	Spagnolo	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Nome di una regione, zona, località o luogo delimitato riconosciuti a livello amministrativo, usato per designare i vini che soddisfano i requisiti seguenti: — sono elaborati nella regione, zona località o luogo delimitato con uve che ne provengono, — godono di grande prestigio commerciale per la loro origine e — le loro qualità e le loro caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente alle caratteristiche geografiche, compresi i fattori naturali e umani. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	Cile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spagnolo	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Oltre ai requisiti indispensabili della "denominación de origen", i vini a "denominación de origen calificada" soddisfano i requisiti seguenti: — sono trascorsi almeno dieci anni dall'ottenimento della "denominación de origen", — i prodotti protetti sono commercializzati soltanto dopo l'imbottigliamento in aziende vinicole registrate, ubicate nell'area geografica delimitata e — la zona considerata atta alla produzione di vini autorizzati a recare la denominazione di origine in questione è delimitata cartograficamente dai confini dei comuni che vi appartengono. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	

Vino de calidad con indicación geográfica	Spagnolo	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vini elaborati in una regione, zona, località o luogo delimitato con uve raccolte all'interno di tale territorio; la qualità, la reputazione o le caratteristiche di questi vini sono dovute al fattore geografico o umano o a entrambi, nella misura in cui influiscono sulla produzione delle uve, sull'elaborazione del vino o sull'invecchiamento. Questi vini sono identificati dalla menzione "vino de calidad de", seguita dal nome della regione, della zona, della località o del luogo delimitato in cui sono prodotti ed elaborati. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago	Spagnolo	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Questa menzione designa la località rurale o il luogo con particolari caratteristiche pedoclimatiche che lo differenziano e lo distinguono dalle zone limitrofe, conosciuto con un nome tradizionalmente e notoriamente collegato alla coltura di vigneti da cui si ottengono vini con caratteristiche e qualità peculiari, la cui estensione massima è limitata dalle norme stabilite dall'autorità amministrativa competente in base alle caratteristiche specifiche di ciascuna regione. La sua estensione non può essere pari o superiore a quella del comune o dei comuni sul cui territorio è situato. Si ritiene sussista un legame notorio con la coltura della vite se il nome del "pago" è stato usato correntemente negli scambi commerciali per un periodo minimo di cinque anni per designare i vini che ne provengono. Tutte le uve destinate all'elaborazione di un "vino de pago" devono provenire da vigneti situati in tale "pago" e il vino in questione deve essere tenuto separato dagli altri vini in fase di elaborazione, di stoccaggio e, se del caso, di invecchiamento. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de pago calificado	Spagnolo	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Se un "pago" è interamente compreso nel territorio di una "denominación de origen calificada", il vino che vi si produce può essere denominato "vino de pago calificado" purché soddisfi i requisiti previsti per i vini della "denominación de origen calificada" e sia registrato nell'ambito di tale denominazione. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; altre prescrizioni giuridiche sono stabilite in questo e in altri atti normativi).	
Vino de la tierra	Spagnolo	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Requisiti per l'utilizzo della menzione tradizionale "vino de la tierra" accompagnata da un'indicazione geografica. 1. Nella regolamentazione delle indicazioni geografiche dei prodotti di cui all'articolo 1 si tiene conto almeno degli aspetti seguenti: a) categoria o categorie di vini cui si applica la menzione; b) nome dell'indicazione geografica da utilizzare; c) confini precisi dell'area geografica; d) vitigni da utilizzare; e) titolo alcolometrico volumico naturale minimo dei diversi tipi di vino aventi diritto alla menzione; f) una valutazione o un'indicazione delle caratteristiche organolettiche dei vini; g) sistema di controllo dei vini, da effettuarsi a cura di un organismo pubblico o privato. 2. È consentito l'uso di un'indicazione geografica per designare vini ottenuti mediante assemblaggio da uve raccolte in diverse zone di produzione, purché almeno l'85 % del vino provenga dalla zona di produzione di cui porta il nome. (Legge 24/2003 sulla vite e il vino; decreto 1126/2003).	

Vino dulce natural	Spagnolo	DOP *(3)*	(Allegato III, sezione B, punto 6, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	
Vino Generoso	Spagnolo	DOP *(3)*	(Allegato III, sezione B, punto 8, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	Cile
Vino Generoso de licor	Spagnolo	DOP *(3)*	(Allegato III, sezione B, punto 10, del regolamento (CE) n. 606/2009 della Commissione).	

FRANCIA

Appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Nome di un luogo utilizzato per designare un prodotto, originario di tale luogo, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; tale prodotto deve possedere una notorietà comprovata e la sua produzione deve essere soggetta a procedure di controllo che includano l'identificazione dei soggetti interessati, il controllo delle condizioni di produzione e il controllo dei prodotti.	Algeria Svizzera Tunisia
Appellation […] contrôlée	Francese			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francese			
Vin doux naturel	Francese	DOP *(3)*	Vino prodotto mediante mutizzazione del mosto, cioè l'arresto della fermentazione alcolica tramite aggiunta di alcole neutro di origine vinica. Questo processo mira ad aumentare la gradazione alcolica del vino mantenendo al contempo la maggior parte degli zuccheri naturali contenuti nell'uva. A seconda del tipo di "vin doux naturel" prodotto (bianco, rosso o rosato), la mutizzazione è effettuata in una determinata fase della fermentazione alcolica, con o senza macerazione.	
Vin de pays	Francese	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vini a indicazione geografica, che soddisfano rigorose condizioni di produzione stabilite da un decreto ("arrêté") e riguardanti ad esempio la resa massima, la gradazione alcolica minima e i vitigni, nonché norme analitiche severe.	

ITALIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	"Per denominazione di origine dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e reputato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani". La legge citata disciplina, per i vini italiani, la menzione specifica tradizionale "D.O.C." illustrando l'importanza essenziale degli aspetti qualitativo e tradizionale. [Legge n. 164 del 10.2.1992].	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco			
Kontrolirano poreklo	Sloveno			

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	È simile alla definizione della D.O.C., ma in più contiene il termine "garantita": è riservata ai vini di particolare pregio già riconosciuti D.O.C. da almeno cinque anni. Questi vini sono immessi al consumo in recipienti della capacità non superiore a 5 litri e sono muniti di un contrassegno di Stato volto a tutelare meglio i consumatori. [Legge n. 164 del 10.2.1992].	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Tedesco			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Sloveno			
Vino dolce naturale	Italiano	DOP *(1, 3, 11, 15)*	Menzione tradizionale usata per designare e qualificare alcuni vini, ottenuti con uve appassite, che contengono un determinato livello di zuccheri residui provenienti dall'uva, senza processi di arricchimento. L'uso di questo termine è autorizzato da decreti specifici riguardanti i diversi vini.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiano	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Menzione esclusivamente italiana prevista dalla legge n. 164 del 10 febbraio 1992 per designare i vini italiani con indicazione geografica, la cui natura specifica e il cui livello qualitativo sono dovuti alla zona geografica di produzione delle uve.	
Landwein	Tedesco			
Vin de pays	Francese			
Deželna oznaka	Sloveno			
CIPRO				
Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Greco	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Designa i vini a denominazione di origine protetta. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Greco	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Designa i vini a indicazione geografica protetta. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	
LUSSEMBURGO				
Crémant de Luxembourg	Francese	DOP *(4)*	[Regolamento del governo del 4 gennaio 1991] Le norme principali da rispettare per produrre questi vini sono le seguenti: — le uve devono essere raccolte a mano e specificamente selezionate per la produzione del Crémant, — la partita (cuvée) dei vini base deve soddisfare i requisiti qualitativi relativi ai vini di qualità, — i vini devono essere ottenuti da mosti prodotti mediante pressatura di uve intere per quanto riguarda i vini spumanti bianchi o rosati, entro il limite di 100 litri per 150 kg di uve utilizzate, — i vini devono essere fermentati in bottiglia secondo il metodo tradizionale, — il tenore massimo di anidride solforosa non può essere superiore a 150 mg/l, — la pressione minima di anidride carbonica non deve essere inferiore a 4 atmosfere alla temperatura di 20 °C, — il tenore di zucchero deve essere inferiore a 50 g/l.	

Marque nationale, *completata da*: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francese	DOP *(1, 4)*	(Vini) La "marque nationale" (marchio nazionale) dei vini recanti la denominazione "Moselle luxembourgeoise" è stata istituita dal regolamento del governo del 12 marzo 1935. La dicitura "marque nationale – appellation contrôlée", riportata su una controetichetta rettangolare, certifica i controlli eseguiti dallo Stato sulla produzione e sulla qualità del vino. Le controetichette sono rilasciate da un apposito organismo statale. Possono chiedere questa denominazione solo i vini di origine lussemburghese, non assemblati con vini stranieri, che soddisfano i requisiti previsti dalla normativa nazionale ed europea. Per potersi fregiare di questo marchio, inoltre, i vini devono essere commercializzati in bottiglia e le uve utilizzate per produrli devono essere state raccolte e vinificate esclusivamente nella zona di produzione nazionale. I vini in questione sono sottoposti sistematicamente a esami analitici e organolettici. (Vini spumanti) La "marque nationale" dei vini spumanti lussemburghesi è stata istituita dal regolamento del governo del 18 marzo 1988 e garantisce: — che il vino spumante è ottenuto esclusivamente da vini atti a diventare vini di qualità della Mosella lussemburghese, — che il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa nazionale ed europea, — che il vino è stato sottoposto ai controlli statali.	

UNGHERIA

Minőségi bor	Ungherese	DOP *(1)*	Significa "vino di qualità" e designa i vini a denominazione di origine protetta.	
Védett eredetű bor	Ungherese	DOP *(1)*	Designa i vini a origine protetta.	
Tájbor	Ungherese	IGP *(1)*	Significa "vino del territorio" e designa i vini a indicazione geografica protetta.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltese	DOP *(1)*	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltese	IGP *(1)*	[Government Gazette n. 17965 del 5 settembre 2006]	

PAESI BASSI

Landwijn	Olandese	IGP *(1)*	Vini prodotti nel territorio dei Paesi Bassi con uve raccolte nel medesimo territorio. Il nome della provincia nella quale sono state raccolte le uve può essere indicato sull'etichetta. Il titolo alcolometrico naturale minimo di questi vini è di 6,5 % vol. Per produrre questi vini possono essere utilizzati solo i vitigni figuranti in un apposito elenco nazionale.	

AUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latino	DOP *(1)*	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, il sapore o la gradazione alcolica) sono stabiliti da un comitato regionale.	
Prädikatswein, *completata o meno da*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Tedesco	DOP *(1)*	Si tratta di vini di qualità definiti soprattutto in base al tenore naturale di zucchero delle uve e alle condizioni di vendemmia. L'arricchimento e la dolcificazione sono vietati. Ausbruch/Ausbruchwein: vini ottenuti da uve stramature colpite dalla Botrytis, con un tenore naturale minimo di zucchero di 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); per migliorare l'estrazione delle sostanze contenute nelle uve è consentita l'aggiunta di mosto fresco o di vino. Auslese/Auslesewein: vini ottenuti da uve accuratamente selezionate con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: vini ottenuti da uve selezionate stramature e/o colpite dalla Botrytis, con un tenore naturale minimo di zucchero di 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: vini ottenuti da uve lasciate appassire naturalmente su canne o paglia per almeno tre mesi prima della pressatura; il tenore di zucchero minimo è di 25° KMW. Spätlese/Spätlesewein: vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° KMW. Trockenbeerenauslese: vini ottenuti da uve per lo più colpite dalla Botrytis e appassite naturalmente, con un tenore di zucchero minimo di 30° KMW. Eiswein: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore di zucchero minimo di 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *completata o meno da*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	Tedesco	DOP *(1)*	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 15° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha. Il vino può essere immesso in commercio solo con un contrassegno numerato rilasciato dopo il controllo qualitativo.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Tedesco	IGP *(1)*	Vini ottenuti da uve di varietà determinate giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 14° KMW e una resa massima di 6 750 l/ha.	

PORTOGALLO

Denominação de origem (D.O.)	Portoghese	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Nome geografico di una regione o di un luogo delimitato o nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto ottenuto da uve provenienti da tale regione o luogo delimitato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a particolari caratteristiche geografiche con i loro fattori naturali e umani, e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portoghese	DOP *(1, 3, 4, 8)*	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a una denominazione di origine può recare le diciture seguenti: "Denominação de Origem Controlada" o "DOC". [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portoghese	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Nome di un paese, di una regione o di un luogo delimitato oppure nome tradizionale, di origine geografica o meno, utilizzato per designare o identificare un prodotto vitivinicolo ottenuto, per almeno l'85 %, da uve raccolte in tale zona nel caso di una regione o di un luogo delimitato, la cui notorietà, qualità o altre caratteristiche specifiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione avviene all'interno di tale area o regione geografica delimitata. [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]	
Vinho doce natural	Portoghese	DOP *(3)*	Vino ricco di zuccheri ottenuto da uve sottoposte a vendemmia tardiva o colpite da muffa nobile. [Portaria n. 166/1986 del 26.6.1986]	
Vinho generoso	Portoghese	DOP *(3)*	Vini liquorosi tradizionalmente prodotti nelle regioni delimitate Douro, Madeira, Setúbal e Carcavelos, chiamati rispettivamente "vino di Porto" o "Porto" e le relative traduzioni nelle altre lingue, "vino di Madeira" "vino di Madera", "Madeira" o "Madera" e le relative traduzioni nelle altre lingue, "Moscatel de Setúbal" o "Setúbal" e "Carcavelos". [Decreto-Lei n. 166/1986 del 26.6.1986]	
Vinho regional	Portoghese	IGP *(1)*	L'etichettatura dei prodotti vitivinicoli aventi diritto a un'indicazione geografica può recare le diciture seguenti: "Vinho Regional" o "Vinho da Região de". [Decreto-Lei n. 212/2004 del 23.8.2004]	
ROMANIA				
Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *completata da:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Rumeno	DOP *(1, 3, 8, 15, 16)*	I vini a denominazione di origine sono vini prodotti da uve ottenute in zone delimitate caratterizzate da condizioni pedoclimatiche e da un'esposizione solare propizie alla produzione di uve di qualità e che soddisfano i requisiti seguenti: a) le uve da cui sono ottenuti i vini provengono esclusivamente dalla rispettiva zona delimitata; b) la produzione dei vini avviene nella rispettiva zona geografica; c) la qualità e le caratteristiche dei vini sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi fattori naturali e umani; d) i vini sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie Vitis vinifera. A seconda del grado di maturazione delle uve e delle loro caratteristiche qualitative al momento della vendemmia, i vini a denominazione di origine sono classificati come segue: a) DOC – CMD – vini a denominazione di origine ottenuti da uve giunte a piena maturazione al momento della vendemmia; b) DOC – CT – vini a denominazione di origine ottenuti da uve sottoposte a vendemmia tardiva; DOC – CIB – vini a denominazione di origine ottenuti da uve attaccate da muffa nobile al momento della vendemmia.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumeno	DOP *(5, 6)*	I vini spumanti a denominazione di origine protetta sono ottenuti da varietà di vite raccomandate per questa tipologia produttiva, coltivate in vigneti delimitati nei quali il vino subisce tutte le fasi di produzione che lo trasformano da materia prima in prodotto finito fino all'immissione in commercio.	

Vin cu indicație geografică	Rumeno	IGP *(1, 4, 9, 15, 16)*	I vini a indicazione geografica sono ottenuti da uve raccolte in specifici vigneti situati in zone delimitate e soddisfano le condizioni seguenti: a) possiedono qualità, reputazione o altre caratteristiche specifiche attribuibili alla propria origine geografica; b) le uve da cui sono ottenuti provengono per almeno l'85 % da tale zona geografica; c) la loro produzione avviene in detta zona geografica; d) sono ottenuti da varietà di vite appartenenti alla specie Vitis vinifera o da un incrocio tra la specie Vitis vinifera e altre specie del genere Vitis. Il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è di 9,5 % vol per i vini prodotti nella zona viticola B e di 10 % vol per i vini prodotti nelle zone viticole CI e CII. Il titolo alcolometrico totale non deve superare 15 % vol.	

SLOVENIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *completata o meno da* Mlado vino	Sloveno	DOP *(1)*	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol (9,5 % vol nella zona CII) e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Sloveno	DOP *(1)*	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (cuvée) non deve essere inferiore a 9 % vol.	
Penina	Sloveno			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Sloveno	DOP *(1)*	I requisiti di questi vini di qualità (ad esempio i vitigni da utilizzare, la gradazione alcolica o la resa) sono stabiliti da norme ministeriali basate su relazioni dettagliate di esperti.	
Renome	Sloveno			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *completata o meno da:* — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Sloveno	DOP *(1)*	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle e una resa massima di 8 000 l/ha. Sono vietati l'arricchimento, la dolcificazione, l'acidificazione e la disacidificazione. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici. Pozna trgatev: vini ottenuti da uve stramature e/o botritizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 92° Oechsle. Izbor: vini ottenuti da uve stramature e botritizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 108° Oechsle. Jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e botritizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 128° Oechsle. Suhi jagodni izbor: vini ottenuti da uve selezionate stramature e botritizzate, con un tenore naturale minimo di zucchero di 154° Oechsle. Ledeno vino: vini ottenuti da uve naturalmente congelate durante la vendemmia e la pressatura, con un tenore minimo di zucchero di 128° Oechsle. Arhivsko vino (arhiva): vini invecchiati ottenuti da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 83° Oechsle. Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): le uve devono essere lasciate appassire naturalmente su canne o su paglia prima della pressatura.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Sloveno	DOP *(1)*	Vini ottenuti dalla prima e dalla seconda fermentazione alcolica, con un titolo alcolometrico effettivo minimo di 10,5 % vol; il titolo alcolometrico totale della partita (cuvée) non deve essere inferiore a 9,5 % vol.	
Penina	Sloveno			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *completata o meno da* Mlado vino	Sloveno	IGP *(1)*	Vini ottenuti da uve giunte a completa maturazione, con un titolo alcolometrico naturale minimo di 8,5 % vol e una resa massima di 12 000 l/ha. Sono obbligatori i controlli analitici e organolettici.	

SLOVACCHIA

Akostné víno	Slovacco	DOP *(1)*	Vini classificati dall'Istituto di controllo come vini varietali di qualità o vini di marca di qualità, ottenuti da uve con un tenore naturale minimo di zucchero di 16° NM senza superare la resa massima per ettaro prevista; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica.	
Akostné víno s prívlastkom, *completata da*: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slovacco	DOP *(1)*	Vini classificati dall'Istituto di controllo come "vini di qualità con predicato"; i vini in questione devono soddisfare i requisiti di qualità stabiliti dalla normativa specifica; non deve essere superata la resa massima per ettaro prevista; i vitigni, l'origine delle uve, il loro tenore naturale di zucchero, il loro peso specifico e le loro buone condizioni sono certificati prima della vinificazione da un dipendente dell'Istituto di controllo; va osservato il divieto di aumentare il titolo alcolometrico volumico naturale e di correggere il contenuto di zuccheri residui di questi vini. Esistono le seguenti tipologie di "akostné víno s prívlastkom": — kabinetné víno, ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 19° NM, — neskorý zber, ottenuto da uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 21° NM, — výber z hrozna, ottenuto da grappoli attentamente selezionati di uve giunte a completa maturazione con un tenore naturale minimo di zucchero di 23° NM, — bobuľový výber, ottenuto da grappoli di uve stramature selezionati a mano, da cui sono stati eliminati manualmente gli acini immaturi o danneggiati, con un tenore naturale minimo di zucchero di 26° NM, — hrozienkový výber, ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — cibébový výber, ottenuto esclusivamente da acini di uve stramature colpiti dalla Botrytis cinerea Persoon e selezionati a mano, con un tenore naturale minimo di zucchero di 28° NM, — ľadové víno, ottenuto da uve raccolte a temperature non superiori a –7 °C e mantenute congelate nel corso della raccolta e della lavorazione; il mosto che se ne ottiene deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM, — slamové víno, ottenuto da uve ben mature lasciate appassire prima della lavorazione su un letto di paglia o di canne ed eventualmente appese a corde per almeno tre mesi; il mosto che se ne ricava deve possedere un tenore naturale minimo di zucchero di 27° NM.	
Esencia	Slovacco	DOP *(1)*	Vini ottenuti per fermentazione lenta del mosto colato senza pressatura da acini botritizzati selezionati, raccolti nei vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj". L'"essenza" ha un tenore naturale di zucchero di almeno 450 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 50 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.	
Forditáš	Slovacco	DOP *(1)*	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj", versato su vinacce ottenute da acini botritizzati. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.	

Mášláš	Slovacco	DOP *(1)*	Vini ottenuti per fermentazione alcolica di mosto o vino della stessa annata dei vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj", versato sulle fecce di fermentazione di Samorodné o Výber. Questi vini subiscono una maturazione di almeno due anni, almeno uno dei quali in botti di legno.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovacco	DOP *(4)*	I requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità; l'ultima fase del processo di elaborazione dello spumante deve essere effettuata dal viticoltore della vigna in cui sono state raccolte le uve. I diversi componenti della partita (cuvée) del pestovateľský sekt devono provenire da una sola zona viticola.	
Samorodné	Slovacco	DOP *(1)*	Vini ottenuti per fermentazione alcolica da varietà tokaj nella zona viticola "vinohradnícka oblasť Tokaj" provenienti dai vigneti delimitati se le condizioni non sono favorevoli all'ottenimento massiccio di acini botritizzati. Possono essere commercializzati solo dopo due anni di maturazione, almeno uno dei quali in botti di legno.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovacco	DOP *(4)*	Vini spumanti ottenuti per fermentazione primaria o secondaria di vini di qualità, esclusivamente nella zona viticola in cui è consentita la coltivazione delle uve da cui sono ottenuti o in una zona limitrofa; i requisiti fondamentali per la produzione di questi vini sono soddisfatti se vengono rispettate le condizioni previste per la produzione dei vini spumanti di qualità.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovacco	DOP (1)	Vini ottenuti per fermentazione alcolica mediante versamento su acini botritizzati di mosto con un contenuto minimo di zucchero di 21° NM, proveniente dai vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj" o di vino della stessa qualità e della stessa annata proveniente dai vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj". A seconda della quantità di uve botritizzate aggiunte, al Tokajský výber è assegnato un certo numero di "putňový" (da 3 a 6). Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.	
Výberová esencia	Slovacco	DOP *(1)*	Vini prodotti per fermentazione alcolica di acini botritizzati. Gli acini sono selezionati durante la vendemmia e subito dopo la lavorazione sono sottoposti al versamento di mosto proveniente dai vigneti delimitati della "vinohradnícka oblasť Tokaj" o di vino della stessa annata, con un tenore naturale di zucchero di almeno 180 g/l e un estratto senza zucchero di almeno 45 g/l. Questi vini subiscono una maturazione di almeno tre anni, almeno due dei quali in botti di legno.	

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine "sekt".

REGNO UNITO

quality (sparkling) wine	Inglese	DOP *(1, 4)*	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini commercializzati come "quality wine" sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche specifiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alla qualità delle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.	
Regional (sparkling) wine	Inglese	IGP *(1, 4)*	Vino o vino spumante prodotto in Inghilterra o in Galles secondo le disposizioni della normativa nazionale di questi paesi. I vini autorizzati a recare la menzione "regional wine" sono sottoposti a valutazione organolettica e analitica. La natura e le caratteristiche di questi vini sono in parte dovute alla zona di produzione, alle uve utilizzate e all'abilità del produttore e del vinificatore.	

PARTE B: **Menzioni tradizionali ai sensi dell'articolo 118 *duovicies*, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007**

BULGARIA

Колекционно *(collection)*	Bulgaro	DOP *(1)*	Vino che soddisfa le condizioni della tipologia "special reserve", affinato in bottiglia per almeno un anno, in un quantitativo non superiore alla metà della partita di vino "special reserve".	
Ново *(young)*	Bulgaro	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto esclusivamente da uve di una sola vendemmia e imbottigliato entro la fine dell'anno. Può essere venduto con la dicitura "nuovo" fino al 1° marzo dell'anno successivo: in tal caso, l'etichetta riporta obbligatoriamente la dicitura "da vendersi entro il 1º marzo …". Dopo la data suddetta, il vino non può essere più presentato al consumo come vino "nuovo" e i quantitativi rimasti nel circuito commerciale devono essere rietichettati dopo il 31 marzo dell'anno corrispondente in conformità della normativa.	
Премиум *(premium)*	Bulgaro	IGP *(1)*	Vino ottenuto da un solo vitigno prodotto con uve della qualità più elevata di una data vendemmia. Il quantitativo prodotto non deve superare un decimo dell'intera vendemmia.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Bulgaro	DOP *(1)*	Vino maturato in botti di rovere nuove di volume non superiore a 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Bulgaro	IGP *(1)*	Vino ottenuto da un solo vitigno e da una quantità riservata della parte migliore della vendemmia.	
Резерва *(reserve)*	Bulgaro	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da un solo vitigno sottoposto a una maturazione di almeno un anno dal novembre dell'anno di vendemmia.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Bulgaro	DOP *(1)*	Vino ottenuto da vitigni raccomandati, con un tenore di zucchero pari almeno al 22 % del suo peso. Deve possedere un titolo alcolometrico di almeno 11°. Le sue caratteristiche sono dovute in particolare all'aggiunta di mosto di uve o di mosto di uve concentrato almeno 30 giorni prima della spedizione.	
Специална селекция *(special selection)*	Bulgaro	DOP *(1)*	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato per almeno due anni dalla data indicata nel disciplinare di produzione.	
Специална резерва *(special reserve)*	Bulgaro	DOP *(1)*	Vino ottenuto da un solo vitigno o frutto di un assemblaggio, maturato in botti di rovere per almeno un anno dalla data indicata nel disciplinare di produzione.	

REPUBBLICA CECA

Archivní víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino immesso in commercio almeno tre anni dopo l'annata di vendemmia.	

Burčák	Ceco	DOP *(1)*	Mosto di uve parzialmente fermentato avente un titolo alcolometrico effettivo superiore a 1 % vol e inferiore a tre quinti del titolo alcolometrico totale.	
Klaret	Ceco	DOP *(1)*	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione.	
Košer, Košer víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino prodotto secondo il metodo liturgico previsto dalle regole della religione ebraica.	
Labín	Ceco	IGP *(1)*	Vino ottenuto da uve a bacca nera senza macerazione nella regione viticola ceca.	
Mladé víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino immesso al consumo finale entro la fine dell'anno solare di vendemmia delle uve da cui è ottenuto.	
Mešní víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino prodotto secondo il metodo liturgico cattolico; esso soddisfa le condizioni previste per l'uso durante gli atti liturgici della Chiesa cattolica.	
Panenské víno	Ceco	DOP *(1)*	Vino ottenuto dalla prima vendemmia del vigneto; per "prima vendemmia del vigneto" si intende la vendemmia che si svolge nel terzo anno dall'impianto della vite.	
Panenská sklizeň	Ceco			
Pěstitelský sekt (*)	Ceco	DOP *(4)*	Vino spumante, classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, che soddisfa i requisiti previsti dai regolamenti comunitari per i vini spumanti di qualità prodotti in regioni delimitate da uve raccolte nell'azienda del viticoltore.	
Pozdní sběr	Ceco	DOP *(1)*	Vino classificato dall'Ispettorato ceco dell'agricoltura e degli alimenti, prodotto con uve raccolte in vigneti delimitati della zona interessata; la resa per ettaro prevista non è stata superata; le uve da cui è ottenuto il vino hanno raggiunto un tenore di zucchero di almeno 21° NM; la raccolta e la produzione del vino, eccezion fatta per l'imbottigliamento, si sono svolte nella regione viticola in questione; il vino soddisfa i requisiti di qualità stabiliti dal regolamento attuativo.	
Premium	Ceco	DOP *(1)*	Vino le cui caratteristiche sono riconducibili alle uve utilizzate (uve selezionate, acini selezionati o acini appassiti selezionati), almeno il 30 % delle quali era attaccato dalla muffa nobile Botrytis cinerea P.	
Rezerva	Ceco	DOP *(1)*	Vino maturato per almeno 24 mesi complessivi in botti di legno e successivamente in bottiglia; il periodo di invecchiamento minimo in botti di legno è di 12 mesi per i vini rossi e di 6 mesi per i vini bianchi e rosati.	
Růžák	Ceco	DOP *(1)*	Vino prodotto da un assemblaggio di uve o di mosti di uve a bacca bianca e se necessario a bacca nera.	
Ryšák	Ceco			

Zrálo na kvasnicích	Ceco	DOP *(1)*	Vino lasciato sulle fecce per un periodo non inferiore a sei mesi.	
Krášleno na kvasnicích	Ceco			
Školeno na kvasnicích	Ceco			

(*) Non è stata chiesta la protezione del termine "sekt".

GERMANIA

Affentaler	Tedesco	DOP *(1)*	Menzione che indica l'origine del vino rosso di qualità e del "vino con predicato" ottenuti dal vitigno blauer spätburgunder coltivato nei territori di Altschweier, Bühl, Eisental e Neusatz della città di Bühl, Bühlertal e nel territorio di Neuweier della città di Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Tedesco	DOP *(1)*	Vino ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca rossa, raccolte nella zona viticola delimitata di Baden.	
Classic	Tedesco	DOP *(1)*	Vino rosso o bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve dei vitigni classici tipici della regione; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale minimo superiore di almeno 1 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola in cui le uve sono state raccolte; il titolo alcolometrico totale è di almeno 11,5 % vol; il tenore di zucchero residuo non supera né 15 g/l né il doppio del tenore di acidità totale; è prevista l'indicazione in etichetta di un unico vitigno e dell'annata, ma non di informazioni sul sapore.	
Ehrentrudis	Tedesco	DOP *(1)*	Menzione indicante l'origine dei vini rosati di qualità e di qualità superiore ottenuti dal vitigno blauer spätburgunder coltivato nella zona di Tuniberg.	
Federweisser	Tedesco	IGP *(1)*	Mosto di uve parzialmente fermentato prodotto in Germania con indicazione geografica o in altri paesi dell'Unione europea; indicazioni geografiche analoghe a quelle delle zone viticole che producono "vin de pays"; "Federweißer": si tratta della menzione più comune per i mosti di uve parzialmente fermentati, data la varietà regionale delle denominazioni.	
Hock	Tedesco	IGP *(1)*	Vino bianco a indicazione geografica della zona viticola del Reno, con un tenore di zucchero residuo che lo colloca nella fascia dei vini amabili; origine del nome: storicamente, "Hock" è il termine tradizionale angloamericano per indicare il vino del Reno e deriva dal toponimo "Hochheim", che designa una località presso il Meno nella zona viticola di Rheingau.	
Liebfrau(en)milch	Tedesco	DOP *(1)*	Menzione tradizionale che designa un vino bianco tedesco di qualità, costituito per almeno il 70 % da uve delle varietà riesling, silvaner, müller-thurgau o kerner raccolte nelle regioni di Nahe, Rheingau, Rheinhessen o Pfalz. Il tenore di zucchero residuo lo colloca nella fascia dei vini amabili. Destinato quasi esclusivamente all'esportazione.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Tedesco	DOP *(1)*	Vino bianco di qualità ottenuto esclusivamente da uve della varietà riesling; il mosto utilizzato nella produzione ha un titolo alcolometrico naturale superiore di almeno 1,5 % vol al titolo alcolometrico naturale minimo prescritto per la zona viticola delimitata o per la parte di essa in cui le uve sono state raccolte; il vino ha ottenuto un punteggio di almeno 3,0 nel test qualitativo.	

Schillerwein	Tedesco	DOP *(1)*	Vino della zona viticola delimitata di Württemberg; vino di qualità di colore da rosso chiaro a rosso vivo, ottenuto per assemblaggio di uve a bacca bianca, anche pigiate, e di uve a bacca nera, anche pigiate. È ammesso l'uso della dicitura "Schillersekt b.A." o "Schillerperlwein b.A." se lo Schillerwein è il vino principale.	
Weissherbst	Tedesco	DOP *(1)*	Vino di qualità prodotto in una zona viticola delimitata o vino con predicato ottenuto da un unico vitigno a bacca nera, almeno per il 95 % da mosto sottoposto a pressatura soffice; il vitigno deve essere indicato unitamente alla menzione "Weißherbst" in caratteri dello stesso tipo, dimensione e colore; l'uso della menzione è consentito anche per il vino spumante di qualità ottenuto da vino che può recare la menzione "Weißherbst".	

(*) Non è stata chiesta la protezione dei termini "Riesling" e "Sekt".

GRECIA

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come "agrepavlis"; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come "archontiko"; la vinificazione avviene all'interno dell'azienda medesima.	
Κάβα *(Cava)*	Greco	IGP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vino sottoposto a maturazione in condizioni controllate.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες *(Grand Cru)*	Greco	DOP *(3, 15, 16)*	Vino ottenuto esclusivamente con uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da rese per ettaro particolarmente basse.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Greco	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Κάστρο *(Kastro)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova uno storico castello o le sue rovine; la vinificazione avviene all'interno dell"azienda medesima.	

Κτήμα *(Ktima)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'interno di una data zona viticola protetta.	
Λιαστός *(Liastos)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve lasciate al sole o all'ombra per ottenerne la parziale disidratazione.	
Μετόχι *(Metochi)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata all'esterno della zona occupata da un monastero cui appartiene l'azienda medesima.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di proprietà di un monastero.	
Νάμα *(Nama)*	Greco	DOP / IGP *(1)*	Vino dolce usato per l'eucaristia.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Greco	DOP *(1)*	Vino della DOP "Santorini" ottenuto esclusivamente nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia, sottoposto a maturazione in botti di legno per almeno tre mesi.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda situata a un'altitudine superiore a 500 m.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto esclusivamente da uve raccolte in vigneti situati a un'altitudine superiore a 500 m.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte nei vigneti coltivati da un'azienda in cui si trova un edificio caratterizzato come "pyrgos"; la vinificazione avviene all'interno dell"azienda medesima.	
Επιλογή ο Επιλεγμένος *(Réserve)*	Greco	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vino selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος *(Vieille réserve)*	Greco	DOP *(3, 15, 16)*	Vino liquoroso selezionato sottoposto a maturazione in condizioni controllate per un periodo di tempo determinato.	
Βερντέα *(Verntea)*	Greco	IGP *(1)*	Vino con menzione tradizionale ottenuto da uve raccolte in vigneti situati nell'isola di Zante, dove avviene anche la vinificazione.	
Vinsanto	Latino	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vino della DOP "Santorini" ottenuto nel complesso di Santo Erini-Santorini nelle isole di Thira (Santorini) e di Thiresia da uve lasciate appassire al sole.	

SPAGNA

Amontillado	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" o "Montilla-Moriles", dal sapore secco, dall'aroma intenso, rotondo e di corpo pieno, di colore giallo ambrato o dorato, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Añejo	Spagnolo	DOP / IGP *(1)*	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di ventiquattro mesi in fusti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.	
	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso della DOP "Malaga" invecchiato da tre a cinque anni.	
Chacolí-Txakolina	Spagnolo	DOP *(1)*	Vino delle DOP "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" o "Chacolí de Álava-Arabako Txakolina" ottenuto essenzialmente dalle varietà ondarrabi zuri e ondarrabi beltza. Ha un titolo alcolometrico acquisito minimo di 9,5 % vol (11 % vol per il bianco fermentato in botte), un'acidità volatile massima di 0,8 mg/l e un tenore massimo di zolfo totale di 180 mg/l (140 mg/l per i rossi).	
Clásico	Spagnolo	DOP *(3, 16)*	Vino con oltre 45 g/l di zuccheri residui.	Cile
Cream	Inglese	DOP *(3)*	Vino liquoroso "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" o "Condado de Huelva" con un contenuto minimo di 60 g/l di sostanze riducenti, di colore da giallo ambrato a mogano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" o con quello delle "añadas" in botti di rovere.	
Criadera	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" o "Condado de Huelva" invecchiato con il sistema tradizionale delle "criaderas y soleras".	
Criaderas y Soleras	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" o "Condado de Huelva" ottenuto mediante un sistema di file di botti di rovere accatastate, chiamate "criaderas", in cui il vino prodotto nell'ultimo anno viene messo nella fila superiore e scende nelle diverse file sottostanti attraverso trasferimenti parziali e successivi effettuati nel corso di un lungo periodo, finché arriva alla "solera", la fila di botti sistemate sul suolo dove si conclude il processo di invecchiamento.	
Crianza	Spagnolo	DOP *(1)*	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 18 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima.	

Dorado	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso della DOP "Rueda" o "Malaga" sottoposto a invecchiamento.	
Fino	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) delle DOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" o "Montilla Moriles" con le seguenti caratteristiche: colore giallo paglierino, secco, leggermente amaro, leggero e aromatico al palato. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri nelle quali si forma il "flor".	
Fondillón	Spagnolo	DOP *(16)*	Vino della DOP "Alicante" ottenuto da uve stramature della varietà monastrell, selezionando quelle che presentano condizioni eccezionali di qualità e di integrità. Nella fermentazione sono usati solo lieviti autoctoni e il titolo alcolometrico acquisito (minimo 16 % vol) è totalmente naturale. Invecchiato per almeno dieci anni in fusti di rovere.	
Gran reserva	Spagnolo	DOP *(1)*	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 60 mesi, di cui almeno 18 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 48 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.	Cile
	Spagnolo	DOP *(4)*	Il periodo minimo di affinamento per i vini spumanti DOP "Cava" è di 30 mesi dall'aggiunta dello sciroppo zuccherino (liqueur de tirage) alla sboccatura.	
Lágrima	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino dolce della DOP "Málaga" ottenuto da mosto colato dalle uve pigiate senza pressatura meccanica. Invecchia per almeno due anni, con il sistema delle "criaderas y soleras" o delle annate, in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Noble	Spagnolo	DOP / IGP *(1)*	Vino maturato per un periodo complessivo minimo di diciotto mesi in botti di rovere della capacità massima di 600 litri o in bottiglia.	
	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso della DOP "Malaga" invecchiato da due a tre anni.	
Oloroso	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla Sanlúcar de Barrameda" o "Montilla Moriles" con le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Pajarete	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino dolce o amabile della DOP "Málaga", invecchiato per almeno due anni, con il sistema delle "criaderas y soleras" o delle "añadas", in fusti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	

Pálido	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) "Condado de Huelva" che ha subito per oltre tre anni un processo di invecchiamento biologico, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15 e 17 % vol.	
	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso della DOP "Rueda" invecchiato per almeno quattro anni, gli ultimi tre dei quali in fusti di rovere.	
	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino della DOP "Málaga" ottenuto dai vitigni pedro ximenez e/o moscatel senza aggiunta di "arrope" (mosto cotto) e senza invecchiamento.	
Palo Cortado	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" o "Montilla-Moriles", con caratteristiche organolettiche che ricordano nell'aroma un Amontillado e nel sapore e nel colore un Oloroso, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 16 e 22 % vol. L'invecchiamento avviene in due fasi: una fase biologica, sotto uno strato di "flor" e una fase ossidativa.	
Primero de Cosecha	Spagnolo	DOP *(1)*	Vino della DOP "Valencia" ottenuto con uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia e imbottigliato entro i trenta giorni successivi; l'indicazione della vendemmia sull'etichetta è obbligatoria.	
Rancio	Spagnolo	DOP *(1, 3)*	Vini che hanno subito un processo di invecchiamento ossidativo accentuato, caratterizzato da repentini cambiamenti di temperatura in presenza di aria, in recipienti di legno o di vetro.	
Raya	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) "Montilla Moriles"; possiede caratteristiche simili ai vini "Oloroso" ma ha un sapore e un aroma più tenui. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Reserva	Spagnolo	DOP *(1)*	Vini diversi dai vini spumanti, frizzanti e liquorosi, che soddisfano le condizioni seguenti: — i vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 36 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere della capacità massima di 330 l, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, — i vini bianchi e rosati devono subire un invecchiamento minimo di 24 mesi, di cui almeno sei in botti di rovere della medesima capacità massima, seguito da un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente.	Cile
Sobremadre	Spagnolo	DOP *(1)*	Vini bianchi "Vinos de Madrid" che, in seguito a un particolare metodo di elaborazione, contengono anidride carbonica derivante dalla fermentazione del mosto con le loro "madres" (uve diraspate e pressate).	
Solera	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" o "Condado de Huelva" invecchiato con il sistema delle "criaderas y soleras".	
Superiore	Spagnolo	DOP *(1)*	Vini ottenuti almeno all'85 % dalle varietà raccomandate delle rispettive regioni delimitate.	Cile Sudafrica

Trasañejo	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso della DOP "Málaga" invecchiato oltre cinque anni.	
Vino Maestro	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino della DOP "Málaga" ottenuto da una fermentazione molto incompleta, in quanto prima che questa inizi è aggiunto al mosto un 7 % di alcole di vino. La fermentazione avviene perciò molto lentamente e si blocca quando la gradazione alcolica raggiunge i 15-16°; circa 160-200 g/l di zuccheri perciò non fermentano. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" o con quello delle "añadas" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vendimia Inicial	Spagnolo	DOP *(1)*	Vino "Utiel-Requena" ottenuto da uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia, con un titolo alcolometrico compreso tra 10 e 11,5 % vol; le sue caratteristiche peculiari, tra cui l'eventuale lieve rilascio di anidride carbonica, sono collegate alla giovinezza.	
Viejo	Spagnolo	DOP / IGP *(1)*	Vino sottoposto a maturazione per almeno trentasei mesi, le cui particolari caratteristiche di ossidazione sono dovute all'azione della luce, dell'ossigeno o del calore o di una combinazione di questi elementi.	
	Spagnolo	DOP *(3)*	Vino liquoroso (vino generoso) della DOP "Condado de Huelva" che possiede le seguenti caratteristiche: robusto, pieno e vellutato, aromatico, vigoroso, secco o abboccato, di colore simile al mogano, con un titolo alcolometrico acquisito compreso tra 15° e 22°. Invecchiato per almeno due anni con il sistema delle "criaderas y soleras" in botti di rovere della capacità massima di 1 000 litri.	
Vino de Tea	Spagnolo	DOP *(1)*	Vino della sottozona settentrionale della DOP "La Palma" invecchiato in recipienti di legno di Pinus canariensis ("Tea") per un periodo massimo di sei mesi. Il titolo alcolometrico acquisito è compreso tra 11 e 14,5 % vol per i vini bianchi, tra 11 e 13 % vol per i rosati e tra 12 e 14 % vol per i rossi.	

FRANCIA

Ambré	Francese	DOP *(3)*	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: DOP "Rivesaltes": per avere diritto alla denominazione di origine controllata "Rivesaltes" completata dalla menzione "ambré", i vini bianchi devono essere ottenuti nell'azienda e maturati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	

Clairet	Francese	DOP *(1)*	DOP "Bourgogne" e "Bordeaux": vino di colore rosso chiaro o vino rosato.	
Claret	Francese	DOP *(1)*	DOP "Bordeaux": menzione usata per designare un vino di colore rosso chiaro.	
Tuilé	Francese	DOP *(3)*	Articolo 7 del decreto del 29 dicembre 1997: per avere diritto alla denominazione di origine controllata "Rivesaltes" completata dalla menzione "tuilé", i vini rossi devono essere ottenuti nell'azienda ed elaborati in ambiente ossidante per un periodo che può protrarsi fino al 1° settembre del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.	
Vin jaune	Francese	DOP *(1)*	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile" e "Château-Châlon": vino ottenuto esclusivamente dai vitigni stabiliti dalla normativa nazionale; fermentazione lenta, invecchiamento in botti di rovere senza colmature per almeno sei anni.	
Château	Francese	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Termine storico collegato a un tipo di zona e di vino e riservato ai vini prodotti in un fondo agricolo realmente esistente o chiamato esattamente con questo termine.	Cile
Clos	Francese	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Cile
Cru artisan	Francese	DOP *(1)*	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac" e "St Estèphe": menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	
Cru bourgeois	Francese	DOP *(1)*	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "Saint-Julien", "Pauillac" e "Saint-Estèphe": menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	Cile
Cru classé, *completata o meno da* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francese	DOP *(1)*	DOP "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Léognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe" e "Sauternes": menzione connessa alla qualità di un vino, alla sua storia e al tipo di zona; evoca una gerarchia di merito tra i vini prodotti in un determinato fondo.	
Edelzwicker	Tedesco	DOP *(1)*	DOP "Alsace": vini ottenuti da una o più varietà di vite, come stabilito nel disciplinare.	
Grand cru	Francese	DOP *(1, 3, 4)*	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Cile Svizzera Tunisia

Hors d'âge	Francese	DOP *(3)*	DOP "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" e "Maury": questa menzione può essere utilizzata per i vini che hanno subito un processo di maturazione della durata minima di cinque anni.	
Passe-tout-grains	Francese	DOP *(1)*	Vini DOP "Bourgogne" ottenuti da due vitigni in conformità al disciplinare.	
Premier Cru	Francese	DOP *(1, 4)*	Menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine protetta stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	Tunisia
Primeur	Francese	DOP *(1)*	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di novembre dell'anno di vendemmia.	
	Francese	IGP *(1)*	Vini immessi al consumo il terzo giovedì di ottobre dell'anno di vendemmia.	
Rancio	Francese	DOP *(1, 3)*	DOP "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury" e "Clairette du Languedoc": menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata ad alcuni vini di qualità che soddisfano determinate condizioni relative all'invecchiamento e al terroir.	
Sélection de grains nobles	Francese	DOP *(1)*	DOP "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" e "Cadillac": vino elaborato obbligatoriamente da uve raccolte a mano attraverso selezioni successive volte a cogliere gli acini stramaturi che sono stati colpiti da muffa nobile o che hanno subito una concentrazione sulla pianta.	
Sur lie	Francese	DOP *(1)*	DOP "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine" e "Gros Plant du Pays Nantais": vino con particolari caratteristiche (quali la resa o il titolo alcolometrico) maturato sulle fecce per un periodo che può protrarsi fino al 1º marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.	
	Francese	IGP (1)	IGP "Vin de pays d'Oc" e "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vino con particolari caratteristiche rimasto per meno di un inverno in fusti o botti e maturato poi sulle fecce fino all'imbottigliamento.	
Vendanges tardives	Francese	DOP *(1)*	DOP "Alsace", "Alsace Grand Cru" e "Jurançon": menzione connessa a una tipologia di vino e a un particolare metodo di elaborazione, riservata a vini di uve stramature che soddisfano determinate condizioni di densità e di titolo alcolometrico.	
Villages	Francese	DOP *(1)*	DOP "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon" e "Mâcon": menzione connessa alla qualità di un vino, riservata a vini a denominazione di origine stabiliti per decreto; questa menzione può anche essere usata collettivamente se incorporata in una denominazione di origine.	
Vin de paille	Francese	DOP *(1)*	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile" e "Hermitage": menzione connessa a un metodo di elaborazione che consiste nella selezione di uve, delle varietà previste dalla normativa nazionale, che vengono lasciate ad appassire per almeno sei settimane su letti di paglia o graticci oppure vengono appese. Invecchiamento minimo di tre anni dalla data della pressatura, compreso un periodo di maturazione in legno di almeno 18 mesi.	

ITALIA

Alberata Vigneti ad alberata	Italiano	DOP *(1)*	Menzione particolare della denominazione "Aversa". Si riferisce al sistema di allevamento della vite, di tradizione molto antica, impiegato per ottenere questo prodotto.	
Amarone	Italiano	DOP *(1)*	Menzione storica connessa esclusivamente al metodo di produzione della denominazione "Valpolicella". È impiegata sin dall'antichità per identificare il luogo di origine di questo vino, ottenuto da uve appassite con un metodo di produzione specifico basato sulla completa fermentazione degli zuccheri: si spiega così l'origine del termine "Amarone". Si tratta di una menzione del tutto particolare e ampiamente conosciuta, in grado di identificare da sola il prodotto.	
Ambra	Italiano	DOP *(3)*	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, della denominazione "Marsala". Il colore particolare del vino cui si riferisce è dovuto al lungo metodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Ambrato	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore giallo ambrato, più o meno intenso, tipico delle denominazioni "Malvasia delle Lipari" e "Vernaccia di Oristano". Il colore particolare dei vini cui si riferisce è dovuto al lungo periodo di produzione, di cui fanno parte integrante la maturazione e l'affinamento, che comportano significativi processi di ossidoriduzione che coinvolgono polifenoli e sostanze coloranti.	
Annoso	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa alla denominazione "Controguerra". Si riferisce al particolare metodo di produzione che comporta l'utilizzo di uve appassite e un periodo di maturazione obbligatorio in legno di almeno 30 mesi prima dell'immissione in commercio e del consumo del prodotto.	
Apianum	Latino	DOP *(1)*	Menzione di origine classica connessa esclusivamente alla denominazione "Fiano di Avellino". Si riferisce alla bontà delle uve in quanto particolarmente gradite alle api.	
Auslese	Tedesco	DOP *(1)*	Cfr. la menzione tradizionale "Scelto". Menzione assegnata esclusivamente ai vini "Caldaro" e "Caldaro Classico – Alto Adige".	
Buttafuoco	Italiano	DOP *(1, 6)*	Menzione connessa esclusivamente al particolare tipo di vino prodotto in una sottozona della denominazione "Oltrepò Pavese". È usata da molto tempo per designare un prodotto veramente particolare che, come dice il termine, è in grado di sprigionare un potente calore.	
Cannellino	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia di vini della denominazione "Frascati" e al relativo metodo di produzione. È usata da molto tempo per identificare tale tipologia, il cui particolare processo produttivo permette di ottenere un vino abboccato.	

Cerasuolo	Italiano	DOP *(1)*	Menzione storica tradizionale strettamente legata alla DOCG "Cerasuolo di Vittoria", della quale è parte integrante caratterizzandone l'aspetto non geografico. La menzione si riferisce sia al tipo di produzione sia al particolare colore del vino. Essa è usata tradizionalmente anche per designare una tipologia della denominazione "Montepulciano d'Abruzzo", alla quale è strettamente connessa.	
Chiaretto	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6)*	Menzione associata al metodo di produzione e al colore particolare del vino che designa, ottenuto da uve a bacca nera.	
Ciaret	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa esclusivamente a vini "Monferrato" di cui sottolinea il particolare colore chiaro.	
Château	Francese	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale sono vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile
Classico	Italiano	DOP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	L'uso di questa specificazione è disciplinato dalla legge n. 164/1992, che la riserva ai vini non spumanti della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa DOP.	Cile
Dunkel	Tedesco	DOP *(1)*	Menzione connessa al metodo di produzione e al tipico colore scuro della corrispondente tipologia di vini della denominazione "Trentino".	
Fine	Italiano	DOP *(3)*	Menzione strettamente connessa a una tipologia di "Marsala". Si riferisce al metodo di produzione specifico che comporta un periodo di invecchiamento minimo di un anno, di cui almeno otto mesi in fusti di legno.	
Fior d'Arancio	Italiano	DOP *(1, 6)*	Menzione connessa a due tipologie della denominazione "Colli Euganei": lo spumante e il passito. Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche aromatiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve moscato.	
Flétri	Francese	DOP *(1)*	Menzione collegata a tipologie specifiche della DOC "Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste". Si riferisce al metodo di produzione attentamente seguito e alle caratteristiche tipiche del prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite.	
Garibaldi Dolce	Italiano	DOP *(3)*	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia "Superiore" della DOC "Marsala". Fu inizialmente usata in onore di Garibaldi, che assaggiò questo vino quando sbarcò a Marsala e ne apprezzò le caratteristiche dovute al particolare processo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno.	
GD				
Governo all'uso toscano	Italiano	DOP / IGP *(1)*	Inizialmente la menzione era collegata esclusivamente ai vini delle DOP "Chianti" e "Chianti Classico"; in seguito il suo uso fu esteso ai vini IGP "Colli della Toscana Centrale", prodotti nella stessa zona. Si riferisce al particolare processo produttivo usato in Toscana alla fine dell'inverno, che comporta l'aggiunta al vino di uve appassite che avviano una rifermentazione.	

Gutturnio	Italiano	DOP *(1, 8)*	Menzione storica connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto in una sottozona della denominazione "Colli Piacentini". Si riferisce al metodo di produzione di questo vino rosso, altamente tipico e di alto livello qualitativo, che in epoca romana era servito in un boccale d'argento chiamato appunto "gutturnium".	
Italia Particolare IP	Italiano	DOP *(3)*	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia "Fine" della DOC "Marsala". Originariamente il "Marsala" era prodotto esclusivamente per il mercato nazionale.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	Tedesco	DOP *(1)*	Zona tradizionale di produzione delle denominazioni "Caldaro" e "Alto Adige" (sottozone "Santa Maddalena" e "Terlano"). Si rimanda alla definizione della menzione "Classico".	
Kretzer	Tedesco	DOP *(1)*	Menzione che fa riferimento al metodo di produzione e al tipico colore rosato. È usata per le tipologie corrispondenti delle denominazioni "Alto Adige", "Trentino" e "Teroldego rotaliano".	
Lacrima	Italiano	DOP *(1)*	Menzione strettamente connessa alla denominazione "Lacrima di Morro d'Alba", di cui è parte integrante. Si riferisce al particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo.	
Lacryma Christi	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5)*	Menzione storica connessa esclusivamente alla DOP "Vesuvio". Era tradizionalmente connessa ad alcune tipologie della suddetta denominazione (sia vino normale che liquoroso o spumante), ottenute con un particolare metodo di produzione che, con la pressatura soffice delle uve, permette di ottenere un prodotto di alto livello qualitativo con connotazioni religiose.	
Lambiccato	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa esclusivamente a una tipologia della denominazione "Castel San Lorenzo". Si riferisce al tipo di prodotto e al particolare metodo di produzione, che utilizza uve moscato e comporta la macerazione delle uve a temperatura controllata in recipienti particolari, tradizionalmente chiamati "alambicchi".	
London Particolar LP Inghilterra	Italiano	DOP *(3)*	Menzione storica connessa esclusivamente alla tipologia "Superiore" della DOC "Marsala", usata tradizionalmente per designare un prodotto destinato al mercato inglese. Anche l'uso della lingua inglese è tradizionale ed è previsto dal disciplinare di produzione e dalla normativa relativa ai vini "Marsala". Com'è risaputo, l'importanza e la reputazione dei vini liquorosi di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino straordinario facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.	
Occhio di Pernice	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa ad alcune tipologie di "Vin Santo"; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questi vini. Il particolare metodo di produzione, che utilizza uve a bacca nera, consente di ottenere un prodotto davvero tipico, dallo straordinario colore che va dal rosa tenue al rosa intenso: un colore che richiama quello dell'occhio della pernice.	

Oro	Italiano	DOP *(3)*	Menzione usata in relazione alla DOC "Marsala"; fa riferimento al colore particolare di questi vini e al metodo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto permettendo di ottenere un prodotto di particolare pregio, di colore dorato più o meno intenso.	
Passito	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Menzione che fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione usato per ottenerlo. Le menzioni "Passito o "Vino passito" e "Vino passito liquoroso" sono riservate ai vini normali o liquorosi ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o forzato, a seconda delle norme del disciplinare di produzione. La legge n. 82/2006 ha esteso questa menzione ai "vini da uve stramature".	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Italiano	DOP *(1)*	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione "Pinerolese"; fa riferimento al tipo di prodotto e al metodo di produzione, che utilizza uve parzialmente appassite.	
Rebola	Italiano	DOP *(1, 15)*	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia della denominazione "Colli di Rimini"; fa riferimento al metodo di produzione e al tipo di prodotto, ottenuto da uve parzialmente appassite, il cui colore va dal dorato all'ambrato.	
Recioto	Italiano	DOP *(1, 4, 5)*	Menzione storica tradizionale strettamente connessa al nome di tre vini veneti a denominazione di origine: il "Valpolicella", il "Gambellara" e il "Recioto di Soave", denominazioni prodotte nelle province di Verona e di Vicenza in zone molto vicine tra loro e con tradizioni simili. L'origine di questo termine risale al V secolo, quando gli autori bucolici caratterizzarono come particolarmente pregiato e rinomato questo vino la cui produzione era limitata alla provincia di Verona, e deriva dalla "Rezia", la regione montuosa e collinosa che anticamente si estendeva dalla zona di Verona e di Trento fino al territorio di Como e della Valtellina. Questa menzione è usata perciò da tempi remoti ed è tuttora impiegata per designare i vini ottenuti con un particolare metodo di produzione che comporta l'appassimento delle uve.	
Riserva	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Questa menzione è attribuita a vini sottoposti a un periodo di invecchiamento stabilito dal disciplinare di produzione, non inferiore a due anni per i vini rossi e a un anno per i vini bianchi, con un ulteriore invecchiamento in recipienti di legno. Il disciplinare, oltre ad altre eventuali modalità, deve stabilire l'obbligo dell'indicazione dell'annata in etichetta e le regole del suo mantenimento in caso di tagli fra vini di annate diverse. Le DOP che comprendono le tipologie dei vini spumanti e liquorosi possono utilizzare questa menzione alle condizioni stabilite dal relativo disciplinare di produzione e in conformità alla normativa comunitaria.	
Rubino	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa alla DOP "Rubino di Cantavenna" della quale è parte integrante; fa riferimento al metodo di produzione e al colore tipico di questo vino. La menzione "Rubino" è inoltre connessa a una tipologia specifica dei vini DOC "Teroldego Rotaliano", "Trentino" e "Garda Colli Mantovani" e fa riferimento al colore particolare del prodotto.	
	Italiano	DOP *(3)*	Menzione usata in relazione a una tipologia di vino della DOC "Marsala"; fa riferimento al particolare processo di produzione che vieta l'utilizzo di mosto cotto. Questo vino ha un particolare colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, assume riflessi ambrati.	

Sangue di Giuda	Italiano	DOP *(4, 5, 8)*	Menzione storica tradizionale connessa esclusivamente a una tipologia di vino prodotto nel territorio dell'Oltrepò Pavese. È usata da molto tempo per designare un vino molto peculiare di colore rosso, dolce, spumante o frizzante e gradevole al palato, al punto che, come il famoso apostolo, più lo bevi, più ti tradisce!!	
Scelto	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa ai vini "Caldaro", "Caldaro Classico - Alto Adige" e "Colli del Trasimeno". Fa riferimento al prodotto specifico e al relativo metodo di produzione, a cominciare dalla scelta (il riferimento non è casuale) delle uve.	
Sciacchetrà	Italiano	DOP *(1)*	Menzione storica tradizionale strettamente connessa alla DOP "Cinque Terre"; fa riferimento al metodo utilizzato per ottenere il prodotto, compresa la fase di pigiatura delle uve e di maturazione. Il termine significa "pigia e mantieni intatto", una metodologia impiegata per i prodotti di alta qualità.	
Sciac-trà	Italiano	DOP *(1)*	Cfr. quanto detto per la menzione "Sciacchetrà". La differenza consiste nel fatto che questa menzione si riferisce a una tipologia specifica.	
Spätlese	Tedesco	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Menzione usata nella provincia autonoma di Bolzano ed equivalente a "Vendemmia tardiva".	
Soleras	Italiano	DOP *(3)*	Menzione connessa a una tipologia della DOC "Marsala"; fa riferimento al prodotto e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno. È vietato l'arricchimento con mosto cotto o mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno se ottenuti dal vino (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso).	
Stravecchio	Italiano	DOP *(3)*	Menzione esclusivamente connessa alla tipologia "Vergine e/o Soleras" della denominazione "Marsala"; fa riferimento al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di 10 anni in botti di legno.	
Strohwein	Tedesco	DOP / IGP *(1, 3, 11, 15, 16)*	Cfr. la menzione tradizionale "Passito". Significa letteralmente "vino di paglia". Fa riferimento al particolare vino prodotto nella provincia di Bolzano e corrisponde a un metodo di produzione che comporta, dopo la raccolta, l'appassimento delle uve su graticci di paglia secondo le modalità stabilite dai vari disciplinari.	
Superiore	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Si riferisce a vini dalle ottime caratteristiche qualitative, la cui produzione è disciplinata da norme molto più rigorose di quelle degli altri vini. Il disciplinare di produzione prevede le seguenti differenze rispetto ai vini che non possono fregiarsi di questa menzione: a) un titolo alcolometrico naturale delle uve maggiore di almeno 0,5° vol; b) un titolo alcolometrico totale al consumo maggiore di almeno 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiano	DOP *(3)*	Menzione connessa alla tipologia "Superiore" della DOC "Marsala"; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di due anni in botti di legno. Essa contiene un termine inglese: si tratta di un aspetto tradizionale per un vino liquoroso, sancito dal disciplinare di produzione e dalla normativa riguardante i vini Marsala. L'importanza e il prestigio di questa denominazione è dovuta all'attività dei produttori e dei commercianti inglesi che, dopo avere scoperto il Marsala nel 1773, si misero a produrre e a vendere questo vino facendolo conoscere in tutto il mondo e soprattutto in Inghilterra.	

Torchiato	Italiano	DOP *(1)*	Menzione esclusivamente connessa ai vini "Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona"; fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta una delicata torchiatura delle uve.	
Torcolato	Italiano	DOP *(1)*	Menzione esclusivamente connessa a una tipologia specifica della denominazione "Breganze". Fa riferimento alle caratteristiche particolari del prodotto, ottenuto attraverso un accurato metodo di produzione che comporta l'uso di uve parzialmente appassite. Per tradizione, dopo la raccolta le uve subivano un processo di appassimento appese a spaghi, attorcigliate e poi riappese.	
Vecchio	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menzione connessa ai vini "Rosso Barletta", "Aglianico del Vulture", "Marsala" e "Falerno del Massico"; fa riferimento alle condizioni di maturazione e di affinamento del prodotto.	
Vendemmia Tardiva	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Menzione connessa a una particolare tipologia di prodotto ottenuto con uve sottoposte appunto a vendemmia tardiva. La maturazione e l'appassimento sulla pianta, dove le uve sono esposte alle condizioni ambientali e meteorologiche, permettono di ottenere un prodotto straordinario, in particolare sotto il profilo del tenore di zucchero e dell'aroma. I vini che se ne ricavano sono davvero straordinari e sono detti anche "vini da dessert" o "vini da meditazione".	
Verdolino	Italiano	DOP / IGP *(1)*	Menzione connessa al metodo di produzione e al particolare colore verde dei vini cui è associata.	
Vergine	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menzione usata in relazione alla DOP "Marsala"; fa riferimento al prodotto specifico e al particolare metodo produttivo, che comporta un periodo di invecchiamento minimo di cinque anni in botti di legno e vieta l'aggiunta di mosto cotto o di mosto concentrato. Il risultato è un prodotto puro e naturale che non contiene elementi aggiuntivi, nemmeno di origine vinica (fa eccezione naturalmente l'alcole perché si tratta di un vino liquoroso). Questa menzione è connessa anche alla tipologia "Bianco Vergine" della denominazione "Valdichiana". Fa riferimento al metodo tradizionale di produzione che comporta una fermentazione senza le bucce, il che consente di ottenere un prodotto finale puro e naturale.	
Vermiglio	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa alla denominazione "Colli dell'Etruria Centrale"; fa riferimento alle particolari caratteristiche qualitative e al colore tipico di questo vino.	
Vino Fiore	Italiano	DOP *(1)*	Menzione connessa al particolare metodo di produzione di alcuni vini bianchi e rosati, che comporta una pressatura soffice delle uve affinché ne risulti un prodotto dal sapore particolarmente delicato che costituisce la parte migliore del vino, cioè appunto il "fiore".	
Vino Novello	Italiano	DOP / IGP *(1, 8)*	Menzione connessa al particolare metodo e al periodo di produzione, che prevede l'immissione in commercio del prodotto a partire dal 6 novembre dell'anno di vendemmia.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	Italiano	DOP *(1)*	Menzione storica tradizionale connessa ad alcuni vini prodotti in Toscana, Marche, Umbria, Emilia-Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige. Fa riferimento a una particolare tipologia di vini e al relativo, complesso metodo di produzione che comporta lo stoccaggio e l'appassimento delle uve in locali adatti e ventilati e un lungo periodo di invecchiamento in tradizionali recipienti di legno. In relazione all'origine di questo termine sono state formulate numerose ipotesi, la maggior parte delle quali fa riferimento all'epoca medievale. L'ipotesi più accreditata è strettamente collegata al valore religioso del vino: questo vino era considerato davvero straordinario e vantava virtù miracolose. Era comunemente usato per celebrare la Santa Messa e ciò può spiegare l'origine del suo nome. Il termine è tuttora in uso ed è citato diffusamente nei disciplinari di produzione delle varie denominazioni che includono questa tipologia di vino ampiamente nota e apprezzata nel mondo intero.	
Vivace	Italiano	DOP / IGP *(1, 8)*	Menzione connessa al metodo di produzione e al prodotto ottenuto. I vini cui si riferisce sono effervescenti a causa dell'anidride carbonica in essi contenuta, risultato di un processo di fermentazione esclusivo e naturale.	

CIPRO

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda entro i confini del distretto di appartenenza. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) *(Monastery)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vino ottenuto da uve raccolte in vigneti di almeno 1 ettaro di proprietà di un'azienda agricola; nella stessa area agricola è situato un monastero; la vinificazione è interamente effettuata nella medesima azienda. WPC – Board act 6/2006 (CE 382/2007, L 95 del 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* *(Monastery)*	Greco	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUSSEMBURGO

Château	Francese	DOP *(1)*	Menzione connessa al nome di un'azienda vinicola nella quale siano vinificate uve originarie esclusivamente dell'azienda stessa.	Cile

Grand premier cru	Francese	DOP *(1)*	I vini che hanno diritto al marchio nazionale "Marque nationale" possono recare anche una delle menzioni di qualità aggiuntive "Vin classé", "Premier cru" o "Grand premier cru", utilizzate dal 1959. Queste menzioni sono concesse ai singoli vini dopo l'assaggio di un comitato ufficiale, che attribuisce ai vini un punteggio su una scala che ne conta al massimo 20: — i vini che ottengono meno di 12 punti non rientrano nella classificazione ufficiale e non hanno diritto al marchio "Marque nationale – appellation contrôlée", — i vini che ottengono almeno 12 punti sono ufficialmente riconosciuti come aventi diritto al marchio "Marque nationale – appellation contrôlée", — i vini che ottengono almeno 14 punti possono recare la menzione "Vin classé" oltre al marchio "Marque nationale – appellation contrôlée", — i vini che ottengono almeno 16 punti possono recare la menzione "Premier cru" oltre al marchio "Marque nationale – appellation contrôlée", — i vini che ottengono almeno 18 punti possono recare la menzione "Grand premier cru" oltre al marchio "Marque nationale – appellation contrôlée".	
				Tunisia
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Francese	DOP *(1)*	Designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà seguenti: auxerrois, pinot blanc, pinot gris, riesling e gewürztraminer, sottoposte a vendemmia tardiva. Le uve devono essere raccolte a mano; il titolo alcolometrico volumico naturale per la varietà riesling deve essere di almeno 95° Oechsle e per le altre varietà di almeno 105° Oechsle. (Regolamento del governo dell' 8 gennaio 2001)	
Vin de glace	Francese	DOP *(1)*	Letteralmente "vino di ghiaccio", designa un vino ottenuto da uve raccolte a mano in stato di congelazione a una temperatura non superiore a –7 °C. Possono essere utilizzate per la vinificazione solo uve delle varietà pinot blanc, pinot gris e riesling e il mosto deve avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 120° Oechsle. (Regolamento del governo dell' 8 gennaio 2001)	
Vin de paille	Francese	DOP *(1)*	Letteralmente "vino di paglia", designa un vino ottenuto da uve di una soltanto delle varietà auxerrois, pinot blanc, pinot gris e gewürztraminer. Le uve devono essere raccolte a mano e messe ad appassire su stuoie di paglia per almeno due mesi. La paglia può essere sostituita da sistemi più moderni. Le uve devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 130° Oechsle. (Regolamento del governo dell' 8 gennaio 2001)	

UNGHERIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungherese	DOP *(1)*	Vino ottenuto versando vino nuovo, mosto o vino nuovo ancora in fermentazione su acini botritizzati (aszú), invecchiato per almeno tre anni (due dei quali in botte). Sono definiti anche il tenore di zucchero e l'estratto senza zucchero. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP "Tokaj".	
Aszúeszencia	Ungherese	DOP *(1)*		
Bikavér	Ungherese	DOP *(1)*	Vino rosso ottenuto da almeno tre varietà, maturato per almeno 12 mesi in botti di legno; ulteriori caratteristiche possono essere stabilite da norme locali. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alle DOP "Eger" e Szekszárd".	

Eszencia	Ungherese	DOP *(1)*	Succo di acini botritizzati (aszú) colato naturalmente nei tini in cui sono raccolti durante la vendemmia. Tenore di zucchero residuo: almeno 450 g/l. Estratto senza zucchero: almeno 50 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP "Tokaj".	
Fordítás	Ungherese	DOP *(1)*	Vino ottenuto versando vino su pasta di aszú pressata della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP "Tokaj".	
Máslás	Ungherese	DOP *(1)*	Vino ottenuto versando vino su fecce di Tokaj Aszú della stessa annata, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP "Tokaj".	
Késői szüretelésű bor	Ungherese	DOP / IGP *(1)*	Vendemmia tardiva. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungherese	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da acini selezionati. Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungherese	DOP / IGP *(1)*	Vino invecchiato in bottiglia per almeno cinque anni.	
Siller	Ungherese	DOP / IGP *(1)*	Vino rosso di colore molto chiaro ottenuto con una macerazione breve.	
Szamorodni	Ungherese	DOP *(1)*	Vino ottenuto sia con acini botritizzati (aszú) che con acini sani, invecchiato per almeno due anni (uno dei quali in botte). Il mosto deve avere un tenore di zucchero di almeno 230,2 g/l. Questa menzione può essere utilizzata solo in riferimento alla DOP "Tokaj".	

AUSTRIA

Ausstich	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.	
Auswahl	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.	
Bergwein	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da uve coltivate su terrazze o pendii scoscesi, con una pendenza superiore al 26 %.	
Klassik	Tedesco	DOP *(1)*	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.	
Classic				

Heuriger	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino da vendere al dettagliante entro la fine del mese di dicembre successivo alla vendemmia e al consumatore entro la fine del mese di marzo dell'anno seguente.	
Gemischter Satz	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da un misto di diverse varietà di uve a bacca bianca o rossa.	
Jubiläumswein	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto da uve raccolte in un'unica annata e recante in etichetta informazioni sui criteri di selezione.	
Reserve	Tedesco	DOP *(1)*	Questo vino deve avere un titolo alcolometrico minimo di 13 % vol. Per i vini rossi, il contrassegno numerato rilasciato in seguito al controllo qualitativo non può essere applicato prima del 1º novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia; per i vini bianchi il contrassegno non può essere applicato prima del 15 marzo successivo all'anno della vendemmia.	
Schilcher	Tedesco	DOP / IGP *(1)*	Vino ottenuto in Stiria esclusivamente da uve della varietà blauer wildbacher coltivate nella regione viticola Steirerland.	
Sturm	Tedesco	IGP *(1)*	Mosto di uve parzialmente fermentato con un titolo alcolometrico minimo di 1 % vol. Deve essere venduto tra i mesi di agosto e di dicembre dell'anno di vendemmia ed essere in corso di fermentazione al momento della vendita.	

PORTOGALLO

Canteiro	Portoghese	DOP *(3)*	Menzione riservata a vini della DOP "Madeira" alcolizzati dopo la fermentazione e conservati in botti; il periodo di invecchiamento minimo è di due anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico e non possono essere imbottigliati se hanno meno di tre anni. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Portoghese	DOP / IGP *(1)*	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. L'indicazione dell'anno di vendemmia è obbligatoria. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
Crusted	Inglese	DOP *(3)*	"Porto" dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, rosso e di corpo pieno al momento dell'imbottigliamento, di aroma e sapore elegante, ottenuto assemblando vini di diverse annate per armonizzarne i caratteri organolettici. È caratterizzato dalla formazione di un deposito (crust) sulle pareti della bottiglia in cui si svolge parte dell'invecchiamento; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	Portoghese	DOP / IGP *(1)*	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	

Escuro	Portoghese	DOP *(3)*	Menzione riservata a vini della DOP "Madeira" dalla profonda intensità aromatica e caratterizzati da un equilibrio di colori rosso aranciato e rosso granato, con una predominanza di questi ultimi, per l'ossidazione della materia colorante del vino e la migrazione di sostanze dal legno della botte. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
Fino	Portoghese	DOP *(3)*	Elegante vino di qualità della DOP "Madeira", con un perfetto equilibrio fra la freschezza data dall'acidità, la maturità e l'aroma sviluppato nel corso dell'invecchiamento in botte. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
			"Porto" dalle particolari caratteristiche organolettiche che gli sono conferite dalla complessità aromatica e gustativa. Menzione utilizzata esclusivamente in combinazione con le espressioni Tawny, Ruby e White, tradizionalmente associate al Porto. [Portaria n. 1484/2002 del 22.11.2002]	
Frasqueira	Portoghese	DOP *(3)*	Vino della DOP "Madeira" la cui menzione è associata all'annata di vendemmia. Il prodotto, ottenuto da vitigni tradizionali, richiede un invecchiamento minimo di 20 anni prima dell'imbottigliamento e presenta caratteristiche peculiari. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico, prima e dopo l'imbottigliamento. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
Garrafeira	Portoghese	DOP / IGP *(1, 3)*	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine, associata all'annata di vendemmia, dalle peculiari caratteristiche organolettiche. I vini rossi devono subire un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui almeno 12 in bottiglie di vetro; i vini bianchi e i vini rosati devono subire un invecchiamento minimo di 12 mesi, di cui almeno sei in bottiglie di vetro. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
		DOP *(3)*	Vino della DOP "Porto" che, dopo una maturazione in botti di legno, è conservato in recipienti di vetro per un periodo minimo di otto anni, al termine del quale viene imbottigliato. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	
		DOP *(3)*	Vino della DOP "Madeira" associato all'annata di vendemmia. Il prodotto, ottenuto da vitigni tradizionali, richiede un invecchiamento minimo di 20 anni prima dell'imbottigliamento e presenta caratteristiche peculiari. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico, prima e dopo l'imbottigliamento. [Portaria n. 40/82 del 15.4.1982]	
Lágrima	Portoghese	DOP *(3)*	Porto il cui grado di dolcezza deve corrispondere a una densità di 1 034-1 084 a 20 °C. [Decreto-Lei n. 166/86 del 26.6.1986]	

Leve	Portoghese	DOP / IGP *(1, 3)*	Menzione riservata al vino dell'IGP "Lisboa" avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4,5 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 426/2009 del 23.4.2009]	
			Menzione riservata al vino dell'IGP "Tejo" avente il titolo alcolometrico naturale minimo previsto per la zona viticola di cui trattasi, un titolo alcolometrico effettivo massimo di 10,5 % vol, un'acidità fissa, espressa in acido tartarico, non inferiore a 4 g/l e una pressione massima di 1 bar; i parametri analitici rimanenti devono soddisfare i valori stabiliti per i vini a indicazione geografica in generale. [Portaria n. 445/2009 del 27.4.2009]	
			Vino bianco della DOP "Porto" avente un titolo alcolometrico totale di almeno 16,5 % vol; [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	
			Vino della DOP "Madeira" poco corposo ma di consistenza equilibrata. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
Nobre	Portoghese	DOP *(1)*	Menzione riservata alla denominazione di origine "Dão" che rispetta le condizioni stabilite nel disciplinare del vino prodotto nella regione del Dão. [Decreto-Lei n. 376/93 del 5.11.1993]	
Reserva	Portoghese	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5)*	Menzione associata all'annata di vendemmia e riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 0,5 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
			Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 12 a 24 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
			Menzione associata all'annata di vendemmia e riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di tre anni e devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
		DOP *(1, 3, 4, 5)*	"Porto" dalle particolari caratteristiche organolettiche, di aroma e sapore complesso, ottenuto assemblando vini in diverse fasi di maturazione per conferire al vino caratteri organolettici specifici. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	
			Vino della DOP "Madeira" conforme alla norma dei cinque anni. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	

Reserva velha (o grande reserva)	Portoghese	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5)*	Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso oltre 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
Ruby	Inglese	DOP *(3)*	"Porto" dal colore rosso o rosso vivo. Il vinificatore si adopera per limitare l'evoluzione del colore rosso intenso e per mantenere l'aroma fruttato e la forza di un vino giovane. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	Sudafrica (*)
Solera	Portoghese	DOP *(3)*	Vino della DOP "Madeira" associato a una data di vendemmia, che costituisce la base di una catasta di botti, dalla quale ogni anno viene spillato per essere imbottigliato un quantitativo di vino non superiore al 10 % del totale, poi sostituito da un altro vino di qualità. È possibile effettuare al massimo 10 aggiunte, dopo di che tutto il vino presente nelle botti può essere imbottigliato contemporaneamente. [Portaria n. 125/98 del 29.7.1998]	
Super reserva	Portoghese	DOP / IGP *(4, 5)*	Menzione riservata ai vini spumanti di qualità, ai vini spumanti a indicazione geografica e ai vini spumanti a denominazione di origine che hanno trascorso da 24 a 36 mesi in bottiglia prima del travaso, sboccatura o separazione delle fecce. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
Superior	Portoghese	DOP / IGP *(1, 3)*	Menzione riservata ai vini a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro, dalle peculiari caratteristiche organolettiche, con un titolo alcolometrico effettivo superiore di almeno 1 % vol al minimo stabilito per legge. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
			Menzione riservata ai vini liquorosi a indicazione geografica o a denominazione di origine confezionati in bottiglie di vetro; i vini in questione non possono essere immessi in commercio prima di cinque anni. I vini in questione devono figurare in un conto corrente specifico. [Portaria n. 924/2004 del 26.7.2004]	
Tawny	Inglese	DOP *(3)*	"Porto" rosso maturato in legno per almeno sette anni, ottenuto assemblando molti vini invecchiati per periodi di tempo diversi in botti o in tini. Con l'invecchiamento, il vino assume un colore granato con sfumature aranciate più o meno intense e note di frutta secca e di legno, che diventano sempre più nette con il passare del tempo. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	Sudafrica (*)
Vintage, *completata o meno da* Late Bottle (LBV) *o* Character	Inglese	DOP *(3)*	"Porto" le cui caratteristiche organolettiche rispecchiano l'elevata qualità, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore elegante; l'uso di questa menzione è autorizzato dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto. La menzione "Late Bottled Vintage"o "LBV" può essere utilizzata a partire dal quarto anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 31 dicembre del sesto anno successivo all'annata di vendemmia. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	

Vintage	Inglese	DOP *(3)*	"Porto" dalle caratteristiche organolettiche eccezionali, ottenuto da uve raccolte in una sola annata, rosso e di corpo pieno al momento dell'autorizzazione ufficiale, di aroma e sapore molto elegante, riconosciuto dall'Istituto dei vini del Douro e di Porto con diritto all'uso della menzione e la data corrispondente. La menzione "Vintage" può essere utilizzata a partire dal secondo anno successivo all'annata di vendemmia e il vino deve essere imbottigliato entro il 30 luglio del terzo anno dall'annata di vendemmia. Questo vino può essere commercializzato soltanto a decorrere dal 1º maggio del secondo anno dalla vendemmia. [Regulamento n. 36/2005 del 18.4.2005]	Sudafrica (*)

(*) I termini "Ruby", "Tawny" e "Vintage" vengono utilizzati in combinazione con l'indicazione geografica sudafricana "CAPE".

ROMANIA

Rezervă	Rumeno	DOP / IGP *(1)*	Vino maturato per almeno sei mesi in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno altri sei mesi.	
Vin de vinotecă	Rumeno	DOP *(1, 15, 16)*	Vino maturato per almeno un anno in fusti di rovere e affinato in bottiglia per almeno quattro anni.	
Vin tânăr	Rumeno	DOP / IGP *(1)*	Vino immesso in commercio entro la fine dell'anno in cui è stato approvato.	

SLOVACCHIA

Mladé víno	Slovacco	DOP *(1)*	Questo vino deve essere imbottigliato entro la fine dell'anno civile in cui è avvenuta la vendemmia delle uve utilizzate per produrlo. L'immissione in commercio di questo vino è autorizzata dal primo lunedì di novembre dell'annata di vendemmia.	
Archívne víno	Slovacco	DOP *(1)*	Vino maturato per almeno tre anni dopo la raccolta delle uve utilizzate per produrlo.	
Panenská úroda	Slovacco	DOP *(1)*	Vino ottenuto dalla prima vendemmia di un dato vigneto; per "prima vendemmia" si intende quella effettuata nel terzo o al massimo nel quarto anno successivo all'impianto.	

SLOVENIA

Mlado vino	Sloveno	DOP / IGP *(1)*	Questo vino può essere immesso in commercio non prima di 30 giorni dalla vendemmia e non oltre il 31 gennaio successivo.	

Note esplicative:

([1]) DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta) e riferimento alle categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato XI *ter* del regolamento (CE) n. 1234/2007.

([2]) I termini in corsivo hanno scopo esclusivamente informativo e/o esplicativo e non sono soggetti alle disposizioni dell'articolo 3 del presente regolamento. Trattandosi di termini indicativi, non possono in nessun caso sostituire le pertinenti disposizioni legislative nazionali.»

ALLEGATO II

«ALLEGATO XV

ELENCO DELLE VARIETÀ DI UVE DA VINO E DEI LORO SINONIMI CHE POSSONO FIGURARE SULL'ETICHETTATURA DEI VINI

PARTE A: **Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 3**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Italia°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grecia°, Italia°, Portogallo°, Algeria°, Tunisia°, Stati Uniti°, Cipro°,** Sudafrica *N.B.: per la designazione del vino non è possibile utilizzare il solo nome "Alicante".*
3		**Alicante Branco**	**Portogallo°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Francia°, Serbia e Montenegro** (6)
5		**Alicante**	**Italia°**
6		Alikant Buse	Serbia e Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italia
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Romania**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spagna°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (13-**20**-30), Austria (**18**-20), Canada (20-30), Cile (20-30), Italia (20-30), Svizzera
11		**Blauer Burgunder**	**Austria** (10-13), Serbia e Montenegro (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Germania** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Germania** (30), Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-**20**-30), Austria (10-**11**), Bulgaria (30), Canada (10-30), Cile (10-30), Romania (30), Italia (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Romania** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbia e Montenegro** (34)
16		Burgundac Crni	Croazia°
17		**Burgundac crni**	**Serbia e Montenegro** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Croazia°, **Serbia e Montenegro°**
19		**Burgundec bel**	**Ex Repubblica iugoslava di Macedonia°**
20		**Burgundec crn**	**Ex Repubblica iugoslava di Macedonia** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Ex Repubblica iugoslava di Macedonia°**
22		**Early Burgundy**	**Stati Uniti°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungheria (31)
24		Frühburgunder	Germania (**12**), **Paesi Bassi°**
25		Grauburgunder	Germania, Bulgaria, Ungheria°, Romania (26)
26		Grauer Burgunder	Canada, Romania (25), Germania, **Austria**
27		Grossburgunder	Romania (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungheria (30)
29		**Nagyburgundi**	Ungheria°
30		Spätburgunder	Ex Repubblica iugoslava di Macedonia (10-13-**20**), Serbia e Montenegro (11-**17**), Bulgaria (13), Canada (10-13), Cile, Ungheria (29), Moldavia°, Romania (13), Italia (10-13), **Regno Unito**, Germania (**13**)
31		Weißburgunder	Sudafrica (33), Canada, Cile (32), Ungheria (23), Germania (**32**, 33), Austria (**32**), Regno Unito°, Italia
32		**Weißer Burgunder**	**Germania** (31, 33), **Austria** (31), Cile (31), Slovenia, Italia

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi [1]
33		**Weissburgunder**	Sudafrica (31), Germania (31, **32**), Regno Unito, Italia, **Svizzera°**
34		Weisser Burgunder	Serbia e Montenegro (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Italia**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Romania**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Repubblica ceca (**39**), Austria°, Germania, Slovenia (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungheria, Romania (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Romania**
39		**Frankovka**	**Repubblica ceca** (37), Slovacchia (**40**), Romania (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovacchia** (39)
41		**Kékfrankos**	Ungheria, Romania (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italia
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portogallo°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgaria**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Italia°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Repubblica ceca°**
47		Moravia dulce	**Spagna°**
48		Moravia agria	**Spagna°**
49		**Muškat moravský**	**Repubblica ceca°, Slovacchia**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Romania**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Italia°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italia
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Francia

PARTE B: **Elenco delle varietà di uve da vino o loro sinonimi che possono figurare sull'etichettatura dei vini in conformità all'articolo 62, paragrafo 4**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi [1]
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grecia°**, Cipro°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Italia°, Grecia°, Malta°, Stati Uniti**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Italia°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Italia, Australia**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Italia°**
7		**Barbera**	**Sudafrica°, Argentina°, Australia°, Croazia°, Messico°, Slovenia°, Uruguay°, Stati Uniti°, Grecia°, Italia°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Italia°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Italia°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Italia, Australia**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ungheria°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Italia, Australia**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ungheria**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovacchia**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Italia**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Italia°**
18		**Korinthiaki**	**Grecia°**
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Italia, Australia**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa d'Asti (IT)	**Freisa**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Italia, Australia**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Hungary**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Italia, Australia**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Italia**
27		**Lambrusco**	**Italia, Australia [2], Stati Uniti**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Italia**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Italia, Australia**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Italia**
35		**Pikolit**	**Slovenia**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Italia, Australia**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ungheria** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbia e Montenegro (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Serbia e Montenegro (39-43-**46**), **Slovenia°** (45)
41		Rheinriesling	Bulgaria°, Austria, Germania (43), Ungheria (**38**), Repubblica ceca (**49**), Italia (43), Grecia, Portogallo, Slovenia
42		Rhine Riesling	Sudafrica°, Australia°, Cile (44), Moldavia°, Nuova Zelanda°, **Cipro, Ungheria°**
43		Riesling renano	Germania (41), Serbia e Montenegro (39-40-**46**), **Italia** (41)
44		**Riesling Renano**	Cile (42), **Malta°**
45		Radgonska ranina	**Slovenia**
46		**Rizling rajnski**	**Serbia e Montenegro** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Ex Repubblica iugoslava di Macedonia°, Croazia°**
48		**Rizling rýnsky**	**Slovacchia°**
49		**Ryzlink rýnský**	**Repubblica ceca** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Italia, Australia**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Italia, Australia, Stati Uniti**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovenia**

	Nome della denominazione di origine protetta o dell'indicazione geografica protetta	Nomi di varietà o loro sinonimi	Paesi che possono utilizzare i nomi di varietà o uno dei loro sinonimi ([1])
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Italia, Australia, Stati Uniti**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Italia°**
55		**Verdeca**	**Italia**
56		**Verdese**	**Italia°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Italia, Australia**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Italia, Australia**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Italia, Australia**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ungheria**

(*) *LEGENDA:*

— in corsivo: riferimento al sinonimo della varietà di uve da vino

— "°" non ci sono sinonimi

— in grassetto: colonna 3: nome della varietà di uve da vino
colonna 4: paese nel quale il nome corrisponde a una varietà e riferimento alla varietà in questione

— caratteri normali: colonna 3: nome del sinonimo di una varietà di vite
colonna 4: nome del paese che utilizza il sinonimo di una varietà di vite

([1]) Per gli Stati interessati, le deroghe previste dal presente allegato sono autorizzate esclusivamente per i vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta prodotti con le varietà indicate.

([2]) Uso autorizzato conformemente alle disposizioni dell'articolo 22, paragrafo 4, dell'accordo tra la Comunità europea e l'Australia sul commercio del vino del 1° dicembre 2008 (GU L 28 del 30.1.2009, pag. 3).»