KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) Nr. 401/2010

2010 m. gegužės 7 d.

kuriuo iš dalies keičiamas ir taisomas Reglamentas (EB) Nr. 607/2009, kuriuo nustatomos tam tikros išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 įgyvendinimo taisyklės, susijusios su tam tikrų vyno sektoriaus produktų saugomomis kilmės vietos nuorodomis ir geografinėmis nuorodomis, tradiciniais terminais, ženklinimu ir pateikimu

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1234/2007, nustatantį bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (Bendrą bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentą) [1], ypač į jo 121 straipsnio pirmos pastraipos k, l ir m punktus ir 203*b* straipsnį kartu su 4 straipsniu,

kadangi:

(1) Pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 607/2009 [2] 25 straipsnio 1 dalį per kasmetinį vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba geografinė nuoroda, patikrinimą vynas tikrinamas atliekant atsitiktinės atrankos patikrinimą, imant mėginius arba sistemingai, atsižvelgiant į tai, kad tik atsitiktinės atrankos patikrinimai gali būti atliekami kartu imant mėginius. Kai kurios valstybės narės, lig šiol pirmenybę teikusios sistemingai atliekamiems patikrinimams, pageidauja, kad būtų sudarytos galimybės kartu vykdyti visų trijų tipų patikrinimus. Todėl valstybėms narėms turėtų būti sudarytos lankstesnės metinių patikrinimų sistemų taikymo sąlygos.

(2) Priėmus Reglamentą (EB) Nr. 607/2009 nustatyta, kad jame yra techninių klaidų, kurias reikėtų ištaisyti. Visų pirma, vyninių vynuogių veislės pavadinimas „Montepulciano“ XV priedo B dalyje nurodytas per klaidą, todėl jis turėtų būti išbrauktas ir įtrauktas į to priedo A dalį. Be to, aiškumo tikslais reikėtų ištaisyti kai kurių nuostatų rašybos klaidas.

(3) Siekiant aiškumo ir nuoseklumo, kai kurios Reglamento (EB) Nr. 607/2009 nuostatos turėtų būti suformuluotos iš naujo arba patikslintos. Tai ypač aktualu trečiosioms valstybėms taikomų nuostatų atžvilgiu; trečiosioms valstybėms turėtų būti leidžiama nurodyti tam tikrą neprivalomą informaciją tik jei jos įvykdytų sąlygas, prilygstančias valstybėms narėms taikomoms sąlygoms. Tai aktualu ir XII priedo atžvilgiu, nes jame pateikti terminai turėtų atitikti registre pateikto saugomų geografinių nuorodų sąrašo terminus. Be to, siekiant tikslumo, ženklinimo ir pateikimo reikalavimai turėtų būti papildyti naujomis nuostatomis.

(4) Australija paprašė į Reglamento (EB) Nr. 607/2009 XV priedo B dalį įtraukti kelis naujus vyninių vynuogių veislių pavadinimus. Išnagrinėjusi prašymą dėl to reglamento 62 straipsnio 1 dalies b punkte ir 62 straipsnio 4 dalyje nustatytų sąlygų atžvilgiu ir priėjusi prie teigiamų išvadų Komisija turėtų įtraukti Australiją į to priedo stulpelį, susijusį su vyninių vynuogių veislių pavadinimais.

(5) Europos bendrijos ir Jungtinių Amerikos Valstijų susitarime dėl prekybos vynu [3] pateikiamas vynmedžių veislių pavadinimų, kurie gali būti naudojami kaip ženklinant nurodytina informacija, sąrašas. Taigi Jungtinės Amerikos Valstijos turėtų būti įtrauktos į Reglamento (EB) Nr. 607/2009 XV priedo B dalies stulpelį, susijusį su tų vyninių vynuogių veislių pavadinimais.

(6) Todėl Reglamentą (EB) Nr. 607/2009 reikėtų atitinkamai iš dalies pakeisti,

(7) Siekiant išvengti su sertifikavimo išlaidomis susijusios administracinės naštos ir prekybinių sunkumų, šiuo reglamentu siūlomi pakeitimai turėtų būti taikomi nuo Reglamento (EB) Nr. 607/2009 taikymo pradžios dienos, t. y. nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

(8) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Bendro žemės ūkio rinkų organizavimo vadybos komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamentas (EB) Nr. 607/2009 iš dalies keičiamas taip:

1) 18 straipsnio 1 dalis pakeičiama taip:

„1. Komisijos tvarkomas Saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų registras, kaip numatyta Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 (*) 118n straipsnyje (toliau – registras), įtraukiamas į elektroninę duomenų bazę „E-Bacchus“.

(*) OL L 299, 2007 11 16, p. 1.“;

[1] OL L 299, 2007 11 16, p. 1.
[2] OL L 193, 2009 7 24, p. 60.
[3] OL L 87, 2006 3 24, p. 2.

2) 24 straipsnis pakeičiamas taip:

„*24 straipsnis*

Pranešimas apie ūkio subjektus

Apie kiekvieną ūkio subjektą, kuris pageidauja visiškai ar iš dalies dalyvauti gaminant arba pakuojant produktą su saugoma kilmės vietos nuoroda arba geografine nuoroda, pranešama kompetentingai kontrolės institucijai, nurodytai Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 118o straipsnyje.“;

3) 25 straipsnis iš dalies keičiamas taip:

a) 1 dalyje:

i) antra pastraipa pakeičiama taip:

„Per kasmetinį patikrinimą valstybėje narėje, kurioje vykdyta gamyba pagal produkto specifikaciją, tikrinama:

a) atliekant atsitiktinės atrankos patikrinimus remiantis rizikos analize arba

b) imant mėginius arba

c) sistemingai arba

d) keliais arba visais pirmiau nurodytais būdais.“;

ii) penkta pastraipa išbraukiama;

b) 4 dalies a punktas pakeičiamas taip:

„a) 1 dalies pirmos pastraipos a ir b punktuose ir 2 dalyje nurodyto tyrimo rezultatais neįrodoma, kad tiriamas produktas atitinka specifikacijoje nurodytas sąlygas ir turi visas būdingas atitinkamos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos savybes;“;

4) 56 straipsnio 1 dalis iš dalies keičiama taip:

a) a punktas pakeičiamas taip:

„a) „išpilstytojas“– Europos Sąjungoje įsisteigęs fizinis arba juridinis asmuo (arba tokių asmenų grupė), išpilstantis produktus arba pavedantis tai atlikti kitiems jo vardu.“;

b) f punktas pakeičiamas taip:

„f) „adresas“– vietos administracinės teritorijos ir valstybės narės arba trečiosios valstybės, kurioje įsisteigęs pagrindinis išpilstytojo, gamintojo, pardavėjo ar importuotojo biuras, nuorodos.“;

5) 63 straipsnis iš dalies keičiamas taip:

a) 2 dalies ketvirta pastraipa pakeičiama taip:

„Sertifikavimo išlaidas padengia sertifikuojami ūkio subjektai, išskyrus tuo atveju, kai valstybės narės nusprendžia kitaip.“;

b) 7 dalis papildoma šia ketvirta pastraipa:

„Jungtinės Karalystės atveju vietoje valstybės narės pavadinimo galima nurodyti Jungtinės Karalystės dalimi esančios atskiros šalies pavadinimą.“;

6) 64 straipsnio 4 dalis pakeičiama taip:

„4. 1 dalis netaikoma Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 3, 8 ir 9 dalyse nurodytiems produktams, jei cukraus kiekio nuorodos naudojimo sąlygas reguliuoja valstybė narė arba jei tos sąlygos įtrauktos į atitinkamoje trečiojoje valstybėje taikomas taisykles, įskaitant trečiosiose valstybėse taikomas atstovaujančiųjų profesinių organizacijų parengtas taisykles.“;

7) 67 straipsnio 2 dalies pirma pastraipa pakeičiama taip:

„Jei naudojamas už vietovę, susijusią su kilmės vietos nuoroda ar geografine nuoroda, mažesnio geografinio vieneto pavadinimas, tokio geografinio vieneto teritorija aiškiai apibrėžiama. Valstybės narės gali nustatyti taisykles, susijusias su tokių geografinių vienetų naudojimu. Bent 85 % vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, turi būti išaugintos tame mažesniame geografiniame vienete. Į tai neįeina:

a) saldinti naudotų produktų, „expedition liqueur“ arba „tirage liqueur“ kiekis arba

b) Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedo 3 dalies e ir f punktuose nurodytų produktų kiekis.

Likę 15 % vynuogių turi būti išaugintos atitinkamos kilmės vietos nuorodos ar geografinės nuorodos nustatytų ribų geografinėje vietovėje.“;

8) XII priedas pakeičiamas šio reglamento I priedo tekstu;

9) XV priedas pakeičiamas šio reglamento II priedo tekstu;

10) XVII priedo 4 dalies b punkto pirma ir antra įtraukos pakeičiamos taip:

„— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj“.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* dieną.

Jis taikomas nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2010 m. gegužės 7 d.

Komisijos vardu
Pirmininkas
José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

„XII PRIEDAS

40 STRAIPSNYJE NURODYTŲ TRADICINIŲ TERMINŲ SĄRAŠAS

Tradiciniai terminai	Kalba	Vynai [1]	Apibrėžties ir (arba) vartojimo sąlygų santrauka [2]	Susijusios trečiosios valstybės
A DALIS. **Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 118u straipsnio 1 dalies a punkte nurodyti tradiciniai terminai**				
BELGIJA				
„Appellation d'origine contrôlée“	Prancūzų	SKVN *(1, 4)*	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“	
„Gecontroleerde oorsprongsbenaming“	Olandų	SKVN *(1, 4)*		
„Landwijn“	Olandų	SGN *(1)*	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje termino „saugoma geografinė nuoroda“	
„Vin de pays“	Prancūzų	SGN *(1)*		
BULGARIJA				
„Гарантирано наименование запроизход“ („ГНП“) *(garantuojama kilmės vietos nuoroda)*	Bulgarų	SKVN *(1, 3, 4)*	Tradiciniai terminai, vartojami vietoje termino „saugoma kilmės vietos nuoroda“ arba „saugoma geografinė nuoroda“ 2000 4 14	
„Гарантирано и контролиранонаименование за произход“ („ГКНП“) *(garantuojama ir kontroliuojama kilmės vietos nuoroda)*	Bulgarų	SKVN *(1, 3, 4)*		
„Благородно сладко вино“ („БСВ“) *(kilmingas saldusis vynas)*	Bulgarų	SKVN *(3)*		
„Регионално вино“ *(krašto vynas)*	Bulgarų	SGN *(1, 3, 4)*		

ČEKIJA

„Jakostní šumivé víno stanovené oblasti“	Čekų	SKVN *(4)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų nustatytame tam tikros vietovės vynuogyne; vyno, naudojamo konkretaus regiono rūšiniam putojančiam vynui gaminti, gamyba vyko vynuogių auginimo vietovėje; nustatytoje vietovėje derlius iš hektaro neviršija nustatytų ribų; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Jakostní víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų nustatytame tam tikros vietovės vynuogyne; derlius iš hektaro neviršytas; vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, cukraus kiekis bent 15° NM; vynuogės auginamos ir vynas gaminamas, išskyrus išpilstymą, susijusiame vyno regione; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Jakostní víno odrůdové“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo, vynuogių misos; vynas gaminamas iš vynuogių, išaugintų nustatytame vynuogyne arba maišant rūšinius vynus, ir ne daugiau kaip iš trijų veislių.	
„Jakostní víno známkové“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo, vynuogių misos, gali būti iš vyno, pagaminto iš nustatytame vynuogyne išaugintų vynuogių.	
„Jakostní víno s přívlastkem“ *kartu su:* — „Kabinetní víno“ — „Pozdní sběr“ — „Výběr z hroznů“ — „Výběr z bobulí“ — „Výběr z cibéb“ — „Ledové víno“ — „Slámové víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo ar vynuogių misos arba iš vyno, pagaminto iš nustatytame susijusios vietovės ar vietovės dalies vynuogyne išaugintų vynuogių; derlius iš hektaro neviršytas; vynas gaminamas iš vynuogių, kurių kilmės vietą, cukraus kiekį ir svorį, prireikus veislę ar veislių mišinį, arba užkrėtimą pilkuoju kekeru „Botrytis cinerea P.“ (kilniojo pelėsio forma) patikrino inspekcija ir nustatė, kad tos savybės atitinka reikalavimus, taikomus būdingomis savybėmis pasižyminčiam konkrečios rūšies rūšiniam vynui ar rūšinių vynų mišiniui; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus; vyną inspekcija klasifikavo kaip rūšinį vyną, kuriam būdinga viena iš tokių savybių: — „Kabinetní víno“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 19° NM, — „Pozdní sběr“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 21° NM, — „Výběr z hroznů“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 24° NM, — „Výběr z bobulí“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 27° NM, — „Výběr z cibéb“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, paveiktų kilniojo pelėsio, arba iš pernokusių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 32° NM, — „Ledové víno“ leidžiama gaminti tik iš vynuogių, kurių derlius nuimtas esant −7° C ar žemesnei temperatūrai ir kurios nuimant derlių ir perdirbant laikytos sušaldytos, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27° NM, — „Slámové víno“ leidžiama gaminti tik iš vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikytos ant šiaudų ar nendrių, prireikus buvo laikytos pakabintos vėdinamoje patalpoje bent tris mėnesius, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27° NM.	

„Pozdní sběr“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų nustatytame tam tikros vietovės vynuogyne; derlius iš hektaro neviršytas; vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, cukraus kiekis bent 21° NM; vynuogės užaugintos ir vynas pagamintas (išskyrus išpilstymą) susijusiame vyno regione; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Víno s přívlastkem“ *kartu su*: — „Kabinetní víno“ — „Pozdní sběr“ — „Výběr z hroznů“ — „Výběr z bobulí“ — „Výběr z cibéb“ — „Ledové víno“ — „Slámové víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, minkštimo ar vynuogių misos arba iš vyno, pagaminto iš nustatytame susijusios vietovės ar vietovės dalies vynuogyne išaugintų vynuogių; derlius iš hektaro neviršytas; vynas gaminamas iš vynuogių, kurių kilmės vietą, cukraus kiekį ir svorį, prireikus veislę ar veislių mišinį, arba užkrėtimą pilkuoju kekeru „Botrytis cinerea P.“ (kilniojo pelėsio forma) patikrino inspekcija ir nustatė, kad tos savybės atitinka reikalavimus, taikomus būdingomis savybėmis pasižyminčiam konkrečios rūšies rūšiniam vynui ar rūšinių vynų mišiniui; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus; vyną inspekcija klasifikavo kaip rūšinį vyną, kuriam būdinga viena iš tokių savybių: — „Kabinetní víno“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 19° NM, — „Pozdní sběr“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 21° NM, — „Výběr z hroznů“ gali būti gaminamas tik iš vynuogių, kurių cukraus kiekis yra bent 24° NM, — „Výběr z bobulí“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 27° NM, — „Výběr z cibéb“ leidžiama gaminti tik iš rinktinių uogų, paveiktų kilniojo pelėsio, arba iš pernokusių uogų, kurių cukraus kiekis yra bent 32° NM, — „Ledové víno“ leidžiama gaminti tik iš vynuogių, kurių derlius nuimtas esant −7° C ar žemesnei temperatūrai ir kurios nuimant derlių ir perdirbant laikytos sušaldytos, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27° NM, — „Slámové“ víno leidžiama gaminti tik iš vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikytos ant šiaudų ar nendrių, prireikus buvo laikytos pakabintos vėdinamoje patalpoje bent tris mėnesius, o gautos vynuogių misos cukraus kiekis buvo bent 27° NM.	
„Jakostní likérové víno“	Čekų	SKVN *(3)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, gaminamas iš vynuogių, išaugintų susijusiame vynuogyne nurodytame regione; derlius iš hektaro neviršytas; gamyba vyko nustatytame regione, kuriame vynuogės išaugintos; vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Zemské víno“	Čekų	SGN *(1)*	Vynas gaminamas iš Čekijos teritorijoje išaugintų vynuogių, kurios tinka gaminti rūšinį vyną nurodytame regione, arba iš veislių, kurios įtrauktos į veislių sąrašą, pateiktą įgyvendinimo teisės akte, ir gali būti ženklinamas tik nurodant geografinę nuorodą, nustatytą įgyvendinimo reglamente; vynui su geografine nuoroda gaminti gali būti naudojamos tik tos vynuogės, kurių cukraus kiekis yra bent 14°NM ir kurios išaugintos geografiniame vienete, turinčiame geografinę nuorodą pagal šią dalį, ir atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus; draudžiama naudoti kito geografinio vieneto, įtraukto į įgyvendinimo teisės aktą, pavadinimą.	

„Víno originální certifikace“ („VOC“ arba „V.O.C.“)	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas tokioje pat ar mažesnėje už vyno regioną teritorijoje; gamintojas turi būti asociacijos, kuri įgaliota vynui suteikti sertifikatą pagal teisės aktą, narys; vynas atitinka bent tuos kokybės reikalavimus, kurie taikomi vyno kokybei pagal šį teisės aktą; vynas atitinka sąlygas, nustatytas sprendime dėl leidimo suteikti vynui sertifikatą; dėl visų kitų dalykų vynas turi atitikti reikalavimus, nustatytus šiame akte konkrečioms vyno rūšims.	

DANIJA

„Regional vin“	Danų	SGN *(1, 3, 4)*	Vynas arba putojantis vynas, gaminamas Danijoje pagal nacionalinės teisės aktuose nustatytas taisykles. Atliekamas krašto vyno juslinių ir analitinių savybių tyrimas. Vyno pobūdį ir būdingas savybes iš dalies lemia gamybos vieta, naudojamos vynuogės ir gamintojo bei vyndario įgūdžiai.	

VOKIETIJA

„Prädikatswein“ („Qualitätswein mit Prädikat“ (*)) *kartu su*: — „Kabinett“ — „Spätlese“ — „Auslese“ — „Beerenauslese“ — „Trockenbeerenauslese“ — „Eiswein“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Bendroji vynų, turinčių tam tikrų ypatybių, kurios leidžia užtikrinti mažiausią vynuogių misos stiprumą ir kurie nesodrinami (nei pridedant cukraus per fermentaciją, nei įpilant koncentruotos vynuogių misos), kategorija; pateikiama su viena iš šių nuorodų: — („Kabinett“) – pirmojo kokybės lygio rūšiniai vynai su tam tikromis ypatybėmis („Prädikatsweine“); „Kabinett“ vynai lengvi ir švelnūs, pasiekia 67–85 Öchsle laipsnius, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną, — („Spätlese“) – rūšinis vynas su tam tikromis ypatybėmis, kurio vynuogių misos stiprumas yra 76–95 Öchsle laipsniai, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną; vynuogių derlius turi būti imamas vėlai ir vynuogės turi būti visiškai sunokusios; „Spätlese“ vynai turi intensyvų skonį (nebūtinai saldų), — („Auslese“) – gaminamas iš individualiai atrinktų visiškai sunokusių vynuogių, kurias galima koncentruoti naudojant „Botrytis cinerea“, vynuogių misos stiprumas yra 85–100 Öchsle laipsnių, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną, — („Beerenauslese“) – vynas, gaminamas iš specialiai atrinktų, visiškai sunokusių uogų su didele cukraus koncentracija dėl „Botrytis cinerea“ (kilniojo pelėsio) poveikio; derlius daugiausia imamas praėjus šiek tiek laiko nuo įprasto derliaus. Vynuogių misos stiprumas turi būti 110–125 Öchsle laipsniai, atsižvelgiant į vynuogių veislę ir regioną; labai saldūs ir ilgai išlaikomi vynai, — („Trockenbeerenauslese“) – aukščiausios kokybės rūšiniai vynai, kuriems būdingos tam tikros ypatybės („Prädikatswein“) ir kurių vynuogių misos stiprumas didesnis kaip 150 Öchsle laipsnių. Tos kategorijos vynai pagaminti iš rūpestingai atrinktų pernokusių vynuogių, kurių sultys koncentruojamos naudojant „Botrytis cinerea“ (kilnųjį pelėsį). Uogos yra susiraukšlėjusios kaip džiovintos vynuogės. Vynai labai saldūs, turi nedaug alkoholio, — („Eiswein“) – „Eiswein“ turi būti gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas esant nemažam šalčiui, kai temperatūra žemesnė kaip –7 laipsniai Celsijaus; spaudžiamos sušalusios; unikalus aukščiausios kokybės vynas, kurio saldumo ir rūgštumo koncentracija labai didelė.	
„Qualitätswein“, *gali būti kartu su* „b.A.“ („Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete“)	Vokiečių	SKVN *(1)*	Rūšinis vynas iš nustatytų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas Öchsle laipsniais); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	
„Qualitätslikörwein“ *kartu su* „b.A.“ („Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete“) (**)	Vokiečių	SKVN *(3)*	Rūšinis likerinis vynas iš nustatytų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas Öchsle laipsniais); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	

„Qualitätsperlwein“ *kartu su* „b.A.“ („Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete“) (**)	Vokiečių	SKVN *(8)*	Rūšinis pusiau putojantis vynas iš nustatytų regionų, kuris atitinka vynuogių sunokimui taikomas sąlygas (vynuogių misos stiprumas Öchsle laipsniais); atliktas jo analitinių ir juslinių savybių tyrimas	
„Sekt b.A.“ („Sekt bestimmter Anbaugebiete“) (**)	Vokiečių	SKVN *(4)*	Rūšinis putojantis vynas iš nustatytų regionų.	
„Landwein“	Vokiečių	SGN *(1)*	Aukštesnės kokybės vynas dėl šiek tiek didesnio vynuogių misos stiprumo.	
„Winzersekt“ (**)	Vokiečių	SKVN *(1)*	Rūšinis putojantis vynas, gaminamas nurodytose vynuogių auginimo zonose, gautas iš vynuogių, išaugintų tame pačiame vynuogių auginimo ūkyje, kuriame gamintojas perdirba vynuoges į vyną, kuris skirtas rūšiniams putojantiems vynams gaminti nurodytoje vyno auginimo zonoje; taip pat taikoma gamintojų grupėms.	

(*) Terminą „Qualitätswein mit Prädikat“ leidžiama vartoti pereinamuoju laikotarpiu, kuris baigiasi 2010 12 31.
(**) Terminai „Sekt“, „Likörwein“ ir „Perlwein“ nesaugomi.

GRAIKIJA

„Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας“ („ΟΠΑΠ“) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Graikų	SKVN *(1, 3, 4, 15, 16)*	Regiono ar administraciniu požiūriu pripažintos konkrečios vietos pavadinimas, kuriuo apibūdinami vynai, kurie atitinka šiuos reikalavimus: — gaminami iš pagrindinių vynuogių veislių, priklausančių „Vitis vinifera“, vynuogių, kurios auginamos išskirtinai šioje geografinėje vietovėje, ir gamyba vyksta toje vietovėje, — gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuose derlius iš vieno hektaro yra mažas, — jų kokybę ir savybes iš esmės arba išskirtinai lemia tam tikra geografinė aplinka ir jai būdingi gamtos ir žmogaus veiklos veiksniai. [L.D. 243/1969 ir L.D. 427/76 dėl vynuogininkystės produkcijos gamybos gerinimo ir apsaugos].	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(„appellation d'origine contrôlée“)*	Graikų	SKVN *(3, 15)*	Be būtinų „appellation d'origine de qualité supérieure“ reikalavimų, šiai kategorijai priklausantys vynai atitinka ir šiuos reikalavimus: — gaminami iš geriausiuose vynuogynuose, kurių derlius iš hektaro mažas, auginamų vynuogių; vynuogės auginamos dirvožemyje, tinkamame rūšiniam vynui gaminti, — atitinka tam tikrus reikalavimus, susijusius su vynuogynų genėjimo sistema ir mažiausiu cukraus kiekiu vynuogių misoje. [L.D. 243/1969 ir L.D. 427/76 dėl vynuogininkystės produkcijos gamybos gerinimo ir apsaugos]	
„Οίνος γλυκός φυσικός“ *(„vin doux naturel“)*	Graikų	SKVN *(3)*	Vynai, priklausantys „appellation d'origine contrôlée“ arba „appellation d'origine de qualité supérieure“ vynų kategorijai ir atitinkantys šiuos papildomus reikalavimus: — gaminami iš vynuogių misos, kurios pradinė natūrali alkoholio koncentracija yra bent 12 % tūrio, — faktinė alkoholio koncentracija yra bent 15 % tūrio, bet ne didesnė kaip 22 % tūrio, — bendra alkoholio koncentracija yra bent 17,5 % tūrio [L.D. 212/1982 dėl vynų, kuriems suteikta „Samos“ kilmės vietos nuoroda, registracijos]	

„Οίνος φυσικώς γλυκύς“ (*„vin naturellement doux“*)	Graikų	SKVN *(3, 15, 16)*	Vynai, priklausantys „appellation d'origine contrôlée“ arba „appellation d'origine de qualité supérieure“ vynų kategorijai ir atitinkantys šiuos papildomus reikalavimus: — gaminami iš saulėkaitoje arba pavėsyje laikytų vynuogių, — gaminami nesodrinant, — jų natūrali alkoholio koncentracija yra bent 17 % tūrio (arba 300 g cukraus litre). [L.D. 212/1982 dėl vynų, kuriems suteikta „Samos“ kilmės vietos nuoroda, registracijos]	
„ονομασία κατά παράδοση“ (*„appellation traditionnelle“*)	Graikų	SGN *(1)*	Vynai, gaminami tik Graikijos teritorijoje, taip pat: — vynai su tradicine nuoroda „Retsina“, gaminami naudojant vynuogių misą, paveiktą alepinės pušies sakų, ir — vynai, kuriems suteikta tradicinė nuoroda „Verntea“, gaminami iš Zakinto saloje auginamų vynuogių ir atitinka tam tikras sąlygas, taikomas naudojamų vynuogių veislėms, vynuogyno derliui iš hektaro ir cukraus kiekiui vynuogių misoje. [P.D. 514/1979 dėl sakais paveiktų vynų gamybos, kontrolės ir apsaugos ir M.D. 397779/92 dėl nuorodos „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“ vartojimo reikalavimų apibrėžimo]	
„τοπικός οίνος“ (*„vin de pays“*)	Graikų	SGN *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Nuoroda į regioną ar administraciškai pripažintą specialią vietą apibūdinti vynams, kurie atitinka šiuos reikalavimus: — turi tam tikrą ypatybę, reputaciją ar kitų jų kilmės vietai priskirtinų savybių, — bent 85 % vynuogių, naudojamų gaminant vyną, yra išskirtinai iš šios geografinės vietovės, ir vyno gamyba vyksta šioje geografinėje vietovėje, — gaminami iš vynuogių veislių, kurios klasifikuojamos tam tikroje vietovėje, — gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurių dirvožemis tinkamas vynuogininkystei ir kurių derlius iš hektaro mažas, — turi natūralią ir faktinę alkoholio koncentraciją, nustatytą kiekvienam vynui. [C.M.D. 392169/1999 Bendrosios taisyklės dėl termino „krašto vynas“ vartojimo stalo vynui apibūdinti su pakeitimais, padarytais C.M.D. 321813/2007.]	

ISPANIJA

„Denominación de origen“ („DO“)	Ispanų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Regiono, vietovės, rajono ar nustatytų ribų teritorijos pavadinimas, kuris administraciniu požiūriu pripažįstamas kaip žymintis vyną, kuris atitinka šias sąlygas: — gaminamas regione, vietovėje, rajone ar nustatytų ribų teritorijoje iš tokiame regione, vietovėje, rajone ar nustatytų ribų teritorijoje užaugintų vynuogių, — dėl kilmės vietos labai gerai vertinamas prekyboje ir — vyno kokybę ir savybes iš esmės ar išskirtinai lemia geografinės savybės, kurios apima gamtos ir žmogaus veiklos veiksnius. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)	Čilė
„Denominación de origen calificada“ („DOCa“)	Ispanų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Be būtinų reikalavimų, susijusių su „denominación de origen“, „denominacion de origen calificada“, atitinka tokius reikalavimus: — praėjo bent dešimt metų nuo pripažinimo „denominación de origen“, — saugomi produktai parduodami tik išpilstyti registruotose ir nustatytų ribų vietovėse esančiose vyninėse ir — vietovė, laikoma tinkama gaminti vynams, turintiems teisę į aprašytą kilmės vietos nuorodą, pažymėta žemėlapyje pagal kiekvieną savivaldybę. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)	

„Vino de calidad con indicación geográfica“	Ispanų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vynas, pagamintas regione, vietovėje, rajone ar nustatytų vietų teritorijoje iš tame regione, vietovėje, rajone ar nustatytų vietų teritorijoje užaugintų vynuogių; vyno kokybę, reputaciją ar savybes lemia geografiniai ir (arba) žmogaus veiklos veiksniai, turintys įtakos vyno gamybai ar jo brandinimui. Tokie vynai apibūdinami terminu „vino de calidad de“, toliau nurodomas regiono, vietovės, rajono ar nustatytų ribų teritorijos, kur vynai gaminami, pavadinimas. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)	
„Vino de pago“	Ispanų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Žymi vietą ar kaimo vietovę, kuriai būdingas ypatingas dirvožemis ir mikroklimatas, kuriais ji skiriasi nuo kitų tų apylinkių vietovių; jų pavadinimas tradiciškai aiškiai siejamas su kultivuojamais vynuogynais, iš kuriuose užaugintų vynuogių gaminami vynai, turintys išskirtinių savybių bei ypatybių; didžiausios vietovės išplėtimo ribos nustatomos pagal kompetentingosios valdžios institucijos nustatytas taisykles, atsižvelgiant į kiekvieno regiono savybes. Išplėstų ribų vietovė savo apimtimi negali prilygti savivaldybei, kurioje tokia (-ios) vietovė (-ė) yra, arba būti didesnė už savivaldybę. Laikoma, kad neabejotinas ryšys su vynuogynų kultivavimu yra tada, kai prekiaujant ten gaminamais vynais „pago“ pavadinimas naudojamas bent penkerius metus. Visos „vino de pago“ priskiriamos vynuogės turi būti užaugintos vynuogynuose, esančiuose tame „pago“, o vynas turi būti pagamintas, laikomas ir brandinamas atskirai nuo kitų vynų. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)	
„Vino de pago calificado“	Ispanų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Jeigu visas „pago“ priskiriamas kvalifikuotos kilmės vietos nuorodos teritorijai, jis gali būti vadinamas „vino de pago calificado“, o ten pagamintas vynas visada vadinamas „de pago calificado“, jei atitinka reikalavimus, taikomus kvalifikuotos kilmės vietos nuorodos vynams, ir yra ten užregistruotas. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; kiti teisiniai reikalavimai nustatyti minėtame įstatyme ir kituose teisės aktuose)	
„Vino de la tierra“	Ispanų	SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Tradicinio termino „vino de la tierra“ vartojimo su geografine nuoroda reikalavimai: 1. Reglamentuojant 1 straipsnyje nurodytų produktų geografines nuorodas, turi būti laikomasi bent šių aspektų: a) vyno kategorija ar kategorijos, kurioms taikoma nuoroda; b) vartotinos geografinės nuorodos pavadinimas; c) tikslios geografinės vietovės ribos; d) naudojamų vynuogių veislių nuoroda; e) įvairių rūšių vynų, kurie gali būti žymimi ta nuoroda, mažiausia natūrali tūrinė alkoholio koncentracija; f) juslinių savybių vertinimas ar nuoroda; g) vynų kontrolės sistemą taiko viešoji arba privati institucija. 2. Leidžiama geografine nuoroda žymėti vynus, pagamintus maišant vynus iš vynuogių, užaugintų įvairiose gamybos vietovėse, jei ne mažiau kaip 85 % vyno yra iš tos gamybos vietovės, kurios pavadinimas naudojamas. (Įstatymas 24/2003 dėl vynuogių ir vyno; Dekretas 1126/2003)	

„Vino dulce natural“	Ispanų	SKVN *(3)*	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 6 dalis)	
„Vino Generoso“	Ispanų	SKVN *(3)*	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 8 dalis)	Čilė
„Vino Generoso de licor“	Ispanų	SKVN *(3)*	(Komisijos reglamento (EB) Nr. 606/2009 III priedo B punkto 10 dalis)	

PRANCŪZIJA

„Appellation d'origine contrôlée“	Prancūzų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vietovės pavadinimas, kuriuo apibūdinamas iš tos vietovės kilęs produktas, kurio ypatybes ar savybes iš esmės ar išskirtinai nulėmė konkreti geografinė aplinka su jai būdingais gamtos ir žmogaus veiklos veiksniais; toks produktas turi deramai susiformavusią reputaciją, jo gamyba kontroliuojama, įskaitant suinteresuotųjų šalių identifikavimą, gamybos sąlygų kontrolę ir produktų kontrolę.	Alžyras Šveicarija Tunisas
„Appellation […] contrôlée“	Prancūzų			
„Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure“	Prancūzų			
„Vin doux naturel“	Prancūzų	SKVN *(3)*	Pakitęs vynas, t. y. vynas, kurio alkoholio fermentacija sustabdoma įpilant neutralaus vyno alkoholio. Šiuo procesu siekiama padidinti alkoholio koncentraciją, kartu išlaikant didžiąją dalį natūralaus vynuogių cukraus. Atsižvelgiant į gaminamo natūraliai saldaus vyno rūšį (baltasis, raudonasis ar rožinis), kitimas vyksta nustatytame alkoholio fermentacijos etape, mirkant arba nemirkant.	
„Vin de pays“	Prancūzų	SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vynai, kuriems suteiktos geografinės nuorodos; jų gamybai taikomos griežtos nutarimais (pranc. „arrêté“) nustatytos sąlygos, kaip antai: didžiausias derlius, mažiausia alkoholio koncentracija, vynuogių veislės ir griežtos analitinės taisyklės.	

ITALIJA

„Denominazione di origine controllata“ („D.O.C.“)	Italų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Vynų kilmės vietos nuoroda reiškia geografinį vynuogių auginimo vietovės, kuriai būdinga tam tikra produkcija, pavadinimą ir yra naudojama žinomos kokybės produktui, kurio savybes lemia geografinė aplinka ir žmogaus veiklos veiksniai, apibūdinti. Minėtame įstatyme itališkoms nuorodoms nustatytas specialus tradicinis terminas „D.O.C.“, kad būtų aiški minėta aukštos kokybės ir tradicinės kilmės vietos nuorodos sąvoka. [1992 2 10 Įstatymas Nr. 164]	
„Kontrollierte Ursprungsbezeichnung“	Vokiečių			
„Kontrolirano poreklo“	Slovėnų			

„Denominazione di origine controllata e garanttia“ („D.O.C.G.“)	Italų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Tai panaši į „D.O.C.“ apibrėžtis, bet joje taip pat yra žodis „garantuojama“ ir ji suteikiama tam tikros vertės vynams, kurie pripažįstami „D.O.C.“ vynais bent penkerius metus. Jie pardavinėjami taroje, kurios talpa ne didesnė kaip 5 l, ir yra pažymėti vyriausybės identifikaciniais ženklais, kad vartotojams būtų suteikiama didesnė garantija. [1992 2 10 Įstatymas Nr. 164]	
„Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung“	Vokiečių			
„Kontrolirano in garantirano poreklo“	Slovėnų			
„Vino dolce naturale“	Italų	SKVN *(1, 3, 11, 15)*	Tradicinis terminas, kuriuo apibūdinami ir vertinami kai kurie iš džiovintų vynuogių pagaminti vynai, kuriuose yra tam tikras kiekis likusio vynuogių cukraus (be sodrinimo). Vartoti leidžiama pagal tam tikrus su skirtingais vynais susijusius dekretus.	
„Indicazione geografica tipica (IGT)“	Italų	SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Išskirtinai itališkas terminas, nustatytas 1992 m. vasario 10 d. Įstatyme Nr. 164, kuriuo apibūdinami itališki vynai, kuriems suteikta geografinė nuoroda ir kurių specialų pobūdį bei kokybės lygį lemia geografinė vynuogių gamybos vietovė.	
„Landwein“	Vokiečių			
„Vin de pays“	Prancūzų			
„Deželna oznaka“	Slovėnų			

KIPRAS

„Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας“ „Προέλευσης“ („ΟΕΟΠ“) *(Kontroliuojama kilmės vietos nuoroda)*	Graikų	SKVN *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Vynai, kuriems suteikta SKVN Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (I)	
„Τοπικός Οίνος“ *(krašto vynas)*	Graikų	SGN *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Vynai, kuriems suteikta SGN Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	

LIUKSEMBURGAS

„Crémant de Luxembourg“	Prancūzų	SKVN *(4)*	[1991 m. sausio 4 d. Vyriausybės nutarimas] Pagrindiniai standartai, kurių reikia laikytis: — vynuogių derlius turi būti imamas rankomis ir vynuogės atrenkamos specialiai „Crémant“ gaminti, — bazinių vynų „cuvee“ turi atitikti rūšiniams vynams taikomus kokybės standartus, — gaminami iš vynuogių misos, gaunamos spaudžiant netraiškytas vynuoges (taikoma baltiesiems arba rožiniams putojantiems vynams); gautos vynuogių misos kiekis neviršija 100 litrų iš kiekvienų 150 kg vynuogių, — fermentuojama buteliuose tradiciniu metodu, — didžiausias sieros dioksido kiekis ne didesnis kaip 150 mg/l, — mažiausias anglies dioksido slėgis bent 4 atmosferos 20 °C temperatūroje, — cukraus kiekis ne mažesnis kaip 50 g/l.	

„Marque nationale“ *kartu su:* — „appellation contrôlée“ — „appellation d'origine contrôlée“	Prancūzų	SKVN *(1, 4)*	(W): Vynams su „Moselle luxembourgeoise“ nuoroda „Marque nationale“ (nacionalinis patvirtinimo ženklas) nustatytas 1935 m. kovo 12 d. Vyriausybės nutarimu. Įrašu „Marque nationale – appellation contrôlée“ stačiakampio formos etiketėje, kuri priklijuojama nugarinėje butelio pusėje, patvirtinama, kad valstybė kontroliuoja vyno gamybą, ir vyno kokybė. Patvirtinimą suteikia „Marque nationale“ biuras. Ši nuoroda gali būti suteikiama tik tiems vynams, kurių kilmės vieta Liuksemburgas ir kurie nesumaišyti su kitų šalių vynu ir atitinka nacionalinius ir Europos reikalavimus. Taip pat privaloma, kad vynai su tokia etikete būtų parduodami buteliuose ir kad vynuogės būtų užaugintos ir vynas iš jų pagamintas tik nacionalinėje gamybos vietovėje. Vynai sistemingai tiriami atliekant analitinių ir juslinių savybių tyrimą. (SW): Liuksemburgo putojančių vynų „Marque nationale“ nustatytas 1988 m. kovo 18 d. Vyriausybės nutarimu ir juo garantuojama, kad: — putojantis vynas gaunamas tik iš vyno, tinkamo rūšiniams putojantiems Liuksemburgo Mozelio regiono vynams gaminti, — vynas atitinka kokybės kriterijus, nustatytus nacionaliniais ir Europos bendrijos reglamentais, — vynui taikoma valstybės kontrolė.	

VENGRIJA

„Minőségi bor“	Vengrų	SKVN *(1)*	Reiškia, kad tai rūšinis vynas ir jam suteikta SKVN.	
„Védett eredetű bor“	Vengrų	SKVN *(1)*	Vynas, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.	
„Tájbor“	Vengrų	SGN *(1)*	Reiškia, kad tai krašto vynas ir jam suteikta SGN.	

MALTA

„Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata“ („D.O.K.“)	Maltiečių	SKVN *(1)*	[2006 m. rugsėjo 5 d. Vyriausybės biuletenis Nr. 17965]	
„Indikazzjoni Ġeografika Tipika“ („I.G.T.“)	Maltiečių	SGN *(1)*	[2006 m. rugsėjo 5 d. Vyriausybės biuletenis Nr. 17965]	

NYDERLANDAI

„Landwijn“	Olandų	SGN *(1)*	Vynuogės šiam vynui auginamos ir vynas gaminamas Olandijos teritorijoje. Etiketėje galima nurodyti provincijos, kurioje užaugintos vynuogės, pavadinimą. Mažiausia natūrali šio vyno alkoholio koncentracija turėtų būti 6,5 % tūrio ar didesnė. Gaminant šį vyną Nyderlanduose gali būti naudojamos tik į nacionalinį sąrašą įtrauktų veislių vynuogės.	

AUSTRIJA

„Districtus Austriae Controllatus“ („DAC“)	Lotynų	SKVN *(1)*	Šiems rūšiniams vynams taikomas sąlygas (pvz., veisles, skonį, alkoholio koncentraciją) nustato Regionų komitetas.	
„Prädikatswein“, *gali būti kartu su:* — „Ausbruch“ arba „Ausbruchwein“ — „Auslese“ arba „Auslesewein“ — „Beerenauslese“ arba „Beerenauslesewein“ — „Kabinett“ arba „Kabinettwein“ — „Schilfwein“ — „Spätlese“ arba „Spätlesewein“ — „Strohwein“ — „Trockenbeerenauslese“ — „Eiswein“	*Vokiečių*	SKVN *(1)*	Šie vynai yra rūšiniai vynai ir daugiausia apibrėžiami nurodant natūralų vynuogių cukraus kiekį ir derliaus ėmimo sąlygas. Sodrinti ir saldinti draudžiama. „Ausbruch“ arba „Ausbruchwein“ gaminami iš pernokusių ir „Botrytis“ užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis 27°„Klosterneuburger Mostwaage“ (KMW); galima įpilti šviežios vynuogių misos ar vyno, kad būtų geresnis ekstrahavimas. „Auslese“ arba „Auslesewein“ gaminami tik iš rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 21°KMW. „Beerenauslese“ arba „Beerenauslesewein“ gaminami iš pernokusių ir (arba) „Botrytis“ užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 25°KMW. „Kabinett“ arba „Kabinettwein“ gaminami iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 17°KMW. „Schilfwein“, „Strohwein“ – vynuogės prieš spaudimą turi būti laikomos ir natūraliai džiovinamos ant nendrių ar šiaudų bent tris mėnesius; mažiausias cukraus kiekis turi būti 25°KMW. „Spätlese“ arba „Spätlesewein“ gaminami iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 19°KMW. „Trockenbeerenauslese“ vynai gaminami daugiausiai iš užkrėstų „Botrytis“ ir natūraliai susiraukšlėjusių vynuogių, kurių mažiausias cukraus kiekis – 30°KMW. „Eiswein“ – imant derlių ir spaudžiant vynuogės turi būti natūraliai sušalusios, jų mažiausias cukraus kiekis turi būti 25°KMW.	
„Qualitätswein besonderer Reife und Leseart“, *gali būti kartu su:* — „Ausbruch“ arba „Ausbruchwein“ — „Auslese“ arba „Auslesewein“ — „Beerenauslese“ arba „Beerenauslesewein“ — „Kabinett“ arba „Kabinettwein“ — „Schilfwein“ — „Spätlese“ arba „Spätlesewein“ — „Strohwein“ — „Trockenbeerenauslese“ — „Eiswein“				
„Qualitätswein“	*Vokiečių*	SKVN *(1)*	Iš visiškai subrendusių ir tam tikrų veislių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 15°KMW, o didžiausias derlius – 6 750 l/ha. Vynas taip pat gali būti parduodamas nurodant rūšinio vyno patikrinimo numerį.	
„Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer“				
„Landwein“	Vokiečių	SGN *(1)*	Iš visiškai subrendusių ir tam tikrų veislių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 14°KMW, o didžiausias derlius – 6 750 l/ha.	

PORTUGALIJA

„Denominação de origem“ („D.O.“)	Portugalų	SKVN *(1, 3, 4, 8)*	Geografinis regiono ar konkrečios vietovės pavadinimas ar tradicinis pavadinimas, susijęs su geografine kilmės vieta arba ne, naudojamas produktui, kurio kilmės vieta tas regionas arba ta konkreti vietovė ir kurio kokybė arba savybės iš esmės ar išskirtinai nulemtos konkrečių geografinių ypatybių, susijusių su gamtos ir žmogaus veiklos veiksniais, ir kuris gaminamas toje nustatytoje vietovėje ar geografiniame regione, apibūdinti ar identifikuoti. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	

„Denominação de origem controlada“ („D.O.C.“)	Portugalų	SKVN *(1, 3, 4, 8)*	Ženklinant vyno produktus, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, galima nurodyti: „Denominação de Origem Controlada“ arba „DOC“. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto]	
„Indicação de proveniência regulamentada“ („I.P.R.“)	Portugalų	SKVN *(1, 3, 4, 8)*	Šalies, regiono ar konkrečios vietovės pavadinimas arba tradicinis pavadinimas, susijęs su geografine kilmės vieta arba ne, naudojamas iš tos vietos kilusiam vyno produktui, kurio bent 85 % gauta iš vynuogių, užaugintų toje vietovėje, jei tai konkreti vietovė ar regionas, kurio reputacija, specifinės ypatybės ar kitos savybės gali būti priskirtinos tai geografinei kilmės vietai ir kuris gaminamas toje nustatytoje geografinėje vietovėje ar regione, apibūdinti ar identifikuoti. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
„Vinho doce natural“	Portugalų	SKVN *(3)*	Daug cukraus turintis vynas, pagamintas iš vynuogių, kurių derlius imamas vėlai arba kurios paveiktos kilniojo pelėsio. [Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986]	
„Vinho generoso“	Portugalų	SKVN *(3)*	Likeriniai vynai, tradiciškai gaminami Duero, Madeiros, Setubalio ir Karkaveloso (Carcavelos) nustatytų ribų regionuose ir vadinami atitinkamai „Port Wine“ arba „Port“ ir, kaip išversta į kitas kalbas, „Madeiros vynu“ arba „Madera“ ir, kaip išversta į kitas kalbas, „Moscatel de Setúbal“ arba „Setúbal“ ir „Carcavelos“. [Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986]	
„Vinho regional“	Portugalų	SGN *(1)*	Ženklinant vyno produktus, kuriems suteikta geografinė nuoroda, galima nurodyti: „Vinho Regional“ arba „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004]	
RUMUNIJA				
„Vin cu denumire de origine controlată“ („D.O.C.“) *kartu su:* — „Cules la maturitate deplină“ – „C.M.D.“ — „Cules târziu“ – „C.T.“ — „Cules la înnobilarea boabelor“ – „C.I.B.“	Rumunų	SKVN *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vynai, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, – tai vynai, pagaminti iš vynuogių, užaugintų nustatytų ribų vietovėse, kurioms būdingos tam tikros klimato, dirvožemio bei poveikio sąlygos, palankios kokybiškam derliui, ir atitinkantys tokius reikalavimus: a) vynuogės, iš kurių gaminamas vynas, yra tik iš atitinkamos nustatytų ribų vietovės; b) vynas gaminamas atitinkamoje geografinėje vietovėje; c) vyno kokybę ir savybes iš esmės arba išskirtinai lemia tam tikra geografinė aplinka ir jai būdingi gamtos ir žmogaus veiklos veiksniai; d) vynai gaminami iš vynuogių veislių, priklausančių „Vitis vinifera“. Atsižvelgiant į vynuogių subrendimo etapą ir jų kokybės savybes imant derlių, vynai su kilmės vietos nuoroda klasifikuojami taip: a) DOC – CMD – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurios imant derlių yra visiškai subrendusios; b) DOC – CT – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurių derlius imamas vėlai; DOC – CIB – vynai su kilmės vietos nuoroda, gaunami iš vynuogių, kurios imant derlių yra paveiktos kilniojo pelėsio.	
„Vin spumant cu denumire de origine controlată“ („D.O.C.“)	Rumunų	SKVN *(5, 6)*	Putojantys vynai, kuriems suteikta kilmės vietos nuoroda, gaminami iš veislių, kurios rekomenduojamos tokios rūšies vynui gaminti ir kurios auginamos nustatytų ribų vynuogynuose, kuriuose vynas gaminamas kaip žaliava ir kuris visiškai perdirbamas leistinoje vietovėje iki to laiko, kai juo pradedama prekiauti.	

„Vin cu indicație geografică“	Rumunų	SGN *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vynai su geografine nuoroda gaminami iš vynuogių, užaugintų specialiuose vynuogynuose nustatytų ribų vietovėse ir laikantis tokių sąlygų: a) vyno specifinė kokybė, reputacija ar kitos savybės sietinos su ta atitinkama geografine kilmės vietove; b) bent 85 % vynui gaminti naudojamų vynuogių yra užaugintos išskirtinai toje geografinėje vietovėje; c) gamyba vyksta šioje geografinėje vietovėje; d) vynai gaunami iš atitinkamų vynuogių veislių, priklausančių „Vitis vinifera“ rūšiai arba išvestų sukryžminus „Vitis vinifera“ su kitomis „Vitis“ genties rūšimis. Faktinė alkoholio koncentracija turi būti bent 9,5 % tūrio, jei vynas gaminamas vynuogių auginimo zonoje B, ir bent 10,0 % tūrio, jei vynas gaminamas vynuogių auginimo zonose CI ir CII. Bendra alkoholio koncentracija neturi viršyti 15 % tūrio.	

SLOVĖNIJA

„Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom“ („kakovostno vino ZGP“), *gali būti kartu su* „Mlado vino“	Slovėnų	SKVN *(1)*	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių; mažiausia natūrali alkoholio koncentracija 8,5 % tūrio (9,5 % tūrio CII zonoje), o didžiausias derlius – 8 000 l/ha. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas.	
„Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom“ („Kakovostno vino ZGP“)	Slovėnų	SKVN *(1)*	Vynas, gautas atliekant pirminę ir antrinę alkoholio fermentaciją; mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 10 % tūrio, o bendra „cuvee“ alkoholio koncentracija – bent 9 % tūrio.	
„Penina“	Slovėnų			
„Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem“ („vino PTP“)	Slovėnų	SKVN *(1)*	Šiems rūšiniams vynams taikomos sąlygos nustatytos ministro taisyklėse pagal išsamią eksperto ataskaitą (pvz., veislės, alkoholio koncentracija, gaunamas derlius, kt.).	
„Renome“	Slovėnų			
„Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom“ („vrhunsko vino ZGP“), *gali būti kartu su:* — „Pozna trgatev“ — „Izbor“ — „Jagodni izbor“ — „Suhi jagodni izbor“ — „Ledeno vino“ — „Arhivsko vino“ („Arhiva“) — „Slamno vino“ („vino iz sušenega grozdja“)	Slovėnų	SKVN *(1)*	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 83 „Oechsle“ laipsniai, o didžiausias derlius – 8 000 l/ha. Sodrinti, saldinti, rūgštinti ir mažinti rūgštingumą draudžiama. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas. „Pozna trgatev“ vynai gaminami iš pernokusių ir (arba) „Botrytis“ užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 92 „Oechsle“ laipsniai. „Izbor“ vynai gaminami iš pernokusių ir „Botrytis“ užkrėstų vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 108 „Oechsle“ laipsniai; „Jagodni izbor“ vynai gaminami iš pernokusių ir „Botrytis“ užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 128 „Oechsle“ laipsniai; „Suhi jagodni izbor“ vynai gaminami iš pernokusių ir „Botrytis“ užkrėstų rinktinių vynuogių, kurių mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 154 „Oechsle“ laipsniai; „Ledeno vino“ – imant derlių ir spaudžiant vynuogės turi būti natūraliai sušalusios, jų mažiausias cukraus kiekis turi būti 128 „Oechsle“ laipsniai; „Arhivsko vino (arhiva)“ – brandintas vynas iš visiškai subrendusių vynuogių, mažiausias natūralus cukraus kiekis yra 83 „Oechsle“ laipsniai; „Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)“ – prieš spaudžiant vynuogės turi būti laikomos ir natūraliai džiovinamos ant nendrių ar šiaudų.	

„Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom“ („Vrhunsko peneče vino ZGP“)	Slovėnų	SKVN *(1)*	Vynas, gautas atliekant pirminę ir antrinę alkoholio koncentraciją; mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 10,5 % tūrio, o bendra „cuvee“ alkoholio koncentracija – bent 9,5 % tūrio.	
„Penina“	Slovėnų			
„Deželno vino s priznano geografsko oznako“ („Deželno vino PGO“), *gali būti kartu su* „Mlado vino“	Slovėnų	SGN *(1)*	Vynas iš visiškai subrendusių vynuogių; mažiausia natūrali alkoholio koncentracija yra 8,5 % tūrio, o didžiausias derlius – 12 000 l/ha. Analitinių ir juslinių savybių vertinimas privalomas.	

SLOVAKIJA

„Akostné víno“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, Kontrolės instituto klasifikuojamas kaip rūšinių veislių vynas arba rūšinis firminis vynas, pagamintas iš vynuogių, kurių natūralus cukraus kiekis yra bent 16°NM; didžiausias derlius iš hektaro neviršijamas; vynas atitinka specialiame reglamente nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Akostné víno s prívlastkom“ *kartu su:* — „Kabinetné“ — „Neskorý zber“ — „Výber z hrozna“ — „Bobuľovývýber“ — „Hrozienkový výber“ — „Cibébový výber“ — „Ľadový zber“ — „Slamové víno“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, Kontrolės instituto klasifikuojamas kaip rūšinis vynas su būdingais požymiais, atitinka specialiame reglamente nustatytus kokybės reikalavimus; didžiausias derlius iš hektaro neviršijamas; vynuogių veisles, vynuogių kilmės vietą, vyno natūralų cukraus kiekį, stiprumą ir būklę prieš perdirbant patvirtinta Kontrolės instituto darbuotojas; laikomasi draudimo didinti natūralią alkoholio koncentraciją tūrio procentais ir reguliuoti likutinį cukraus kiekį. „Akostné víno s prívlastkom“ skirstomas taip: — „kabinetné víno“, gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių; natūralus cukraus kiekis yra bent 19°NM, — „neskorý zber“, gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių; natūralus cukraus kiekis yra bent 21°NM, — „výber z hrozna“, gaunamas iš visiškai subrendusių vynuogių; natūralus cukraus kiekis yra bent 23°NM; kekės rūpestingai atrenkamos, — „bobuľový výber“, gaminamas iš rankomis renkamų pernokusių vynuogių kekių, iš kurių rankomis pašalinamos nesubrendusios ir apgadintos uogos; natūralus cukraus kiekis yra bent 26°NM, — „hrozienkový výber“, gaminamas išskirtinai iš rankomis renkamų pernokusių natūralių vynuogių; cukraus kiekis yra bent 28°NM, — „cibébový výber“, gaminamas išskirtinai iš rankomis renkamų pernokusių natūralių vynuogių, paveikiamų „Botrytis cinerea Persoon“; cukraus kiekis yra bent 28°NM, — „ľadové víno“, gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas esant -7°C ir žemesnei temperatūrai; imant derlių ir perdirbant vynuogės yra sušalusios, gautos vynuogių misos natūralus cukraus kiekis yra bent 27°NM, — „slamové víno“, gaminamas iš gerai prinokusių vynuogių, kurios prieš perdirbimą laikomos ant šiaudų ar nendrių demblių, gali būti laikomos pakabintos ant virvių bent tris mėnesius; gautos vynuogių misos natūralus cukraus kiekis yra bent 27°NM.	
„Esencia“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas lėtos fermentacijos būdu, vynui laisvai tekant iš atskirai atrinktų „cibeba“ vynuogių iš nustatyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno. Esencijoje yra bent 450 g/l natūralaus cukraus ir 50 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus metus – medinėse statinėse.	
„Forditáš“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas vynuogių misos alkoholinės fermentacijos būdu, arba tų pačių metų derliaus vynas iš nurodyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno, pilamas ant „cibeba“ vynuogių išspaudų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent metus – medinėse statinėse.	

„Mášláš“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas vynuogių misos alkoholio fermentacijos būdu, arba tų pačių metų derliaus vynas iš nurodyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno, pilamas ant „Samorodné“ arba „Výber“ fermentacijos nuosėdų. Vynas brandinamas bent dvejus metus, iš kurių bent metus – medinėse statinėse.	
„Pestovateľský sekt“ (*)	Slovakų	SKVN *(4)*	Pagrindinės gamybos sąlygos atitinka rūšinio putojančio vyno gamybos sąlygas; paskutinius putojančio vyno gamybos proceso veiksmus atlieka vynuogyno, kurio vynuogės naudojamos gamyboje, vyndarys. Atskiros „pestovateľský sekt“ „cuvée“ sudedamosios dalys yra iš vienos vynuogių auginimo vietovės.	
„Samorodné“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas alkoholio fermentacijos būdu iš „Tokaj“ vynuogių veislių, užaugintų nurodytame „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogių auginimo vietovės vynuogyne, jei sąlygos masiniam „cibeba“ vynuogių auginimui nepalankios. Vynas gali būti tiekiamas rinkai ne anksčiau kaip po dvejų brandinimo metų, iš kurių bent metus brandinama medinėse statinėse.	
„Sekt vinohradníckej oblasti“ (*)	Slovakų	SKVN *(4)*	Putojantis vynas, gaunamas pirminės ir antrinės fermentacijos būdu iš rūšinio vyno, kuris pagamintas iš vynuogių, užaugintų vynuogių auginimo vietovės vynuogynuose ir išskirtinai vynuogių auginimo vietovėje, kurioje auginamos jam gaminti naudojamos vynuogės, arba labai arti esančioje vietovėje, o pagrindinės gamybos sąlygos atitinka rūšinių putojančių vynų gamybos sąlygas.	
„Výber (3)(4)(5)(6) putňový“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas alkoholio fermentacijos būdu, „cibeba“ vynuoges užpilant vynuogių misa (iš nurodyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno), kurios cukraus kiekis yra bent 21°NM, arba vynu (iš nurodyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno), kurio kokybė ir derliaus metai tokie patys. Atsižvelgiant į pridedamą „cibeba“ vynuogių kiekį, „Tokajský výber“ skirstomas į 3–6 „putňový“. „Výber“ brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus – medinėse statinėse.	
„Výberová esencia“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas „cibeba“ vynuogių alkoholio fermentacijos būdu. Imant derlių vynuogių uogos atrenkamos atskirai, tuoj pat po perdirbimo užpilamos vynuogių misa iš nurodyto „vinohradnícka oblasť Tokaj“ vynuogyno arba to paties derliaus vynu, kuriame yra bent 180 g/l natūralaus cukraus ir 45 g/l becukrio ekstrakto. Vynas brandinamas bent trejus metus, iš kurių bent dvejus – medinėse statinėse.	

(*) Terminas „sekt“ nesaugomas.

JUNGTINĖ KARALYSTĖ

„quality (sparkling) wine“	Anglų	SKVN *(1, 4)*	Vynas arba putojantis vynas, gaminamas Anglijoje ir Velse laikantis tose šalyse galiojančių taisyklių, nustatytų nacionalinės teisės aktuose. Atliktas vynų, kurie pardavinėjami kaip rūšiniai vynai, juslinių ir analitinių savybių vertinimas. Jo specifinį pobūdį ir ypatybes iš dalies lemia gamybos vietovė, naudojamų vynuogių kokybė ir gamintojo bei vyndario įgūdžiai.	
„Regional (sparkling) wine“	Anglų	SGN *(1, 4)*	Vynas arba putojantis vynas, gaminamas Anglijoje ir Velse laikantis tose šalyse galiojančių taisyklių, nustatytų nacionalinės teisės aktuose. Atliekamas krašto vyno juslinių ir analitinių savybių vertinimas. Vyno pobūdį ir būdingas savybes iš dalies lemia gamybos vieta, naudojamos vynuogės ir gamintojo bei vyndario įgūdžiai.	

B DALIS. **Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 118u straipsnio 1 dalies b punkte nurodyti tradiciniai terminai**

BULGARIJA

„Колекционно“ *(kolekcinis)*	Bulgarų	SKVN *(1)*	Vynas, kuris atitinka specialiųjų atsargų sąlygas ir brandinamas buteliuose bent metus, ir kurio kiekis neviršija 1/2 specialiųjų atsargų partijos.	
„Ново“ *(jaunas)*	Bulgarų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, gaminamas tik iš vieno derliaus vynuogių ir išpilstomas iki metų pabaigos. Jis gali būti pardavinėjamas su nuoroda „naujas“ iki kitų metų kovo 1 d. Tokiu atveju etiketėse būtinai yra nuoroda „pardavimo pabaiga –… m. kovo 1 d.“. Pasibaigus nurodytam terminui šis vynas negali būti ženklinamas ir pateikiamas kaip naujas vynas, o komerciniuose tinkluose likęs vynas būtinai perženklinamas po tam tikrų metų kovo 1 d. pagal nutarimo reikalavimus.	
„Премиум“ *(aukščiausios kokybės)*	Bulgarų	SGN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių, kurių kokybė yra geriausia iš viso derliaus. Pagamintas kiekis neviršija 1/10 viso derliaus.	
„Премиум оук, или първо зареждане в бъчва“ *(aukščiausios kokybės, iš ąžuolo statinių)*	Bulgarų	SKVN *(1)*	Vynas, brandinamas naujose ąžuolo statinėse, kurių talpa iki 500 l.	
„Премиум резерва“ *(aukščiausios kokybės, iš atsargų)*	Bulgarų	SGN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių; tai išlaikytas kiekis iš geriausios derliaus partijos.	
„Резерва“ *(iš atsargų)*	Bulgarų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių, brandinamas bent metus nuo derliaus metų lapkričio mėnesio.	
„Розенталер“ *(„Rosenthaler“)*	Bulgarų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas iš rekomenduojamų veislių vynuogių, kurių cukraus kiekis bent 22 % masės. Vyno alkoholio koncentracija bent 11o. Vyno savybes ypač lemia bent prieš trisdešimt dienų iki išvežimo įpilama vynuogių misa ar koncentruota vynuogių misa.	
„Специална селекция“ *(rinktinis)*	Bulgarų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių arba maišomas, brandinamas bent dvejus metus nuo gaminio specifikacijoje nurodyto termino.	
„Специална резерва“ *(iš specialiųjų atsargų)*	Bulgarų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vienos veislės vynuogių arba maišomas, ąžuolo statinėse brandinamas bent metus nuo gaminio specifikacijoje nurodyto termino.	

ČEKIJA

„Archivní víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, pateikiamas rinkai bent po trejų metų nuo derliaus metų.	

„Burčák“	Čekų	SKVN *(1)*	Iš dalies fermentuota vynuogių misa, kurios faktinė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip vienas procentas tūrio ir mažesnė kaip trys penktosios visos alkoholio koncentracijos.	
„Klaret“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas iš juodųjų vynuogių, nefermentuojant odelių.	
„Košer“, „Košer víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas liturginiu būdu, laikantis žydų kongregacijos taisyklių.	
„Labín“	Čekų	SGN *(1)*	Vynas iš juodųjų vynuogių, gaminamas Čekijos vyno regione nefermentuojant odelių.	
„Mladé víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, siūlomas galutiniams vartotojams ve vėliau kaip kalendorinių metų, kurių derliaus vynuogės naudojamos gaminant vyną, pabaigoje.	
„Mešní víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas liturginiu būdu ir atitinkantis naudojimo atliekant liturgines apeigas katalikų bažnyčios pamaldose sąlygas.	
„Panenské víno“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas iš vynuogyno pirmojo derliaus; pirmuoju vynuogyno derliumi laikomas derlius praėjus trejiems metams nuo vynuogyno pasodinimo.	
„Panenská sklizeň“	Čekų			
„Pěstitelský sekt“ (*)	Čekų	SKVN *(4)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas putojantis vynas, atitinkantis Europos bendrijos reglamentų, taikomų rūšiniam putojančiam vynui, gaminamam konkrečiame rajone iš vynuogių augintojo vynuogyno vynuogių, reikalavimus.	
„Pozdní sběr“	Čekų	SKVN *(1)*	Čekijos žemės ūkio ir maisto inspekcijos klasifikuojamas vynas, pagamintas iš vynuogių, išaugintų nurodytame susijusios vietovės vynuogyne; derlius iš hektaro neviršijamas; vynuogių, iš kurių pagamintas vynas, cukraus kiekis bent 21°NM; vynuogių derlius nuimtas ir vynas gamintas, išskyrus išpilstymą, susijusiame vyno regione, vynas atitinka įgyvendinimo teisės akte nustatytus kokybės reikalavimus.	
„Premium“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas su būdingais rūšiniais požymiais – rinktinės vynuogės, rinktinės uogos ar rinktinės džiovintos uogos; gaminamas iš vynuogių, kurių bent 30 % paveikta kilniojo pelėsio „Botrytis cinerea P.“	
„Rezerva“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, brandinamas bent 24 mėnesius medinėje statinėje, vėliau – butelyje; raudonasis vynas statinėje laikomas bent 12 mėnesių, baltasis arba rožinis – 6 mėnesius.	
„Růžák“	Čekų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas iš vynuogių mišinio arba vynuogių misos iš baltųjų, o prireikus – ir raudonųjų ar juodųjų vynuogių.	
„Ryšák“	Čekų			

„Zrálo na kvasnicích,“	Čekų	SKVN *(1)*	Gamybos metu vynas paliekamas su nuosėdomis bent šešis mėnesius.	
„Krášleno na kvasnicích“	Čekų			
„Školeno na kvasnicích“	Čekų			

(*) Terminas „sekt“ nesaugomas.

VOKIETIJA

„Affentaler“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Kilmės vietos terminas, vartojamas rūšiniam raudonajam vynui ir „Blauer Spätburgunder“ „Prädikatswein“ vyninių vynuogių veislei iš Biūlio miesto Altšvejerio, Biūlio, Eizentalio ir Noizaco rajonų, Biulertalio, taip pat iš Baden Badeno miesto Noivejerio rajono.	
„Badisch Rotgold“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas maišant baltąsias vynines vynuoges, taip pat ir traiškytas, su raudonosiomis vyninėmis vynuogėmis, kurių kilmės vieta – nurodyta Badeno vynuogių auginimo zona.	
„Classic“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Raudonasis vynas arba baltasis rūšinis vynas, gaminamas tik iš vynuogių, priklausančių klasikinėms vyninių vynuogių veislėms, būdingoms tam regionui; natūrali mažiausia gamyboje naudojamos vynuogių misos alkoholio koncentracija yra bent 1 % tūrio didesnė už natūralią mažiausią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą vynuogių auginimo zonoje, kurioje užaugintos vynuogės; bendra alkoholio koncentracija bent 11,5 % tūrio; likutinis cukraus kiekis ne didesnis kaip 15 g/l ir neviršija dvigubo bendro rūgščių kiekio; nurodoma, kad yra viena vyninių vynuogių veislė, nurodomas derlius, bet nenurodomas skonis.	
„Ehrentrudis“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Nurodoma rūšinio ir aukščiausios rūšies rožinio vyno iš „Blauer Spätburgunder“ vyninių vynuogių veislės (Tunibergo vietovė) kilmės vieta.	
„Federweisser“	Vokiečių	SGN *(1)*	Iš dalies fermentuota vynuogių misa iš Vokietijos su geografine nuoroda ar iš kitų ES valstybių; geografinės nuorodos skolinys iš „vin de pays“ vynuogių auginimo zonos; „Federweißer“ – bendriausia iš dalies fermentuotos vynuogių misos nuoroda, atsižvelgiant į regioninę nuorodų įvairovę,	
„Hock“	Vokiečių	SGN *(1)*	Baltasis vynas, kuriam skirta geografinė nuoroda, iš Reino vynuogių auginimo zonos; pagal likutinį cukraus kiekį vynas „vidutiniškai saldus“; termino istorija: „Hock“ – tradicinis anglų ir amerikiečių naudojamas Reino regiono vyno pavadinimas, gali būti siejamas su vietovės pavadinimu „Hockheim“ (prie Maino, Reingau vynuogių auginimo zona).	
„Liebfrau(en)milch“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Tradicinis baltojo vokiško rūšinio vyno, kurį sudaro bent 70 % „Riesling“, „Silvaner“, „Müller-Thurgau“ ar „Kerner“ vynų (Nahės, Reingau, Reinheseno ar Pfalco regionai) mišinys, pavadinimas. Pagal likutinį cukraus kiekį vynas „vidutiniškai saldus“. Beveik išskirtinai skirta eksportuoti.	
„Riesling-Hochgewächs“ (*)	Vokiečių	SKVN *(1)*	Baltasis rūšinis vynas, išskirtinai gaminamas iš „Riesling“ vyninių vynuogių veislės vynuogių, gamybai naudojamos vynuogių misos natūrali alkoholio koncentracija yra bent 1,5 % tūrio didesnė už natūralią mažiausią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą nurodytoje vynuogių auginimo zonoje ar toje jos dalyje, kurioje užaugintos vynuogės; vyno kokybės rodiklis, gautas atliekant kokybės testą, yra bent 3,0.	

„Schillerwein“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Vynas iš nurodytos Viurtembergo vynuogių auginimo zonos; rūšinis vynas nuo šviesios iki ryškios raudonos spalvos, gaminamas maišant baltąsias vynines vynuoges, įskaitant traiškytas, su raudonosiomis vyninėmis vynuogėmis, įskaitant traiškytas. Terminus „Schillersekt b. A.“ arba „Schillerperlwein b. A.“ vartoti leistina, jei „Schillerwein“ yra bazinis vynas.	
„Weissherbst“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Rūšinis vynas, gaminamas nurodytoje vynuogių auginimo zonoje, arba „Prädikatswein“ (specialių būdingų savybių turintis vynas), gaminamas iš vienos raudonųjų vyninių vynuogių veislės ir bent 95 % – iš lengvai išspaustos vynuogių misos; vyninių vynuogių veislė turi būti nurodyta kartu su „Weißherbst“ nuoroda tokio pat tipo šriftu, dydžiu ir spalva; nuoroda gali būti vartojama vietiniam rūšiniam putojančiam vynui, pagamintam iš vyno, kuris gali turėti nuorodą „Weißherbst“.	

(*) Terminai „Riesling“ ir „Sekt“ nesaugomi.

GRAIKIJA

„Αγρέπαυλη“ *(„Agrepavlis“)*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „Agrepavlis“; vynas gaminamas tame ūkyje.	
„Αμπέλι“ *(„Ampeli“)*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis; vynas gaminamas tame ūkyje.	
„Αμπελώνας“(ες) *(„Ampelonas“ (-ès))*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis; vynas gaminamas tame ūkyje.	
„Αρχοντικό“ *(„Archontiko“)*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „archontiko“; vynas gaminamas tame ūkyje.	
„Κάβα“ *(„Cava“)*	Graikų	SGN *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vynas brandinamas kontroliuojamomis sąlygomis.	
„Από διαλεκτούς αμπελώνες“ *(„Grand Cru“)*	Graikų	SKVN *(3, 15, 16)*	Vynai, gaminami išskirtinai iš vynuogių iš rinktinių vynuogynų, kurių derlius iš hektaro yra mažas.	
„Ειδικά Επιλεγμένος“ *(„Grande réserve“)*	Graikų	SKVN *(1, 3, 15, 16)*	Rinktiniai vynai, brandinami tam tikrą laiką ir kontroliuojamomis sąlygomis.	
„Κάστρο“ *(„Kastro“)*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas ar istorinės pilies griuvėsiai; vynas gaminamas tame ūkyje.	

„Κτήμα“ (*„Ktima“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs susijusioje saugomoje vyndarystės vietovėje.	
„Λιαστός“ (*„Liastos“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, laikomų saulėkaitoje ar pavėsyje, siekiant dalinės dehidratacijos.	
„Μετόχι“ (*„Metochi“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs už vienuolyno teritorijos, kuriai ūkis priklauso.	
„Μοναστήρι“ (*„Monastiri“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kurie priklauso vienuolynui.	
„Νάμα“ (*„Nama“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Saldieji vynai, naudojami šventajai komunijai.	
„Νυχτέρι“ (*„Nychteri“*)	Graikų	SKVN *(1)*	Vynai su „Santorini“ SKVN, gaminami tik Tyros ir Tyrezijos salose, brandinami statinėse bent tris mėnesius.	
„Ορεινό κτήμα“ (*„Orino Ktima“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, įsikūręs aukščiau kaip 500 m virš jūros lygio.	
„Ορεινός αμπελώνας“ (*„Orinos Ampelonas“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami tik iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, esančiuose aukščiau kaip 500 m virš jūros lygio.	
„Πύργος“ (*„Pyrgos“*)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vynai, gaminami iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose, kuriuos eksploatuoja ūkis, kuriame yra pastatas, vadinamas „Pyrgos“; vynas gaminamas tame ūkyje.	
„Επιλογή ή Επιλεγμένος“ („Réserve“)	Graikų	SKVN *(1, 3, 15, 16)*	Rinktiniai vynai, brandinami tam tikrą laiką kontroliuojamomis sąlygomis.	
„Παλαιωθείς επιλεγμένος“ („Vieille réserve“)	Graikų	SKVN *(3, 15, 16)*	Rinktiniai likeriniai vynai, brandinami tam tikrą laiką kontroliuojamomis sąlygomis.	
„Βερντέα“ (*„Verntea“*)	Graikų	SGN *(1)*	Vynas su tradicine nuoroda, gaminamas iš vynuogių, užaugintų vynuogynuose Zakinto saloje, kur gaminamas ir vynas.	
„Vinsanto“	Lotynų	SKVN *(1, 3, 15, 16)*	Vynas su „Santorini“ SKVN, gaminamas Tyros ir Tyrezijos salų Santo Erini ir Santorini komplekse iš saulėkaitoje laikytų vynuogių.	

ISPANIJA

„Amontillado“	Ispanų	SKVN *(3)*	Sausas likerinis vynas („Vino generoso“) su „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“ SKVN, stipraus aromato, sodrus, neaitrus ir malonus gomuriui, gintaro arba aukso spalvos, įgyta alkoholio koncentracija – 16–22°. Brandinamas bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“, ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l.	
„Añejo“	Ispanų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynai, iš viso brandinami bent 24 mėnesius ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 600 l, arba buteliuose.	
	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas su SKVN „Malaga“, brandinamas nuo trejų iki penkerių metų.	
„Chacolí-Txakolina“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynai su SKVN „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ ir „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, gaminami daugiausia iš „Ondarrabi Zuri“ ir „Ondarrabi Beltza“ veislių vynuogių. Vynas, kurio mažiausia įgyta alkoholio koncentracija yra 9,5 % tūrio (11 % tūrio, jei tai baltasis vynas, fermentuotas statinėje), didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis 0,8 mg/l, didžiausias bendras sieros kiekis 180 mg/l (140 mg/l raudonuosiuose vynuose).	
„Clásico“	Ispanų	SKVN *(3, 16)*	Vynai, kurių likutinis cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l.	Čilė
„Cream“	Anglų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, kuriame yra bent 60 g/l redukuojančiųjų medžiagų, spalva nuo gintarinės iki raudonmedžio. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, taikoma sistema „criaderas y soleras“ arba „añadas“.	
„Criadera“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, brandinamas taikant tradicinę tos zonos sistemą „criaderas y soleras“.	
„Criaderas y Soleras“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, brandinamas viena ant kitos uždėtose ąžuolinėse statinėse (toks būdas vadinamas „criaderas“), metų vynas patenka į aukštesnį sistemos lygį ir perkeliamas į kitus lygius arba „criaderas“ iš dalies ir nuosekliai perpilant; tai vyksta ilgą laiką, kol pasiekiamas paskutinis lygis, arba „solera“, kai brandinimo procesas baigiamas.	
„Crianza“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, atitinkantys šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent 24 mėnesius, iš kurių bent 6 – ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l, — baltieji ir rožiniai vynai turi būti brandinami bent 18 mėnesių, iš kurių bent 6 – ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l.	

„Dorado“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likeriniai vynai su SKVN „Rueda“ ir „Malaga“, brandinami.	
„Fino“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) su SKVN „Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, turintis tokių savybių: šiaudų spalvos, sausas, karstelėjęs, lengvas ir malonus gomuriui. Brandinamas „flor“ bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“, ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l.	
„Fondillón“	Ispanų	SKVN *(16)*	Vynas su SKVN „Alicante“, gaminamas iš „Monastrell“ veislės vynuogių, brandintas, išskirtinės kokybės ir sveikatos sąlygos. Fermentuojant naudojamos tik vietinės mielės; gauta alkoholio koncentracija (bent 16 % tūrio) visiškai natūrali. Brandinamas bent dešimt metų ąžuolo taroje.	
„Gran reserva“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, atitinkantys šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent 60 mėnesių, iš kurių bent 18 – ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l, likusį laiką – buteliuose, — baltieji ir rožiniai vynai turi būti brandinami bent 48 mėnesius, iš kurių bent 6 – tokios pat talpos ąžuolo statinėse, likusį laiką – buteliuose.	Čilė
	Ispanų	SKVN *(4)*	Trumpiausias putojančių vynų su SKVN „Cava“ brandinimo laikotarpis – 30 mėnesių nuo „tiraje“ iki „degüelle“.	
„Lágrima“	Ispanų	SKVN *(3)*	Saldusis vynas su SKVN „Málaga“, kurį gaminant vynuogių misa teka mindant vynuoges, mechaniškai nespaudžiant. Brandinama ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, bent dvejus metus, taikant sistemą „criaderas y soleras“ arba derliaus metų sistemą.	
„Noble“	Ispanų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynai, iš viso brandinami bent aštuoniolika mėnesių ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 600 l, arba buteliuose.	
	Ispanų	SKVN *(3)*	Likeriniai vynai su SKVN „Malaga“, brandinami nuo dvejų iki trejų metų.	
„Oloroso“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) „Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, turintis tokių savybių: sodrus, skalsus ir švelnus, aromatingas, energingas, sausas arba šiek tiek sunkus, panašios į raudonmedį spalvos, gauta alkoholio koncentracija – 16–22°. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
„Pajarete“	Ispanų	SKVN *(3)*	Saldus arba pusiau saldus vynas su SKVN „Málaga“, brandinamas bent dvejus metus ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“ arba sistemą „añadas“.	

„Pálido“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) „Condado de Huelva“, brandinamas daugiau kaip trejus metus, vykstant biologinio brandinimo procesui; gaunama alkoholio koncentracija yra 15–17 % tūrio.	
	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas su SKVN „Rueda“, brandinamas bent ketverius metus, įskaitant paskutinius trejus metus ąžuolo statinėse.	
	Ispanų	SKVN *(3)*	Vynas su SKVN „Málaga“, gaminamas iš „Pedro Ximenez“ ir (arba) „Moscatel“ veislių vynuogių; „arrope“ (verdanti vynuogių misa) nededama, nebrandinamas.	
„Palo Cortado“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) „Jerez-Xérès-Sherry“ ir „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla Moriles“, kurio juslines savybes sudaro „amontillado“ aromatas ir skonis gomuryje, spalva panaši į „oloroso“; gauta alkoholio koncentracija 16–22 %. Brandinama dviem etapais: pirmasis – biologinis, padengiant „flor“, antrasis – oksidacinis.	
„Primero de Cosecha“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynas su SKVN „Valencia“; derlius imamas pirmąsias dešimt derliaus ėmimo dienų, vynas laikomas buteliuose trisdešimt dienų, kad būtų gautas galutinis produktas, ant etiketės privaloma nurodyti derlių.	
„Rancio“	Ispanų	SKVN *(1, 3)*	Vynai, brandinami staigiai keičiant temperatūrą, kai patenka oras, arba medinėje ar krištolo taroje.	
„Raya“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) „Montilla Moriles“, turintis panašių savybių į „Oloroso“ vynų savybes, bet mažiau skonio ir kvapo. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
„Reserva“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynai, išskyrus putojančius, pusiau putojančius ir likerinius vynus, atitinkantys šias sąlygas: — raudonieji vynai turi būti brandinami bent 36 mėnesius, iš kurių bent 12 – ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 330 l, o likusį laiką – buteliuose, — baltieji ir rožiniai vynai turi būti brandinami bent 24 mėnesius, iš kurių bent 6 – tokios pat talpos ąžuolo statinėse, o likusį laiką – buteliuose.	Čilė
„Sobremadre“	Ispanų	SKVN *(1)*	Baltieji vynai „Vinos de Madrid“, kurių specialus gamybos būdas lemia tai, kad anglies dioksido dujų juose yra prieš tai, kai prasideda vynuogių misos fermentacija naudojant jų „madres“ (nuluptos ir sutraiškytos vynuogės).	
„Solera“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ ir „Condado de Huelva“, brandinamas taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
„Superior“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynai, gaunami iš bent 85 % pasirinktų veislių vynuogių iš atitinkamų nustatytų ribų vietovių.	Čilė Pietų Afrika

„Trasañejo“	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas su SKVN „Málaga“, brandinamas daugiau kaip penkerius metus.	
„Vino Maestro“	Ispanų	SKVN *(3)*	Vynas su SKVN „Málaga“, gaminamas ne iki galo atliekant fermentaciją, nes prieš prasidedant fermentacijai į vynuogių misą įpilama 7 % vyno alkoholio. Taigi fermentacija yra labai lėta ir sustabdoma, kai alkoholio stiprumas yra 15–16°, vyne nefermentuojant lieka 160–200 g/l cukraus. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolinėje taroje, kurios didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“ arba „añadas“.	
„Vendimia Inicial“	Ispanų	SKVN *(1)*	Vynas „Utiel–Requena“, gaminamas iš vynuogių, kurių derlius imamas pirmąsias dešimt derliaus ėmimo dienų, alkoholio gradacija yra 10–11,5 % tūrio; tai jaunas vynas, turintis tam tikrų ypatybių, viena iš jų – gali būti šiek tiek anglies dioksido dujų.	
„Viejo“	Ispanų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, brandinamas bent trisdešimt šešis mėnesius, šiurkštokas – visų pirma dėl šviesos, deguonies, šilumos poveikio arba visų šių veiksnių.	
	Ispanų	SKVN *(3)*	Likerinis vynas („vino generoso“) su SKVN „Condado de Huelva“, turintis tokių savybių: sodrus, skalsus ir švelnus, aromatingas, energingas, sausas arba šiek tiek sunkus, panašios į raudonmedį spalvos, gauta alkoholio koncentracija 15–22°. Brandinamas bent dvejus metus ąžuolo statinėse, kurių didžiausia talpa 1 000 l, taikant sistemą „criaderas y soleras“.	
„Vino de Tea“	Ispanų	SKVN *(1)*	Šiaurės pazonės vynas su SKVN „La Palma“, brandinamas ne ilgiau kaip šešis mėnesius medinėje kanarinės pušies („Pinus canariensis“, „Tea“) taroje. Gauta baltųjų vynų alkoholio koncentracija yra 11–14,5 % tūrio, rožinių – 11–13 % tūrio, raudonųjų – 12–14 % tūrio.	

PRANCŪZIJA

„Ambré“	Prancūzų	SKVN *(3)*	1997 m. gruodžio 29 d. Dekreto 7 straipsnis. SKVN „Rivesaltes“: kad baltieji vynai galėtų būti žymimi kontroliuojama kilmės vietos nuoroda „Rivesaltes“, pateikiama kartu su nuoroda „ambré“, jie turi būti brandinami patalpose, esančiose oksiduojančioje aplinkoje, iki antrųjų po derliaus metų rugsėjo 1 d.	

„Clairet“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Bourgogne“, „Bordeaux“ žymimas šviesus raudonasis vynas arba rožinis vynas.	
„Claret“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Bordeaux“ žymimas šviesusis raudonasis vynas.	
„Tuilé“	Prancūzų	SKVN *(3)*	1997 m. gruodžio 29 d. Dekreto 7 straipsnis. Kad raudonieji vynai galėtų būti žymimi kontroliuojama kilmės vietos nuoroda „Rivesaltes“, pateikiama kartu su nuoroda „tuilé“, jie turi būti brandinami patalpose, oksiduojančioje aplinkoje, iki antrųjų po derliaus metų rugsėjo 1 d.	
„Vin jaune“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“ – vyno produktai, gaminami išskirtinai iš vynuogių veislių, nustatytų nacionaliniuose reglamentuose; būdinga lėta fermentacija, brandinimas bent šešerius metus nepilnai pripildytose ąžuolo statinėse.	
„Château“	Prancūzų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Istoriškai frazė yra susijusi su vietovės tipu ir vyno tipu, taikoma vynams iš ūkio, kuris tikrai egzistuoja ir kuris vadinamas būtent tuo žodžiu.	Čilė
„Clos“	Prancūzų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Čilė
„Cru artisan“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“. Nuoroda susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynų iš konkrečių ūkių hierarchija.	
„Cru bourgeois“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“. Nuoroda susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynų iš konkrečių ūkių hierarchija.	Čilė
„Cru classé“, *gali būti kartu su* „Grand“, „Premier Grand“, „Deuxième“, „Troisième“, „Quatrième“, „Cinquième“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“. Nuoroda, susijusi su vyno kokybe, istorija ir vietovės tipu, pagal kurį nustatoma vynų iš konkrečių ūkių hierarchija.	
„Edelzwicker“	Vokiečių	SKVN *(1)*	SKVN „Alsace“ vynai iš vienos ar kelių veislių vynuogių, kaip nurodyta specifikacijoje.	
„Grand cru“	Prancūzų	SKVN *(1, 3, 4)*	Frazė susijusi su vyno kokybe ir taikoma vynams, kuriems suteiktos dekrete nurodytos saugomos kilmės vietos nuorodos, ir kai vartojama su kita nuoroda kaip kilmės vietos nuorodos dalis.	Čilė Šveicarija Tunisas

„Hors d'âge“	Prancūzų	SKVN *(3)*	SKVN „Rivesaltes“, „Banyuls“, „Rasteau“ ir „Maury“ galima naudoti vynams, kurių brandinimo laikas bent penkeri metai po jų pagaminimo.	
„Passe-tout-grains“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Bourgogne“ yra susijusi su dviem vynuogių veislėmis, kaip nurodyta specifikacijose.	
„Premier Cru“	Prancūzų	SKVN *(1, 4)*	Frazė susijusi su vyno kokybe ir taikoma vynams, kuriems suteiktos dekrete nurodytos saugomos kilmės vietos nuorodos, ir kai vartojama su kita nuoroda kaip kilmės vietos nuorodos dalis.	Tunisas
„Primeur“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Vynai, kurių nustatyta pardavimo vartotojams diena yra derliaus metų lapkričio mėnesio trečiasis ketvirtadienis.	
	Prancūzų	SGN *(1)*	Vynai, kurių nustatyta pardavimo vartotojams diena yra derliaus metų spalio mėnesio trečiasis ketvirtadienis.	
„Rancio“	Prancūzų	SKVN *(1, 3)*	SKVN „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“. Frazė yra susijusi su vyno rūšimi ir konkrečiu vyno gamybos metodu, taikoma kai kuriems rūšiniams vynams dėl jų amžiaus ir būklės, susijusios su dirvožemiu.	
„Sélection de grains nobles“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“ – vynas, būtinai gaminamas iš rankomis skintų ir nuosekliai atrinktų vynuogių. Tikslas – atrinkti pernokusias, kilniojo pelėsio paveiktas ar ant vynmedžio sodrinimo paveiktas vynuoges.	
„Sur lie“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“ – ypatingų specifikacijų vynas (pvz., išeiga, alkoholio koncentracija), kuris laikomas ant nuosėdų iki kitų metų po derliaus metų kovo 1 d.	
	Prancūzų	SGN *(1)*	SGN „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“ – ypatingų specifikacijų vynas, kuris trumpiau nei vieną žiemą laikomas didelėje statinėje ar įprastoje statinėje, laikomas ant nuosėdų iki išpilstymo.	
„Vendanges tardives“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“ – frazė, susijusi su vyno rūšimi ir konkrečiu gamybos metodu, taikoma vynams iš pernokusių vynuogių, laikantis nustatytų tirštumo ir alkometrinio stiprumo sąlygų.	
„Villages“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“ – frazė, susijusi su vyno kokybe, taikoma vynams, kuriems suteikta dekrete nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda, ir kai vartojama su kita nuoroda kaip kilmės vietos nuorodos dalis.	
„Vin de paille“	Prancūzų	SKVN *(1)*	SKVN „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“ – frazė, susijusi su gamybos metodu, kurį sudaro nacionaliniuose reglamentuose nustatytų veislių vynuogių atrinkimas, džiovinimas bent šešias savaites ant šiaudų, grotelių ar pakabinus. Brandinama bent trejus metus nuo išspaudimo dienos, įskaitant brandinimą medinėje taroje bent 18 mėnesių.	

ITALIJA

„Alberata“	*Italų*	SKVN *(1)*	Konkretus terminas, susijęs su „Aversa“ vyno tipologija. Susijęs su labai sena vynuogių auginimo tradicija, kurios laikantis gaunamas produktas.	
„Vigneti ad alberata“				
„Amarone“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Valpolicella“ vyno tipologijos gamybos metodu. Terminu nuo senų laikų identifikuojama vyno, gaminamo laikantis specialaus gamybos metodo (naudojant džiovintas vynuoges), kuris pagrįstas visiška cukraus fermentacija, kilmės vieta. Taip galima paaiškinti pavadinimo „Amarone“ kilmę. Tai ypatingas ir gerai žinomas terminas, puikiai apibūdinantis produktą.	
„Ambra“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir ypatinga gintaro geltonumo spalva, sodria ar mažiau sodria; pagal „Marsala“ vyno tipologiją. Ypatinga vyno spalva atsiranda dėl ilgo gamybos metodo, kuris apima brandinimą ir rafinavimą – procesus, kuriems vykstant labai sumažėja polifenolių ir dažomųjų medžiagų oksido kiekis.	
„Ambrato“	Italų	SKVN *(1, 3)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir ypatinga gintaro spalva, sodria ar mažiau sodria, kuri būdinga „Malvasia delle Lipari“ ir „Vernaccia di Oristano“ tipologijos vynams. Ypatinga vyno spalva atsiranda dėl ilgo gamybos laikotarpio, kuris apima brandinimą ir rafinavimą – procesus, kuriems vykstant labai sumažėja polifenolių ir dažomųjų medžiagų oksido kiekis.	
„Annoso“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su „Controguerra“ vyno tipologija. Juo nurodomas konkretus gamybos metodas, kurį taikant naudojamos džiovintos vynuogės, o privalomas brandinimo medinėje taroje laikotarpis yra bent 30 mėnesių iki to laiko, kai galutiniu produktu pradedama prekiauti ir jį vartoti.	
„Apianum“	Lotynų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, priskiriamas „Fiano di Avellino“ vynui. Tai klasikinės kilmės terminas. Jis reiškia, kad vynuogės yra geros, nes jas labai mėgsta bitės (itališkai – „api“).	
„Auslese“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Žr. tradicinį terminą „scelto“. Išskirtinis terminas, suteikiamas „Caldaro“ ir „Caldaro Classico – Alto Adige“ vynams.	
„Buttafuoco“	Italų	SKVN *(1, 6)*	Išskirtinis terminas, susijęs tik su konkrečios rūšies vynu, kurio kilmės vieta – „Oltrepò Pavese“ vynuogynų vietovės dalis. Terminas vartojamas jau ilgą laiką, juo apibūdinamas labai ypatingas produktas, kuris, remiantis žodžio prasme, gali suteikti „ypatingo karščio“.	
„Cannellino“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su „Frascati“ rūšies vynais ir jų gamyba. Terminas nuo seno vartojamas minėtos rūšies vynui identifikuoti; vynas gaminamas taikant ypatingą gamybos procesą, leidžiantį gauti vyną, kuris yra „abboccato“, t. y. truputį saldus ir sodrus.	

„Cerasuolo“	Italų	SKVN *(1)*	Tradicinis ir istorinis terminas, susijęs tik su „Cerasuolo di Vittoria“ vynais. Tai sudedamoji DOCG pavadinimo dalis ir negeografinis jo aspektas. Terminas susijęs su vyno gamyba ir su ypatinga spalva. Terminu taip pat tradiciškai apibūdinami dar vienos rūšies „Montepulciano d'Abruzzo“ vynai, su kuriais jis labai susijęs.	
„Chiaretto“	Italų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5, 6)*	Terminas susijęs su atitinkamos rūšies vyno gamybos metodu ir ypatinga spalva, vynas gaunamas iš juodųjų vynuogių.	
„Ciaret“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su „Monferrato“ vynais ir su ypatinga produkto spalva; pavadinimas tradiciškai reiškia „šviesiai raudonas“.	
„Château“	Prancūzų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Terminas susijęs su vyno gamybos įmonės pavadinimu, jei vynuogių kilmės vieta tik ta ir vynas gaminamas toje pačioje įmonėje.	Čilė
„Classico“	Italų	SKVN *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Terminas, nustatytas Įstatyme Nr. 164/1992. Jis taikomas neputojantiems vynams iš seniausios kilmės vietos, kuriai galima priskirti autonominį SKVN reglamentą.	Čilė
„Dunkel“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir tipiška tamsia atitinkamos tipologijos „Trentino“ vynų spalva.	
„Fine“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas susijęs tik su viena iš „Marsala“ tipologijų. Jis atspindi specialų gamybos metodą, susijusį bent su vienerių metų brandinimo laikotarpiu, iš kurių bent 8 mėnesius brandinama medinėse statinėse.	
„Fior d'Arancio“	Italų	SKVN *(1, 6)*	Terminas susijęs su dviem „Colli Euganei“ tipologijomis: putojantys ir „passito“ vynai (t. y. gauti iš džiovintų vynuogių). Terminu nurodomas gamybos metodas ir būdingos aromatinės produkto, gaminamo iš „Muscat“ veislės vynuogių taikant kruopštų gamybos metodą, savybės.	
„Flétri“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su specialia vyno „Valle d'Aosta“ arba „Vallée d'Aoste“ SKVN tipologija. Juo nurodomas gamybos metodas ir būdingos produkto savybės, kurios susidaro taikant kruopštų gamybos iš pusiau džiovintų vynuogių metodą.	
„Garibaldi Dolce“	*Italų*	SKVN *(3)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su specialia „Marsala Superior“ SKVN tipologija. Pradžioje terminas vartotas Garibaldžio, kuris šio vyno paragavo išsilaipinęs Marsaloje, garbei. Jis įvertino tą vyną dėl savybių, kurias lemia konkretus gamybos procesas, susijęs su bent dvejų metų brandinimo medinėse statinėse laikotarpiu.	
„GD“				
„Governo all'uso toscano“	Italų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Pradžioje terminas buvo siejamas su SKVN „Chianti“ ir „Chianti Classico“ vynais. Vėliau termino vartojimas išplėstas įtraukiant SGN „Colli della Toscana Centrale“ vyną, kuris gaminamas toje pačioje gamybos vietovėje. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų Toskanoje taikomą gamybos metodą, kai į vyną žiemos pabaigoje dedama džiovintų vynuogių, kurios padidina fermentaciją.	

„Gutturnio“	Italų	SKVN *(1, 8)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su vyno, kurio kilmės vieta „Colli Piacentini“ vynų vietovės dalis, rūšimi. Terminu pateikiama nuoroda į minėto raudonojo vyno gamybos metodą; tai labai tipiškas aukštos kokybės vynas. Jis buvo tiekiamas romėniškose sidabrinėse taurėse, vadintose „Gutturnium“.	
„Italia Particolare“	*Italų*	SKVN *(3)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Marsala fine“ vynais. Pradžioje „Marsala“ vynas buvo gaminamas tik nacionalinei rinkai.	
„IP“				
„Klassisch“	*Vokiečių*	SKVN *(1)*	Tradicinė „Caldaro“ ir „Alto Adige“ gamybos vietovė (su „Santa Maddalena“ ir „Terlano“ nuoroda). (Žr. „Classico“ apibrėžtį).	
„Klassisches Ursprungsgebiet“				
„Kretzer“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir tipine rožine spalva. Terminas vartojamas atitinkamoms „Alto Adige“, „Trentino“ ir „Teroldego rotaliano“ vynų tipologijoms.	
„Lacrima“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs tik su vyno „Lacrima di Morro d'Alba“ pavadinimu; jis yra sudedamoji šio vyno pavadinimo dalis. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų gamybos metodą, kai dėl lengvo vynuogių spaudimo gaunamas aukštos kokybės produktas.	
„Lacryma Christi“	Italų	SKVN *(1, 3, 4, 5)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs tik su „Vesuvio“ vynais. Tradiciškai susijęs su kai kurių tipologijų minėtais vynais (ir įprastais, ir likeriniais ar putojančiais), kurie gaminami taikant konkretų gamybos metodą, kai vynuogės lengvai spaudžiamos ir gaunamas aukštos kokybės vynas, turintis religinių konotacijų.	
„Lambiccato“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Castel san Lorenzo“ vynų tipologijų. Juo nurodoma produkto rūšis ir konkretus gamybos metodas, kai naudojamos „Muscat“ vynuogės ir kai vynuogės mirkomos kontroliuojamoje temperatūroje specialioje taroje, tradiciškai vadinamoje „Lambicchi“.	
„London Particolar“	*Italų*	SKVN *(3)*	Išskirtinis istorinis terminas, susijęs su „Marsala Superiore“ vynų tipologija. Tai terminas (arba inicialai), tradiciškai taikomas Anglijos rinkai skirtam produktui apibūdinti. Anglų kalbos vartojimas taip pat tradicinis, ir tai nurodyta produkto specifikacijoje ir „Marsala“ vynams nustatytose taisyklėse. Plačiai žinoma, kad ši nuoroda svarbi ir žinoma kaip likerinio vyno nuoroda ir dėl gamintojų, ir dėl Anglijos prekiautojų, kurie nuo 1773 m., kai atrado šį ypatingą vyną „Marsala“, jį gamino ir juo prekiavo, veiklos, dėl kurios vynas tapo labai žinomas visame pasaulyje, o ypač Anglijoje.	
„LP“				
„Inghilterra“				
„Occhio di Pernice“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas yra susijęs su kai kuriomis vyno „Vin Santo“ tipologijomis. Terminu daroma nuoroda į gamybos metodą ir konkrečią spalvą. Dėl konkretaus gamybos naudojant raudonąsias vynuoges metodo galima pagaminti labai tipišką ypatingos spalvos, kuri gali būti nuo ryškiai iki šviesiai raudonos, produktą. Spalva panaši į kurapkos akių spalvą, todėl vynas ir pavadintas šio paukščio vardu.	

„Oro“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas susijęs su specialiais „Marsala“ vynais. Terminu daroma nuoroda į konkrečią spalvą ir gamybos būdą, kai draudžiama naudoti virtą vynuogių misą. Tai leidžia gauti ypatingos vertės aukso spalvos produktą, spalva gali būti ryškesnė ar mažiau ryški.	
„Passito“ „Vino passito“ „Vino Passito Liquoroso“	*Italų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 15, 16)*	Terminu daroma nuoroda į produkto rūšį ir atitinkamą gamybos metodą. Terminai „passito“ arba „vino passito“ ir „vino passito liquoroso“ taikomi įprastiems arba likeriniams vynams, gaunamiems fermentuojant vynuoges, natūraliai jas džiovinant arba laikant kondicionuojamoje vietoje pagal gamintojo specifikacijų nuostatas. Įstatymu Nr. 82/2006 šio termino vartojimas išplėstas įtraukiant pernokusių vynuogių vynus.	
„Ramie“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Pinerolese“ vynų tipologijų. Juo pateikiama nuoroda į gaminio rūšį ir atitinkamą gamybos metodą, kai naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės.	
„Rebola“	Italų	SKVN *(1, 15)*	Išskirtinis terminas, susijęs su viena iš „Colli di Rimini“ vynų tipologijų. Juo daroma nuoroda į gaminio rūšį ir gamybos metodą, kai vyno spalva yra nuo auksinės iki gintaro spalvos, ir naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės.	
„Recioto“	Italų	SKVN *(1, 4, 5)*	Istorinis ir tradicinis terminas, glaudžiai susijęs su trijų vynų, kurie turi kilmės vietos nuorodą SKVN „Valpolicella“, „Gambellara“ ir „Recioto di Soave“ ir kurie gaminami Venete, pavadinimais; tai nuorodos, priklausančios gamybos vietovėms, esančioms labai arti viena kitos ir turinčioms panašias tradicijas, ypač Veronos ir Vičencos provincijose. Kilmės vietos pavadinimas atsirado penktame amžiuje. Tuo metu bukolikų autoriai šį vyną apibūdino kaip labai vertingą ir pripažintą vyną, gamintą tik Veronos provincijoje, kurio pavadinimas kilo iš kalnuoto ir kalvoto Retijos regiono, kuris senais laikais driekėsi Veronos ir Trentino teritorija iki Komasko (Comasco) ir Valtelinos sienos. Šis terminas vartotas nuo seno, juo vis dar vadinami vynai, gaminami taikant ypatingą gamybos būdą, kai naudojamos džiovintos vynuogės.	
„Riserva“	Italų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vynai, kurie brandinami tam tikrą laikotarpį (raudonieji vynai – bent dvejus metus, o baltieji vynai – bent vienerius metus), vėliau brandinami statinėse, kaip konkrečiai nurodyta produkto specifikacijoje. Be įprastų dalykų, produkto specifikacijose turi būti nustatyta prievolė ant etiketės nurodyti derliaus metus, taip pat turi būti nustatytos laikymo taisyklės, jei maišomi įvairių metų derliaus vynai. Putojančių ir likerinių vynų tipologijos saugomoje kilmės vietos nuorodoje šis terminas gali būti vartojamas laikantis atitinkamo produkto specifikacijoje nustatytų sąlygų ir Bendrijos teisės.	
„Rubino“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su SKVN „Cantavenna“. Juo pateikiama nuoroda į visą procesą ir ypatingą spalvą. Terminas „Rubino“ yra susijęs su specialia SKVN vyno „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ ir „Garda Colli Mantovani“ tipologija, juo pateikiama nuoroda į ypatingą spalvą, kurią įgauna produktas.	
	Italų	SKVN *(3)*	Terminas susijęs su specialia „Marsala“ vynų tipologija. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų procesą, kai draudžiama naudoti virtą vynuogių misą. Be to, šis vynas turi ypatingą rubino raudonumo spalvą, kuri po brandinimo įgauna gintaro spalvos atspindį.	

„Sangue di Giuda“	Italų	SKVN *(4, 5, 8)*	Išskirtinis istorinis tradicinis terminas, susijęs su vyno, gaminamo Oltrepò Pavese teritorijoje, tipologija. Terminu ilgą laiką buvo apibūdinamas labai išskirtinis saldus, putojantis arba išraiškingas, malonus gomuriui raudonos spalvos produktas, kuris toks švelnus, kad kuo daugiau jo išgeriama, tuo jis apgaulingesnis, kaip ir žinomas apaštalas!	
„Scelto“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas, susijęs su „Caldaro“, „Caldaro Classico – Alto Adige“ ir „Colli del Trasimeno“ vynais. Terminu daroma nuoroda į konkretų produktą ir atitinkamą gamybos metodą, pradedant nuo vynuogių pasirinkimo (todėl jį vadiname rinktiniu!).	
„Sciacchetrà“	Italų	SKVN *(1)*	Istorinis ir tradicinis terminas, glaudžiai susijęs su „Cinque Terre“. Terminas susijęs su produkto gamybos metodu, įskaitant vynuogių spaudimą ir laikymą. Žodis tiksliai reiškia „išspausti ir nesugadinti“; tai metodas, naudojamas gaminant aukštos kokybės produktus.	
„Sciac-trà“	Italų	SKVN *(1)*	Tas pats, kas rašyta pirmiau („Schiacchetrà“). Šiuo atveju termino skirtumas gali būti susijęs su specialia tipologija.	
„Spätlese“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 15, 16)*	Žr. terminą „vėlyvas vynuogių derlius“, vartojamą autonominėje Bolcano provincijoje.	
„Soleras“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas susijęs su specialia „Marsala“ likerinių vynų tipologija. Terminas susijęs su produktu ir specialiu gamybos metodu, kai brandinama bent penkerius metus medinėse statinėse. Draudžiama pilti virtos ar koncentruotos vynuogių misos. Rezultatas – grynas, natūralus produktas, kuriame nėra papildomų sudedamųjų dalių, net tokių, kurios būtų vyno kilmės, žinoma, išskyrus alkoholį, nes tai – likerinis vynas.	
„Stravecchio“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas išskirtinai susijęs su unikalia „Marsala“ vynų „Virgin“ ir (arba) „Soleras“ tipologija. Terminas susijęs su specialiu gamybos metodu, kai brandinama medinėse statinėse bent 10 metų.	
„Strohwein“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 11, 15, 16)*	Žr. tradicinį terminą „Passito“. Jis reiškia „šiaudų vynas“. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų vyną, gaminamą Bolcano provincijoje, ir gamybos metodą, kai naudojamos džiovintos vynuogės, kurios, nuėmus derlių, laikomos ant šiaudų grotelių pagal džiovinimo metodą, nustatytą įvairiose produkto specifikacijose.	
„Superiore“	Italų	SKVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vynas, turintis aukštos kokybės savybių; jo gamybos taisyklės yra griežtesnės už kitų vynų. Iš tikrųjų, produkto specifikacijose nustatyti tokie skirtumai: a) mažiausia natūrali vynuogių alkoholio koncentracija – bent 0,5° tūrio; b) bendra vartojamo alkoholio koncentracija – bent 0,5° tūrio.	San Marinas
„Superiore Old Marsala“	Italų	SKVN *(3)*	Terminas yra susijęs su „Marsala Superiore“ vyno tipologija. Terminas susijęs su konkrečiu produktu ir specialiu gamybos metodu, kai brandinama bent dvejus metus medinėse statinėse. Tai pavadinimas, kuriame yra terminas anglų kalba; angliškas terminas yra tradicinis likerinio vyno terminas, patvirtintas produkto specifikacijoje ir „Marsala“ vynams taikomuose įstatymuose. Šios nuorodos reikšmę ir prestižą nulėmė gamintojai ir Anglijos prekiautojai, kurie nuo 1773 m., kai atrado šį ypatingą vyną, jį gamino ir juo prekiavo, todėl vynas tapo labai žinomas visame pasaulyje, o ypač Anglijoje.	

„Torchiato“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su „Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona“ vynais. Juo pateikiama nuoroda į ypatingas produkto, gaminamo taikant kruopštų gamybos metodą, kai pačios vynuogės švelniai spaudžiamos, savybes.	
„Torcolato“	Italų	SKVN *(1)*	Išskirtinis terminas, susijęs su specialia „Breganze“ vyno tipologija. Juo daroma nuoroda į ypatingas produkto, gaminamo taikant išsamų gamybos metodą, kai naudojamos iš dalies džiovintos vynuogės, savybes. Nuėmus derlių, vynuogės laikomos ant pakabintų grotelių, kurios vėliau supinamos ir vėl pakabinamos. Taip vynuogės džiovinamos.	
„Vecchio“	Italų	SKVN *(1, 3)*	Terminas, susijęs su „Rosso Barletta“, „Aglianico del Vuture“, „Marsala“ ir „Falerno del Massico“ vynais. Juo daroma nuoroda į brandinimo sąlygas ir vėlesnį produkto brandinimą bei rafinavimą.	
„Vendemmia Tardiva“	Italų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 15, 16)*	Terminas, susijęs su konkrečia produkto tipologija, kuri reiškia, kad naudojamas vėlyvas vynuogių derlius. Dėl vynuogių brandinimo ant paties augalo ir džiovinimo įvairioje aplinkoje ir įvairiomis oro sąlygomis gaunamas ypatingas produktas, ypač atsižvelgiant į cukraus kiekį ir aromatą. Rezultatas – labai ypatingas vynas. Šie vynai taip pat priskiriami desertiniams vynams arba „meditaciniams“ vynams.	
„Verdolino“	Italų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir ypatinga žalia spalva.	
„Vergine“	Italų	SKVN *(1, 3)*	Terminas susijęs su „Marsala“ vynais. Terminu pateikiama nuoroda į konkretų produktą ir konkretų gamybos metodą, kai brandinama bent penkerius metus medinėse statinėse, be to, draudžiama pilti virtos ar koncentruotos vynuogių misos. Tai reiškia, kad produktas yra grynas, natūralus, be pridėtų (net vyno kilmės) komponentų, išskyrus alkoholį, kuris būdingas likeriniams vynams. Be to, šis terminas yra susijęs su „Bianco Vergine Valdichiana“ vynais. Jis susijęs su tradiciniu gamybos metodu, kai fermentuojama be odelių ir gaunamas grynas bei natūralus galutinis produktas.	
„Vermiglio“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su „Colli dell'Etruria Centrale“ vynais. Juo pateikiama nuoroda ir į ypatingos kokybės savybes, ir į ypatingą spalvą.	
„Vino Fiore“	Italų	SKVN *(1)*	Terminas susijęs su konkrečiu gamybos metodu, kai naudojami baltieji ir rožiniai vynai. Metodas, kai vynuogės lengvai spaudžiamos; rezultatas – labai subtilus skonis, galintis išryškinti geriausias vyno savybes, t. y. vyno „žiedą“.	
„Vino Novello“	*Italų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 8)*	Terminas susijęs su konkrečiu gamybos metodu ir gamybos laikotarpiu, kuris prekybai ir vartojimui nustatytas kiekvienų vynuogių derliaus metų lapkričio 6 d.	
„Novello“				

„Vin Santo“ „Vino Santo“ „Vinsanto“	*Italų*	SKVN *(1)*	Istorinis ir tradicinis terminas, susijęs su kai kuriais vynais, gaminamais Toskanos, Markės, Umbrijos, Emilijos-Romanijos, Veneto ir Trentino-Alto Adidžės regionuose. Terminu pateikiama nuoroda į konkrečią vyno tipologiją ir atitinkamą sudėtingą gamybos metodą, kai vynas laikomas ir vyninės vynuogės džiovinamos tinkamose vėdinamose vietose; brandinama ilgai tradicinėje medinėje taroje. Dėl termino kilmės yra daug hipotezių, daugiausia susijusių su viduramžiais. Patikimiausia – glaudžiai susijusi su religine vyno verte. Šis vynas laikytas ypatingu ir sakyta, kad jis turi stebuklingų savybių. Jis paprastai vartotas laikant šventąsias Mišias – tuo galima paaiškinti terminą „šventasis vynas“ („vinsanto“). Terminas tebevartojamas ir išsamiai nurodomas SKVN specifikacijose, tai plačiai žinoma ir visame pasaulyje vertinama tipologija.	
„Vivace“	Italų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 8)*	Terminas susijęs su gamybos metodu ir gaunamu atitinkamu produktu. Šis vynas yra putojantis, nes jame dėl išskirtinio ir natūralaus fermentacijos proceso yra anglies dioksido.	

KIPRAS

„Αμπελώνας“ (-ες) *(„Ampelonas“ (-ès))* *(Vynuogynas (-ai))*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Vynas gaminamas tik valdoje, esančioje tame rajone. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EB 382/2007, L 95, 2007 4 5)	
„Κτήμα“ („Ktima“) *(Valda)*	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Visas vyno gamybos procesas vyksta tik toje valdoje. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EB 382/2007, L 95, 2007 4 5)	
„Μοναστήρι“ („Monastiri“) (Vienuolynas)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vynas, gaminamas iš vynuogių, užaugintų bent 1 hektaro vynuogynuose, priklausančiuose žemės ūkio valdai. Toje pačioje žemės ūkio vietovėje yra vienuolynas. Visas vyno gamybos procesas vyksta tik toje valdoje. WPC – Valdybos aktas 6/2006 (EB 382/2007, L 95, 2007 4 5)	
„Μονή“ *(„Moni“)* (Vienuolynas)	Graikų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LIUKSEMBURGAS

„Château“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Terminas, susijęs su valdos pavadinimu, jei vynuogių kilmės vieta yra tik toje valdoje ir vynas gaminamas toje valdoje.	Čilė

„Grand premier cru“ „Premier cru“ „Vin classé“	*Prancūzų*	SKVN *(1)*	Vynai, kuriuos leidžiama žymėti nacionaliniu ženklu „Marque nationale“, gali turėti vieną iš papildomų kokybės nuorodų: „Vin classé“, „Premier cru“ arba „Grand premier cru“; jos naudojamos nuo 1959 m. Šios nuorodos suteikiamos atskiriems vynams po to, kai jų paragauja oficialaus komiteto nariai, vertinantys vynus pagal 20 balų skalę: — vynams, kurie įvertinami mažiau kaip 12 balų, nesuteikiama oficiali klasifikacija; jie negali būti žymimi ženklu „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynai, kurie įvertinami bent 12,0 balų, oficialiai pripažįstami kaip „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie įvertinami bent 14,0 balų, leidžiama naudoti nuorodą „Vin classé“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie įvertinami bent 16,0 balų, leidžiama naudoti nuorodą „Premier cru“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“, — vynams, kurie įvertinami bent 18,0 balų, leidžiama naudoti nuorodą „Grand premier cru“ kartu su „Marque nationale – appellation contrôlée“.	Tunisas
„Vendanges tardives“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Žymi vėlyvo derliaus vynus, gaminamus tik iš vienos iš šių veislių vynuogių: „Auxerrois“, „Pinot blanc“, „Pinot gris“, „Riesling“ ar „Gewürztraminer“. Vynuogių derlius imamas rankomis; natūrali tūrinė „Riesling“ veislės vynuogių alkoholio koncentracija yra bent 95 „Oechsle“ laipsniai, kitų veislių – 105 „Oechsle“ laipsniai. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	
„Vin de glace“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Žymi „ledo“ vyną, gaminamą iš vynuogių, kurių derlius imamas rankomis; vynuogės nuimamos sušalusios esant –7 °C arba žemesnei temperatūrai. Vynui gaminti gali būti naudojamos tik „Pinot blanc“, „Pinot gris“ ir „Riesling“ veislių vynuogės, o vynuogių misos mažiausia natūrali tūrinė alkoholio koncentracija yra 120 „Oechsle“ laipsnių. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	
„Vin de paille“	Prancūzų	SKVN *(1)*	Žymi „šiaudų“ vyną, gaminamą tik iš vienos iš šių veislių vynuogių: „Auxerrois“, „Pinot blanc“, „Pinot gris“ ar „Gewürztraminer“. Vynuogių derlius imamas rankomis, vynuogės paskleidžiamos ant šiaudinių demblių bent dviem mėnesiams. Vietoje šiaudų gali būti naudojamos šiuolaikinės grotelės. Mažiausia natūrali tūrinė vynuogių alkoholio koncentracija yra 130 „Oechsle“ laipsnių. (2001 m. sausio 8 d. Vyriausybės reglamentas)	

VENGRIJA

„Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos“	Vengrų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas įpilant naujo vyno, vynuogių misos ar naujo fermentuojamo vyno į „Botrytis“ („aszú“) paveiktas uogas, brandinamas bent trejus metus (dvejus metus statinėse). Taip pat nustatomas cukraus kiekis ir becukris turinys. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaj“.	
„Aszúeszencia“	Vengrų	SKVN *(1)*		
„Bikavér“	Vengrų	SKVN *(1)*	Raudonasis vynas bent iš trijų veislių vynuogių, brandinamas bent 12 mėnesių medinėse statinėse; daugiau specifikacijų gali būti nustatyta vietinėse taisyklėse. Galima naudoti tik su SKVN „Eger“ ir „Szekszárd“.	

„Eszencia“	Vengrų	SKVN *(1)*	„Botrytis“ („aszú“) paveiktų vynuogių sultys, kurios natūraliai teka iš kubilų, į kuriuos vynuogės renkamos imant derlių. Likutinis cukraus kiekis bent 450 g/l. Becukris ekstraktas bent 50 g/l. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaj“.	
„Fordítás“	Vengrų	SKVN *(1)*	Vynas gaminamas pilant vyną ant išspausto to paties derliaus vynuogių „aszú“ minkštimo, brandinamas bent dvejus metus (vienerius metus statinėse). Galima naudoti tik su SKVN „Tokaj“.	
„Máslás“	Vengrų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas pilant vyną ant to paties derliaus „Tokaji Aszú“ vynuogių nuosėdų, brandinamas bent dvejus metus (vienerius metus statinėse). Galima naudoti tik su SKVN „Tokaj“.	
„Késői szüretelésű bor“	Vengrų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vėlyvas derlius. Vynuogių misos cukraus kiekis yra bent 204,5 g/l.	
„Válogatott szüretelésű bor“	Vengrų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, gaminamas iš rinktinių uogų. Vynuogių misos cukraus kiekis yra bent 204,5 g/l.	
„Muzeális bor“	Vengrų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, brandinamas buteliuose bent penkerius metus.	
„Siller“	Vengrų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Raudonasis vynas, labai ryškios spalvos dėl trumpo mirkymo.	
„Szamorodni“	Vengrų	SKVN *(1)*	Vynas, gaminamas ir iš „Botrytis“ („aszú“) paveiktų ir sveikų uogų, brandinamas bent dvejus metus (vienerius metus statinėse). Vynuogių misoje yra bent 230,2 g cukraus litre. Galima naudoti tik su SKVN „Tokaj“.	

AUSTRIJA

„Ausstich“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklinamas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.	
„Auswahl“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklinamas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.	
„Bergwein“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas gaminamas iš vynuogių, užaugintų terasose ar stačiuose šlaituose, kurių nuolydis didesnis kaip 26 %, esančiuose vynuogynuose.	
„Klassik“	*Vokiečių*	SKVN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklinamas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.	
„Classic“				

„Heuriger“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti parduotas mažmenininkams iki gruodžio mėnesio (po derliaus nuėmimo) pabaigos, o vartotojams pardavinėjamas iki artimiausio kovo mėnesio pabaigos.	
„Gemischter Satz“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti įvairių baltųjų vynų veislių vynuogių ar raudonųjų vynų veislių vynuogių mišinys.	
„Jubiläumswein“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas iš tų pačių metų derliaus vynuogių ir ženklinamas nurodant informaciją apie atrankos kriterijus.	
„Reserve“	Vokiečių	SKVN *(1)*	Mažiausia vyno alkoholio koncentracija turi būti 13 % tūrio. Rūšinio vyno patikrinimo numeris gali būti nurodomas ant raudonojo vyno ne anksčiau kaip lapkričio 1 d. po derliaus metų, o ant baltojo vyno – ne anksčiau kaip kovo 15 d. po derliaus metų.	
„Schilcher“	Vokiečių	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas turi būti gaminamas Štirijoje tik iš „Blauer Wildbacher“ veislės vynuogių, auginamų Šteirerlendo vynuogių auginimo regione.	
„Sturm“	Vokiečių	SGN *(1)*	Iš dalies fermentuotų vynuogių misa, kurios mažiausia alkoholio koncentracija yra 1 % tūrio. „Sturm“ turi būti pardavinėjamas derliaus metų rugpjūčio–gruodžio mėnesiais ir pardavinėjamas turi fermentuotis.	

PORTUGALIJA

„Canteiro“	Portugalų	SKVN *(3)*	Terminas taikomas „Madeira“ SKVN vynui, kuris po fermentacijos spirituojamas ir laikomas statinėse, brandinamas bent dvejus metus, turi būti laikomas nejudinamas tam tikrą laiką ir gali būti išpilstomas ne anksčiau kaip po trejų metų. [Portaria nº 125/98, 1998 7 24]	
„Colheita Seleccionada“	Portugalų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Terminas taikomas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda, išpilstytam į stiklinius butelius, turinčiam savitų juslinių savybių; faktinė alkoholio koncentracija – bent 1 % tūrio didesnė už oficialiai nustatytą mažiausią koncentraciją; vynas nejudinamas laikomas tam tikrą laiką; privaloma nurodyti derliaus metus. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
„Crusted“	*Anglų*	SKVN *(3)*	„Port“ vynas, turintis išskirtinių juslinių savybių, raudonas ir stiprus išpilstymo metu, puikaus aromato ir skonio, gaunamas maišant kelių metų vynus, kad įgytų papildomų juslinių savybių (dėl to susidaro nuosėdos (plutelė) ant butelio sienelių; tai vyno brandinimo etapo dalis), ir pripažįstamas Porto ir Duero vyno instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	
„Crusting“				
„Escolha“	Portugalų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Terminas taikomas vynui su geografine nuoroda ar kilmės vietos nuoroda; vynas pilstomas į stiklinius butelius, turi savitų juslinių savybių ir turi būti laikomas nejudinamas tam tikrą laiką. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	

„Escuro“	Portugalų	SKVN *(3)*	Terminas taikomas SKVN „Madeira“ vynui; vynas stipraus aromato, gaunamas dėl apelsino ir rusvos spalvos pusiausvyros; antroji spalva vyrauja dėl vyno dažomosios medžiagos oksidacijos ir iš statinės ekstrahuojamos medžiagos judėjimo. [Portaria nº 125/98, 1998 7 24]	
„Fino“	*Portugalų*	SKVN *(3)*	Elegantiškas rūšinis SKVN „Madeira“ vynas, tobula rūgščių gaivumo, subrendimo stiprumo ir aromato, įgaunamo brandinant statinėje, pusiausvyra. [Portaria nº 125/98, 1998 7 29]	
			Geros kokybės „Port“ vynas, kuriam būdingas kompleksinis aromatas ir skonis, pripažintos juslinės savybės; vartojama tik kartu su „Port“ vyno tradiciniais terminais „Tawny“, „Ruby“ ir „White“. [Portaria nº 1484/2002, 2002 11 22]	
„Frasqueira“	Portugalų	SKVN *(3)*	SKVN „Madeira“ vynas, kurio nuoroda siejama su derliaus metais; produktas turi būti gaunamas iš tradicinių veislių vynuogių, brandinamas bent 20 metų prieš išpilstymą, išskirtinės kokybės, turi būti laikomas nejudinamas prieš išpilstymą ir išpilsčius. [Portaria nº 125/98, 1998 7 29]	
„Garrafeira“	*Portugalų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3)*	Terminas taikomas vynui su geografine nuoroda arba kilmės vietos nuoroda, susijęs su derliaus metais; vynas turi savitų juslinių savybių, raudonasis vynas brandinamas bent 30 mėnesių, iš kurių bent 12 mėnesių – stikliniuose buteliuose, o baltasis arba rožinis vynas brandinamas bent 12 mėnesių, iš kurių bent 6 mėnesius – stikliniuose buteliuose; turi būti laikomas nejudinamas. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
		SKVN *(3)*	SKVN „Port“ vynas, kuris, palaikytas medinėse statinėse, išpilstomas į stiklinę tarą ir laikomas bent aštuonerius metus, tada išpilstomas į butelius. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	
		SKVN *(3)*	SKVN „Madeira“ vynas, kurio nuoroda siejama su derliaus metais; produktas turi būti gaunamas iš tradicinių veislių vynuogių, iki išpilstymo brandinamas bent 20 metų, išskirtinės kokybės, turi būti laikomas nejudinamas prieš išpilstymą ir išpilsčius. [Portaria nº 40/82, 1982 4 15]	
„Lágrima“	Portugalų	SKVN *(3)*	„Port“ vynas, kurio saldumas turi atitikti tirštumą nuo 1 034 iki 1 084 esant 20°C. [Decreto-Lei nº 166/86, 1986 6 26]	

„Leve“	*Portugalų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3)*	Terminas, taikomas SGN „Lisboa“ vynui, turinčiam bent mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą toje vynuogių auginimo zonoje; vyno faktinė alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 10 % tūrio, nustatytas rūgštingumas, nurodomas vyno rūgštimi, yra 4,5 g/l arba didesnis, didžiausias slėgis 1 baras, o kitų analitinių parametrų vertės atitinka bendras vynui, kuriam skirta geografinė nuoroda, nustatytas vertes. [Portaria nº 426/2009, 2009 4 23]	
			Terminas, taikomas SGN „Tejo“ vynui, turinčiam bent mažiausią natūralią alkoholio koncentraciją, reikalaujamą toje vynuogių auginimo zonoje; vyno faktinė alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 10,5 % tūrio, nustatytas rūgštingumas, nurodomas vyno rūgštimi, yra 4 g/l arba didesnis, didžiausias slėgis 1 baras, o kitų analitinių parametrų vertės atitinka bendras vynui, kuriam skirta geografinė nuoroda, nustatytas vertes. [Portaria nº 445/2009, 2009 4 27]	
			Baltasis SKVN „Port“ vynas, kurio alkoholio koncentracija bent 16,5 % tūrio. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	
			SKVN „Madeira“ vynas, šiek tiek sodrus, tačiau tolygios konsistencijos. [Portaria nº 125/98, 1998 7 29]	
„Nobre“	Portugalų	SKVN *(1)*	Terminas, taikomas „Dão“ kilmės vietos nuorodai, kuri atitinka sąlygas, nustatytas „Dão“ vyno regiono statute. [Decreto-Lei nº 376/93, 1993 11 5]	
„Reserva“	*Portugalų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5)*	Terminas, taikomas vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, susijęs su derliaus metais, turi savitų juslinių savybių, jo faktinė alkoholio koncentracija bent 0,5 % tūrio didesnė už oficialiai nustatytą mažiausią koncentraciją, nejudinamas laikomas tam tikrą laiką. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
			Terminas, taikomas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, 12–24 mėnesius laikomam buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vynas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
			Terminas, taikomas likeriniam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, susijęs su derliaus metais, gali būti parduodamas tik praėjus ne mažiau kaip trejiems metams ir tam tikrą laiką turi būti laikomas nejudinamas. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
		SKVN *(1, 3, 4, 5)*	„Port“ vynas, turintis savitų juslinių savybių, kompleksinį aromatą ir skonį, gaunamas maišant įvairaus etapo vynus, – tai vynui suteikia specifinių juslinių savybių. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	
			SKVN „Madeira“ vynas, gaminamas pagal 5 metų metodą. [Portaria nº 125/98, 1998 7 29]	

„Reserva velha“ (arba „grande reserva“)	Portugalų	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3, 4, 5)*	Terminas, taikomas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda; vynas daugiau kaip 36 mėnesius laikomas buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vynas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
„Ruby“	Anglų	SKVN *(3)*	„Port“ vynas, kurio spalva raudona arba sodri raudona. Šiuos vynus gaminantis vyndarys stengiasi sustabdyti labai sodrios raudonos spalvos formavimąsi ir išlaikyti jauno vyno aromatą bei stiprumą. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	Pietų Afrika (*)
„Solera“	Portugalų	SKVN *(3)*	SKVN „Madeira“ vynas, susijęs su derliaus ėmimo data, kuria grindžiama atitinkama vynuogių partija; kasmet į butelius išpilstoma ne daugiau kaip 10 % visų atsargų, tas kiekis pakeičiamas kitu rūšiniu vynu. Didžiausias leistinas papildymų skaičius – 10; vėliau visas tuo metu esantis vynas gali būti vienu metu pilstomas į butelius. [Portaria nº 125/98, 1998 7 29]	
„Super reserva“	Portugalų	SKVN ir (arba) SGN *(4, 5)*	Terminas, taikomas rūšiniam putojančiam vynui, putojančiam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, 24–36 mėnesius laikomas buteliuose prieš tai, kai taikomas nukošimo metodas, vynas nupilamas ar pašalinamos vyno nuosėdos. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
„Superior“	*Portugalų*	SKVN ir (arba) SGN *(1, 3)*	Terminas, taikomas vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, turi savitų juslinių savybių, jo faktinė alkoholio koncentracija bent 1 % tūrio didesnė už oficialiai nustatytą mažiausią koncentraciją, nejudinamas laikomas tam tikrą laiką. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
			Terminas, taikomas likeriniam vynui su geografine nuoroda ir kilmės vietos nuoroda, kuris išpilstytas į stiklinius butelius, gali būti parduodamas tik praėjus ne mažiau kaip penkeriems metams ir tam tikrą laiką turi būti laikomas nejudinamas. [Portaria nº 924/2004, 2004 7 26]	
„Tawny“	Anglų	SKVN *(3)*	Raudonasis „Port“ vynas, brandinamas medinėje taroje bent septynerius metus. Gaunamas iš daugybės skirtingų vynų, kurie brandinami skirtingą laiką statinėse arba kubiluose. Brandinant vynų spalva šiek tiek keičiasi ir tampa gelsvai ruda, vidutiniška gelsvai rusva ar šviesia gelsvai rusva, jaučiamas džiovintų vaisių ir medžio aromatas; kuo senesnis vynas, tuo stipresnis aromatas. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	Pietų Afrika (*)
„Vintage“, *gali būti kartu su* „Late Bottle“ („LBV“) *arba* „Character“	Anglų	SKVN *(3)*	„Port“ vynas, turintis aukštos kokybės juslinių savybių, iš vieno derliaus, raudonas ir sodrus patvirtinimo metu, puikaus aromato ir skonio, pripažįstamas Porto ir Duero vyno instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą. Pavadinimas „Late Bottled Vintage“ arba „LBV“ pradedamas vartoti ketvirtais metais nuo derliaus metų, paskutinis išpilstymas į butelius galimas iki šeštų metų nuo derliaus metų gruodžio 31 d. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	

„Vintage“	Anglų	SKVN *(3)*	„Port“ vynas, turintis išskirtinių juslinių savybių, iš vieno derliaus, raudonas ir sodrus patvirtinimo metu, puikaus aromato ir skonio, pripažįstamas Porto ir Duero vyno instituto, kuris suteikia teisę naudoti nuorodą ir atitinkamą datą. Pavadinimas „Vintage“ pradedamas vartoti antraisiais metais nuo derliaus metų, paskutinis išpilstymas į butelius galimas iki trečių metų nuo derliaus metų liepos 30 d. Pardavinėti galima pradėti tik nuo antrų metų nuo derliaus metų gegužės 1 d. [Regulamento nº 36/2005, 2005 4 18]	Pietų Afrika (*)

(*) Terminai „Ruby“, „Tawny“ ir „Vintage“ vartojami kartu su Pietų Afrikos geografine nuoroda „CAPE“.

RUMUNIJA

„Rezervă“	Rumunų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, brandinamas bent 6 mėnesius ąžuolo induose ir bent 6 mėnesius buteliuose.	
„Vin de vinotecă“	Rumunų	SKVN *(1, 15, 16)*	Vynas, brandinamas bent metus ąžuolo induose ir bent ketverius metus buteliuose.	
„Vin tânăr“	Rumunų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas parduodamas iki metų, kuriais jis patvirtintas, pabaigos.	

SLOVAKIJA

„Mladé víno“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas turi būti išpilstytas į butelius iki kalendorinių metų, kurie yra vynui gaminti naudojamų vynuogių derliaus ėmimo metai, pabaigos. Vyną tiekti rinkai leidžiama nuo tų pačių derliaus metų lapkričio mėnesio pirmojo pirmadienio.	
„Archívne víno“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas brandinamas bent trejus metus po vynui gaminti naudojamų vynuogių derliaus nuėmimo.	
„Panenská úroda“	Slovakų	SKVN *(1)*	Vynas gaminamas iš pirmojo vynuogyno derliaus vynuogių. Pirmasis derlius – trečiaisiais arba vėliausiai ketvirtaisiais metais po pasodinimo.	

SLOVĖNIJA

„Mlado vino“	Slovėnų	SKVN ir (arba) SGN *(1)*	Vynas, kuris gali būti tiekiamas rinkai ne anksčiau kaip praėjus 30 dienų po derliaus nuėmimo, bet tik iki sausio 31 d.	

Paaiškinimai:

(1) SKVN (saugoma kilmės vietos nuoroda) arba SGN (saugoma geografinė nuoroda), vartojama kartu su nuoroda į vynuogių produktų kategoriją, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priede.

(2) Kursyvu pažymėti žodžiai pateikiami tik informacijos ir (arba) paaiškinimo tikslais, ir jiems netaikomos šio reglamento 3 straipsnio nuostatos. Kadangi jie yra tik nurodomasis tekstas, jie jokiomis aplinkybėmis negali būti vartojami vietoje atitinkamų nacionalinės teisės aktų teksto.“

II PRIEDAS

„XV PRIEDAS

VYNUOGIŲ VEISLIŲ PAVADINIMŲ IR JŲ SINONIMŲ, KURIE GALI BŪTI NURODYTI VYNŲ ETIKETĖSE, SĄRAŠAS

A DALIS. **Vynuogių veislių pavadinimų ir jų sinonimų, kurie gali būti nurodyti vynų etiketėse, sąrašas pagal 62 straipsnio 3 dalį**

	Saugomos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas arba jo sinonimai	Šalys, galinčios vartoti veislės pavadinimą arba vieną iš jo sinonimų [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Italija
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Graikija°, Italija°, Portugalija°, Alžyras°, Tunisas°, Jungtinės Valstijos°, Kipras°**, Pietų Afrika *Pastaba. Pavadinimas „Alicante“ negali būti atskirai vartojamas vynui apibūdinti.*
3		**Alicante Branco**	**Portugalija°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Prancūzija°, Serbija ir Juodkalnija** (6)
5		**Alicante**	**Italija°**
6		Alikant Buse	Serbija ir Juodkalnija (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italija
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumunija**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Ispanija°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (13-**20**-30), Austrija (**18**-20), Kanada (20-30), Čilė (20-30), Italija (20-30), Šveicarija
11		**Blauer Burgunder**	**Austrija** (10-13), Serbija ir Juodkalnija (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Vokietija** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Vokietija** (30), Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (10-**20**-30), Austrija (10-**11**), Bulgarija (30), Kanada (10-30), Čilė (10-30), Rumunija (30), Italija (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Rumunija** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbija ir Juodkalnija** (34)
16		Burgundac Crni	Kroatija°
17		**Burgundac crni**	**Serbija ir Juodkalnija** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Kroatija°, **Serbija ir Juodkalnija°**
19		**Burgundec bel**	**Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija°**
20		**Burgundec crn**	**Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija°**
22		**Early Burgundy**	**Jungtinės Valstijos°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Vengrija (31)
24		Frühburgunder	Vokietija (**12**) **Nyderlandai°**
25		Grauburgunder	Vokietija, Bulgarija, Vengrija°, Rumunija (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumunija (25), Vokietija, **Austrija**
27		Grossburgunder	Rumunija (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Vengrija (30)
29		**Nagyburgundi**	Vengrija°
30		Spätburgunder	Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija (10-13-**20**), Serbija ir Juodkalnija (11-**17**), Bulgarija (13), Kanada (10-13), Čilė, Vengrija (29), Moldavija°, Rumunija (13), Italija (10-13), **Jungtinė Karalystė**, Vokietija (**13**)
31		Weißburgunder	Pietų Afrika (33), Kanada, Čilė (32), Vengrija (23), Vokietija (**32**, 33), Austrija (**32**), Jungtinė Karalystė°, Italija
32		**Weißer Burgunder**	**Vokietija** (31, 33), **Austrija** (31), Čilė (31), Slovėnija, Italija

	Saugomos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas arba jo sinonimai	Šalys, galinčios vartoti veislės pavadinimą arba vieną iš jo sinonimų [1]
33		**Weissburgunder**	Pietų Afrika (31), Vokietija (31, **32**), Jungtinė Karalystė, Italija, **Šveicarija**°
34		Weisser Burgunder	Serbija ir Juodkalnija(**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Italija**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumunija**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Čekija (**39**), Austrija°, Vokietija, Slovėnija (**Modra frankinja**, Frankinja), Vengrija, Rumunija (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumunija**
39		**Frankovka**	**Čekija** (37), Slovakija (**40**), Rumunija (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovakija** (39)
41		**Kékfrankos**	Vengrija, Rumunija (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italija
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugalija**°
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgarija**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Italija**°
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Čekija**°
47		Moravia dulce	**Ispanija**°
48		Moravia agria	**Ispanija**°
49		**Muškat moravský**	**Čekija°, Slovakija**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumunija**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Italija**°
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina**°
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italija
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Prancūzija

B DALIS. **Vynuogių veislių pavadinimų ir jų sinonimų, kurie gali būti nurodyti vynų etiketėse, sąrašas pagal 62 straipsnio 4 dalį**

	Saugomos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas arba jo sinonimai	Šalys, galinčios vartoti veislės pavadinimą arba vieną iš jo sinonimų [1]
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Graikija**°, Kipras°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Italija°, Graikija°, Malta°, Jungtinės Valstijos**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Italija**°
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Italija, Australija**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Italija**°
7		**Barbera**	**Pietų Afrika°, Argentina°, Australija°, Kroatija°, Meksika°, Slovėnija°, Urugvajus°, Jungtinės Valstijos°, Graikija°, Italija°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Italija**°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Italija**°
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Italija, Australija**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Vengrija**°
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Italija, Australija**

	Saugomos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas arba jo sinonimai	Šalys, galinčios vartoti veislės pavadinimą arba vieną iš jo sinonimų [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Vengrija**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovakija**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Italija**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Italija**°
18		**Korinthiaki**	**Graikija**°
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Italija, Australija**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Italija, Australija**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Vengrija**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Italija, Australija**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Italija**
27		**Lambrusco**	**Italija, Australija [2], Jungtinės Valstijos**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Italija**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Italija, Australija**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Italija**
35		**Pikolit**	**Slovėnija**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Italija, Australija**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Vengrija** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbija ir Juodkalnija (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Serbija ir Juodkalnija (39-43-**46**), **Slovėnija**° (45)
41		Rheinriesling	Bulgarija° Austrija, Vokietija (43), Vengrija (**38**), Čekija (**49**), Italija (43), Graikija, Portugalija, Slovėnija
42		Rhine Riesling	Pietų Afrika°, Australija°, Čilė (44), Moldavija°, Naujoji Zelandija°, **Kipras**, **Vengrija**°
43		Riesling renano	Vokietija (41), Serbija ir Juodkalnija (39-40-**46**), **Italija** (41)
44		**Riesling Renano**	Čilė (42), **Malta**°
45		Radgonska ranina	**Slovėnija**
46		**Rizling rajnski**	**Serbija ir Juodkalnija** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija**°, **Kroatija**°
48		**Rizling rýnsky**	**Slovakija**°
49		**Ryzlink rýnský**	**Čekija** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Italija, Australija**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovėnija**

	Saugomos kilmės vietos nuorodos arba geografinės nuorodos pavadinimas	Veislės pavadinimas arba jo sinonimai	Šalys, galinčios vartoti veislės pavadinimą arba vieną iš jo sinonimų [1]
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Italija, Australija, Jungtinės Valstijos**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Italija**°
55		**Verdeca**	**Italija**
56		**Verdese**	**Italija**°
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Italija, Australija**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Italija, Australija**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Italija, Australija**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Vengrija**

(*) *PAAIŠKINIMAI*

— terminai kursyvu: nuoroda į vyninių vynuogių veislės sinonimą

— „°“ sinonimų nėra

— terminai pusjuodžiu šriftu: 3 stulpelyje – vyninių vynuogių veislės pavadinimas
4 stulpelyje – šalis, kurioje pavadinimas atitinka veislės pavadinimą ir yra nuoroda į veislę

— nepajuodinti terminai: 3 stulpelyje – vynuogių veislės pavadinimo sinonimas
4 stulpelyje – šalies, kurioje vartojamas vynuogių veislės pavadinimo sinonimas, pavadinimas

[1] Atitinkamoms valstybėms šiame priede nurodytas leidžiančias nukrypti nuostatas leidžiama taikyti tik tais atvejais, kai vynai turi saugomą kilmės vietos nuorodą arba geografinę nuorodą ir gaminami iš atitinkamų veislių vynuogių.

[2] Vartoti leidžiama pagal 2008 m. gruodžio 1 d. Europos bendrijos ir Australijos susitarimo dėl vyno prekybos 22 straipsnio 4 dalies nuostatas (OL L 28, 2009 1 30, p. 3).“