KOMISIJAS REGULA (ES) Nr. 401/2010

(2010. gada 7. maijs),

ar kuru groza un labo Regulu (EK) Nr. 607/2009, ar ko paredz konkrētus sīki izstrādātus noteikumus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 piemērošanai attiecībā uz aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem un ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, tradicionālajiem apzīmējumiem, konkrētu vīna nozares produktu marķēšanu un noformēšanu

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2007. gada 22. oktobra Regulu (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem ("Vienotā TKO regula") [1], un jo īpaši tās 121. panta pirmās daļas k), l) un m) punktu un 203.b pantu saistībā ar tās 4. pantu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Komisijas Regulas (EK) Nr. 607/2009 [2] 25. panta 1. punktu vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ikgadējās pārbaudes jāveic kā izlases pārbaudes, ņemot paraugus vai pārbaudot sistemātiski, turklāt paturot prātā, ka tikai izlases pārbaudes metodi var apvienot ar paraugu ņemšanu metodi. Dažas dalībvalstis, kuras līdz šim ir devušas priekšroku sistemātiskām pārbaudēm, vēlas mainīt šo pieeju un kombinēt visas trīs pārbaužu metodes. Tāpēc dalībvalstīm jādod iespēja izmantot elastīgāku pieeju attiecībā uz ikgadējās pārbaudes sistēmām.

(2) Pēc Regulas (EK) Nr. 607/2009 pieņemšanas tajā konstatēja dažas tehniskas kļūdas, kas ir jāizlabo. Konkrēti, vīna vīnogu šķirnes nosaukums "Montepulciano" bija kļūdaini minēts XV pielikuma B daļā, tāpēc tas jāpārvieto uz minētā pielikuma A daļu. Jāprecizē arī dažu noteikumu pareizrakstība, lai ieviestu lielāku skaidrību.

(3) Skaidrības un konsekvences labad daži Regulas (EK) Nr. 607/2009 noteikumi ir jāpārstrādā vai jāprecizē. Tas jo īpaši attiecas uz noteikumiem, ko piemēro trešām valstīm, kurām noteiktu fakultatīvo norāžu izmantošana jāatļauj tad, ja tās atbilst nosacījumiem, kas līdzvērtīgi dalībvalstīm attiecināmajiem nosacījumiem. Tas attiecas arī uz XII pielikumu, kurā izmantotajai terminoloģijai ir jāatbilst Reģistrā norādīto aizsargātu cilmes vietas nosaukumu sarakstam. Ir jāievieš arī jauni noteikumi, lai panāktu precizitāti saistībā marķēšanas un noformēšanas ziņā.

(4) Austrālija ir pieprasījusi iekļaut Regulas (EK) Nr. 607/2009 XV pielikuma B daļā jaunus vīna vīnogu šķirņu nosaukumus. Pēc tam, kad gūti apmierinoši rezultāti, izskatot pieteikumu attiecībā uz tā atbilstību minētās regulas 62. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 62. panta 4. punkta nosacījumiem, Komisijai jāiekļauj Austrālija slejā, kas atbilst attiecīgo vīna vīnogu šķirņu nosaukumiem minētajā pielikumā.

(5) Nolīgumā par vīna tirdzniecību starp Eiropas Kopienu un Amerikas Savienotajām Valstīm [3] iekļauts saraksts ar vīna vīnogu nosaukumiem, ko drīkst izmantot kā marķējumā sniedzamās ziņas. Tādējādi ASV jāiekļauj Regulas (EK) Nr. 607/2009 XV pielikuma B daļā slejā, kas atbilst attiecīgo vīna vīnogu šķirņu nosaukumiem.

(6) Tāpēc ir attiecīgi jāgroza Regula (EK) Nr. 607/2009.

(7) Lai neradītu administratīvo slogu saistībā ar sertifikācijas izmaksām un neapgrūtinātu tirdzniecību, šajā regulā ierosinātie grozījumi jāpiemēro no tās pašas dienas kā Regula (EK) Nr. 607/2009, t. i., no 2009. gada 1. augusta.

(8) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Lauksaimniecības tirgu kopīgās organizācijas pārvaldības komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Regulu (EK) Nr. 607/2009 groza šādi.

(1) Regulas 18. panta 1. punktu aizstāj ar šādu punktu:

"1. "Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrs", ko uztur Komisija atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 1234/2007 (*) 118.n pantam, turpmāk "Reģistrs", ir iekļauts elektroniskajā datubāzē "E-Bacchus".

(*) OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp."

[1] OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.
[2] OV L 193, 24.7.2009., 60. lpp.
[3] OV L 87, 24.3.2006., 2. lpp.

(2) Regulas 24. pantu aizstāj ar šādu pantu:

"*24. pants*

Uzņēmēju paziņojums

Uzņēmējs, kas pilnībā vai daļēji vēlas piedalīties produkta ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi ražošanas vai iepakošanas procesā, paziņo par to kompetentajai kontroles iestādei saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 118.o pantu."

(3) Regulas 25. pantu groza šādi:

a) regulas 1. punktā:

i) otro daļu aizstāj ar šādu daļu:

"Ikgadējo pārbaudi veic dalībvalstī, kurā produkts ražots saskaņā ar produkta specifikāciju un to veic:

a) kā izlases pārbaudi, pamatojoties uz riska analīzi; vai

b) ņemot paraugus; vai

c) sistemātiski; vai

d) apvienojot jebkuras iepriekš minētās metodes.";

ii) svītro piekto daļu;

b) 4. punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

"a) pārbaudes rezultāti, kas minēti 1. punkta pirmās daļas a) un b) apakšpunktos un 2. punktā, pierāda, ka attiecīgais produkts atbilst specifikācijas prasībām un tam piemīt visas attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes raksturīgās īpašības;".

(4) Regulas 56. panta 1. punktu groza šādi:

a) minētā punkta a) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

"a) "*pudelēs pildītājs*" ir fiziska vai juridiska persona vai Eiropas Savienībā reģistrēta šādu personu grupa, kas veic pudeļu pildīšanu, vai arī pudeļu pildīšanu veic kāds cits to uzdevumā;";

b) minētā punkta f) apakšpunktu aizstāj ar šādu apakšpunktu:

"f) "*adrese*" nozīmē norādi uz vietējo administratīvo teritoriju un dalībvalsti vai trešo valsti, kurā atrodas pudeļu pildītāja, ražotāja, pārdevēja vai importētāja galvenais birojs."

(5) Regulas 63. pantu groza šādi:

a) minētā panta 2. punkta ceturto daļu aizstāj šādu daļu:

"Sertificēšanas izmaksas sedz uzņēmēji, uz kuriem attiecas sertifikācija, ja vien dalībvalstis nenolemj citādi.";

b) panta 7. punktam pievieno šādu ceturto daļu:

"Attiecībā uz Apvienoto Karalisti, dalībvalsts nosaukumu var aizstāt ar Apvienotās Karalistes atsevišķas daļas nosaukumu."

(6) Regulas 64. panta 4. punktu aizstāj ar šādu punktu:

"4. Šā panta 1. punktu nepiemēro produktiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 3., 8. un 9. punktā, ja nosacījumus cukura satura norādīšanai regulē dalībvalsts vai ja tie ir paredzēti noteikumos, ko piemēro attiecīgajā trešā valstī, tostarp — attiecībā uz trešām valstīm — reprezentatīvu profesionālo organizāciju noteikumos."

(7) Regulas 67. panta 2. punkta pirmo daļu aizstāj ar šādu daļu:

"Lai izmantotu tādas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, kas ir mazāka par apgabalu, kurš pamato aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, ir precīzi jādefinē attiecīgās ģeogrāfiskās vienības apgabals. Dalībvalstis var pieņemt noteikumus šo ģeogrāfisko vienību izmantošanai. Vismaz 85 % vīnogu, kas izmantotas vīna ražošanā, jābūt iegūtiem šajā mazākajā ģeogrāfiskajā vienībā. Tas neattiecas uz:

a) vīna saldināšanā, vīnā šķīdināta cukura piedevā ["*expedition liqueur*"] un vīnā šķīdināta cukura un rauga piedevā ["*tirage liqueur*"] izmantotu produktu daudzumu; vai

b) jebkādu produkta daudzumu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikuma 3. punkta e) un f) apakšpunktā.

Atlikušajiem 15 % vīnogu jābūt iegūtiem attiecīgā cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā."

(8) Regulas XII pielikumu aizstāj ar šīs regulas I pielikuma tekstu.

(9) Regulas XV pielikumu aizstāj ar šīs regulas II pielikuma tekstu.

(10) Regulas XVII pielikuma 4. punkta b) apakšpunkta pirmo un otro ievilkumu aizstāj ar šādu tekstu:

"— *Tokaj,*

— *Vinohradnícka oblasť Tokaj*".

2. pants

Šī regula stājas spēkā dienā, kad to publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

To piemēro no 2009. gada 1. augusta

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2010. gada 7. maijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

I PIELIKUMS

"XII PIELIKUMS

40. PANTĀ MINĒTO TRADICIONĀLO APZĪMĒJUMU SARAKSTS

Tradicionālais apzīmējums	Valoda	Vīni [1]	Produkta apraksts/lietošanas nosacījumi [2]	Attiecīgās trešās valstis
A DAĻA. **Regulas (EK) Nr. 1234/2007 118.u panta 1. punkta a) apakšpunktā minētie tradicionālie apzīmējumi**				
BEĻĢIJA				
Appellation d'origine contrôlée	Franču valodā	ACVN *(1, 4)*	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vietā	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Holandiešu valodā	ACVN *(1, 4)*		
Landwijn	Holandiešu valodā	AĢIN *(1)*	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējuma "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vietā	
Vin de pays	Franču valodā	AĢIN *(1)*		
BULGĀRIJA				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1, 3, 4)*	Tradicionālie apzīmējumi, kurus lieto apzīmējumu "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vai "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vietā 14.4.2000.	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Bulgāru valodā	ACVN *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Bulgāru valodā	AĢIN *(1, 3, 4)*		

ČEHIJA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Čehu valodā	ACVN *(4)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā, vīnu izmanto kvalitatīvā dzirkstošā vīna izgatavošanai īpašā reģionā, ražots vīnogu audzēšanas apgabalā, vīnogu raža no viena hektāra noteiktajā apgabalā nav pārsniegta, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās.	
Jakostní víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā, vīnogu raža no viena hektāra nav palielināta, cukura saturs vīnogās, no kurām vīns izgatavots, ir vismaz 15° NM, vīnogas tika ievāktas un vīns ražots, izņemot tā iepildīšanu pudelēs, attiecīgajā vīna reģionā, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās.	
Jakostní víno odrůdové	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, vīnogu mīkstuma, vīnogu misas, vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā, vai sajaucot kvalitatīvos vīnus, bet ne vairāk kā no trīs vīnogu šķirnēm.	
Jakostní víno známkové	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, vīnogu mīkstuma, vīnogu misas, iespējams, vīns izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā.	
Jakostní víno s přívlastkem, *papildināts ar vārdiem:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, vīnogu mīkstuma vai vīnogu misas, iespējams, no vīna, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā vai apakšapgabalā; raža no viena hektāra nav pārsniegta; vīns ir izgatavots no vīnogām, kuru izcelsmi, cukura saturu un svaru, ja nepieciešams, šķirni vai vīnogu šķirņu sajaukumu, vai pelēkās puves *Botrytis cinerea P.* paveidu "cēlo puvi" ir pārbaudījis inspekcijas birojs un vīns atbilst prasībām attiecībā uz noteiktas kategorijas kvalitatīvo vīnu ar atribūtiem vai, ja sajaukti kvalitatīvie vīni ar atribūtiem, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās. Inspekcijas birojs vīnu klasificējis kā kvalitatīvo vīnu ar vienu no šādiem atribūtiem: — "Kabinetní víno" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 19° NM, — "Pozdní sběr" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 21° NM, — "Výběr z hroznů" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 24° NM, — "Výběr z bobulí" – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kurās cukura saturs ir vismaz 27° NM, — "Výběr z cibéb" – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kuras skārusi cēlā puve vai pārgatavinātām ogām, kurās cukura saturs ir 32° NM, — "Ledové víno" – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kuras ievāktas pie temperatūras, kas vienāda vai zemāka par −7 grādiem pēc Celsija, un kuras ievāktas un apstrādātas sasalušas, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM, — "Slámové víno" – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kas pirms apstrādes vismaz trīs mēnešus uzglabātas salmos vai niedrēs vai, ja nepieciešams, izkārtas vēdināmā telpā, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM.	

Pozdní sběr	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā, vīnogu raža nav palielināta, cukura saturs vīnogās, no kurām vīns izgatavots, ir vismaz 21° NM, vīnogas tika ievāktas un vīns ražots, izņemot tā iepildīšanu pudelēs, attiecīgajā vīna reģionā, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās.	
Víno s přívlastkem, *papildināts ar vārdiem:* — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, vīnogu mīkstuma vai vīnogu misas, iespējams, no vīna, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā apgabalā vai apakšapgabalā; raža no viena hektāra nav pārsniegta; vīns ir izgatavots no vīnogām, kuru izcelsmi, cukura saturu un svaru, ja nepieciešams, šķirni vai vīnogu šķirņu sajaukumu, vai pelēkās puves *Botrytis cinerea P.* paveidu "cēlo puvi" ir pārbaudījis inspekcijas birojs un vīns atbilst prasībām attiecībā uz noteiktas kategorijas kvalitatīvo vīnu ar atribūtiem vai, ja sajaukti kvalitatīvie vīni ar atribūtiem, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas piemērojamajās tiesību normās. Inspekcijas birojs vīnu klasificējis kā kvalitatīvo vīnu ar vienu no šādiem atribūtiem: — "Kabinetní víno" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 19° NM, — "Pozdní sběr" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 21° NM, — "Výběr z hroznů" – var izgatavot tikai no vīnogām, kurās cukura saturs ir vismaz 24° NM, — "Výběr z bobulí" – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kurās cukura saturs ir vismaz 27° NM, — "Výběr z cibéb" – drīkst izgatavot tikai no atlasītām vīnogu ogām, kuras skārusi cēlā puve vai pārgatavinātām ogām, kurās cukura saturs ir 32° NM, — "Ledové víno" – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kuras ievāktas pie temperatūras, kas vienāda vai zemāka par −7 grādiem pēc Celsija, un kuras ievāktas un apstrādātas sasalušas, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM, — "Slámové víno" – drīkst izgatavot tikai no vīnogām, kas pirms apstrādes vismaz trīs mēnešus uzglabātas salmos vai niedrēs vai, ja nepieciešams, izkārtas vēdināmā telpā, un iegūtajā vīnogu misā cukura saturs ir vismaz 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Čehu valodā	ACVN *(3)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā īpašā reģionā, vīnogu raža no viena hektāra nav pārsniegta, vīns ražots īpašā vīnkopības reģionā, kurā vīnogas ievāktas, vīns atbilst piemērojamajā tiesību normā noteiktajām kvalitātes prasībām.	
Zemské víno	Čehu valodā	AĢIN *(1)*	Vīns izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas Čehijas teritorijā un kuras ir piemērotas kvalitatīvo vīnu izgatavošanai īpašā reģionā, vai no vīnogu šķirnēm, kas uzskaitītas piemērojamajā tiesību aktā iekļautajā vīnogu šķirņu sarakstā, vīna marķējumā drīkst norādīt tikai piemērojamā tiesību normā noteikto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi; galda vīna ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi izgatavošanā drīkst izmantot tikai tās vīnogas, no kurām izgatavots vīns un kurās cukura saturs ir vismaz 14° NM, un kuras ievāktas ģeogrāfiskajā vienībā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi saskaņā ar šo punktu un atbilst piemērojamajā tiesību normā noteiktajām kvalitātes prasībām; citas ģeogrāfiskās vienības nosaukuma lietošana, kas ieviests ar piemērojamo tiesību aktu, ir aizliegta.	

Víno originální certifikace (VOC vai V.O.C.)	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīnogu misa, kas izgatavota tikpat lielā vai mazākā teritorijā kā vīnkopības reģions; vīna ražotājam jābūt asociācijas biedram, kura atbilstoši tiesību normām ir tiesīga piešķirt vīnam nosaukumu, veicot sākotnējo sertifikāciju; vīns atbilst vismaz kvalitātes prasībām attiecībā uz kvalitatīvo vīnu saskaņā ar šo tiesību aktu, vīns atbilst nosacījumiem, kas norādīti lēmumā par atļauju piešķirt vīna nosaukuma sākotnējo sertifikātu; attiecībā uz pārējām īpašībām, vīnam jāatbilst ar šo tiesību aktu noteiktajām prasībām noteiktiem vīna veidiem.	

DĀNIJA

Regional vin	Dāņu valodā	AĢIN *(1, 3, 4)*	Vīns vai dzirkstošais vīns, kas Dānijā izgatavots saskaņā ar valsts tiesību aktos izklāstītiem noteikumiem. Vīniem ar norādi "reģionālais vīns" ir veikts organoleptiskais un analītiskais novērtējums. Vīna īpašā rakstura un īpašību veidošanos ietekmē ražošanas apgabals, izmantoto vīnogu kvalitāte un ražotāja un vīndara prasmes.	

VĀCIJA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *papildināts ar vārdu*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Vispārēja kategorija vīniem ar īpašiem elementiem, kuros ir noteikts misas obligātais svars un kuri nav bagātināti (nav pievienots cukurs un nav pievienota koncentrēta vīnogu misa), un kuri papildināti ar vienu no šādām norādēm: — (*Kabinett*): kvalitatīvo vīnu ar īpašiem atribūtiem (*Prädikatsweine*) pirmās pakāpes kvalitātes līmenis; *Kabinett* vīni ir viegli un smalki, sasniedzot 67 līdz 85 grādus pēc Eksles (*Öchsle*), atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; — (*Spätlese*): kvalitatīvais vīns ar īpašu elementu, kura misas svars ir no 76 līdz 95 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; vīnogu raža jānovāc vēlu un vīnogām jābūt pilnībā gatavām; *Spätlese* vīniem piemīt izteikta smarža (ne tikai salda); — (*Auslese*): izgatavots no individuāli atlasītām pilnībā gatavām vīnogām, kuras var koncentrēt ar *Botrytis cinerea*, misas svars ir no 85 līdz 100 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; — (*Beerenauslese*): izgatavots no īpaši atlasītām, pilnībā gatavām vīnogu ogām ar augstu cukura koncentrāciju, ko izraisa *Botrytis cinerea* (cēlā puve); galvenokārt ievāktas pēc parastās ražas novākšanas. Misas masai jāsvārstās no 110 līdz 125 grādiem pēc Eksles, atkarībā no vīnogu šķirnes un reģiona; vīni ir izteikti saldi un maigi; — (*Trockenbeerenauslese*): kvalitatīvo vīnu ar īpašiem elementiem (Prädikatswein) augstākās pakāpes kvalitātes līmenis, kuros misas svars pārsniedz 150 grādus pēc Eksles. Šīs kategorijas vīnus izgatavo no rūpīgi atlasītām, pārgatavinātām vīnogām, kuru sula koncentrēta, izmantojot *Botrytis cinerea* (cēlā puve). Ogas ir sažuvušas līdzīgi kā rozīnes. Ar šādu paņēmienu iegūtie vīni ir bagātīgi saldi un ar nelielu spirta daudzumu; — (*Eiswein*): *Eiswein* jāizgatavo no vīnogām, kuras ievāktas stipras salnas laikā gaisa temperatūrā, kas zemāka par −7 °C; sapresētas sasalušas; neatkārtojams augstākās kvalitātes vīns, ar izteikti augstu salduma un skābuma koncentrācijas pakāpi.	
Qualitätswein, *papildināts vai nepapildināts ar* apzīmējumu b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Kvalitatīvais vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi)	
Qualitätslikörwein, *papildināts ar* apzīmējumu b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN *(3)*	Kvalitatīvais deserta vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi)	

Qualitätsperlwein, *papildināts ar* apzīmējumu b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN *(8)*	Kvalitatīvais pusdzirkostošais vīns no noteiktiem reģioniem, kuram veikta organoleptiskā un analītiskā pārbaude un kas atbilst prasībām par vīnogu gatavību (vīna misas svars/Eksles grādi))	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Vācu valodā	ACVN *(4)*	Kvalitatīvais dzirkstošais vīns no noteiktiem reģioniem.	
Landwein	Vācu valodā	AĢIN *(1)*	Izcils vīns, tā nedaudz augstāka misas svara dēļ.	
Winzersekt (**)	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Kvalitatīvais dzirkstošais vīns, ko ražo īpašās vīnogu audzēšanas zonās, iegūts no vīnogām, kuras ievāktas tajā pašā vīnogu audzēšanas uzņēmumā, kurā ražotājs vīnogas pārstrādā vīnā, no kura paredzēts izgatavot kvalitatīvos dzirkstošos vīnus, ko ražo īpašā vīnogu audzēšanas zonā; attiecas arī uz ražotāju grupām.	

(*) Apzīmējuma "Qualitätswein mit Prädikat" lietošana ir atļauta pārejas laikā līdz 2010. gada 31. decembrim.
(**) Apzīmējumam "Sekt", "Likörwein" un "Perlwein" aizsardzība nav pieprasīta.

GRIEĶIJA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Grieķu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 15, 16)*	Reģiona vai īpašas vietas nosaukums, kas atzīts kā administratīva vienība, lai aprakstītu vīnus, kas atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no Vitis vinifera vīnogulāju pamatšķirņu vīnogām, kas audzētas vienīgi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un vīna ražošana notiek šajā apgabalā, — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas audzētas vīna dārzos, kuros no viena hektāra iegūta maza raža, — to kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēku faktoriem, (L.D. 243/1969 un L.D. 427/76 par vīnkopības produkcijas uzlabošanu un aizsardzību)	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Grieķu valodā	ACVN *(3, 15)*	Papildus apzīmējuma" appurosellation d'origine ideide qualité supérieure" obligātajām prasībām, šīs kategorijas vīniem jāatbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogām, kuras audzētas primārajos vīna dārzos ar zemu vīnogu ražu no viena hektāra, audzētas augsnē, kas piemērota kvalitatīvo vīnu ražošanai, — tie atbilst noteiktām prasībām attiecībā uz zaru apgriešanas metodi vīna dārzos un obligāto cukura saturu misā. (L.D. 243/1969 un L.D. 427/76 par vīnkopības produkcijas uzlabošanu un aizsardzību)	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Grieķu valodā	ACVN *(3)*	"Appellation d'origine contrôlée" vai "appellation d'origine de qualité supérieure" vīnu kategorijas vīni, kas papildus atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogu misas, kurā sākotnējā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 12 %, — to faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 15 % un lielāka par 22 %; — to kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 17,5 %. (L.D. 212/1982 par vīnu ar cilmes vietas nosaukuma "Samos" reģistrāciju)	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Grieķu valodā	ACVN *(3, 15, 16)*	"Appellation d'origine contrôlée" vai "appellation d'origine de qualité supérieure" vīnu kategorijas vīni, kas papildus atbilst šādām prasībām: — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas turētas saulē vai ēnā, — tie ražoti bez bagātināšanas, — to dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 17 % (vai 300 gramu cukura uz vienu litru). (L.D. 212/1982 par vīnu ar cilmes vietas nosaukuma "Samos" reģistrāciju)	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Grieķu valodā	AĢIN *(1)*	Vīni, ko ražo vienīgi Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā un kas papildus: — attiecībā uz vīniem ar tradicionālo apzīmējumu Retsina, izgatavoti no vīnogu misas, kas apstrādāta ar Aleppo priedes sveķiem, un — attiecībā uz vīniem ar tradicionālo apzīmējumu Verntea, izgatavoti no vīnogām, kas audzētas Zakynthos salas vīna dārzos un atbilst noteiktām prasībām attiecībā uz izmantoto vīnogu šķirnēm, ražas lielumu no vīna dārza viena hektāra un misas cukura saturu (P.D. 514/1979 par vīnu, kas apstrādāti ar sveķiem, ražošanu, kontroli un aizsardzību un M.D 397779/92 par prasību definēšanu norādes Verntea Traditional Designation of Zakynthos lietošanai)	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Grieķu valodā	AĢIN *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Norāde, kas raksturo reģionu vai īpašu vietu, kas atzīta kā administratīva vienība, un ko lieto vīnu aprakstam, kas atbilst šādām prasībām: — tiem piemīt īpaša kvalitāte, reputācija vai citas to izcelsmei raksturīgas īpašības, — ne mazāk kā 85 % vīnogu, kas izmantotas vīnu izgatavošanā, audzētas vienīgi šajā ģeogrāfiskajā apgabalā un tos ražo šajā ģeogrāfiskajā apgabalā, — tie ir iegūti no īpašā apgabalā klasificētām vīnogu šķirnēm, — tie ir izgatavoti no vīnogām, kas audzētas vīna dārzos, kuru augsne piemērota vīnkopībai ar mazu vīnogu ražu no viena hektāra, — katram no tiem ir noteikta dabiskā un faktiskā spirta koncentrācija (C.M.D. 392169/1999 Vispārēji noteikumi apzīmējuma "Reģionālais vīns" lietošanai galda vīnu aprakstā, kas grozīts ar C.M.D. 321813/2007).	

SPĀNIJA

Denominación de origen (DO)	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Reģiona, apgabala, apvidus vai norobežotās vietas nosaukums, kas atzīts kā administratīva vienība un ko lieto, lai apzīmētu vīnus, kuri atbilst šādiem nosacījumiem: — tie jāizstrādā reģionā, apgabalā, apvidū vai norobežotā vietā, kurā vīnogas audzētas, — tiem ir augsts prestižs tirdzniecībā to izcelsmes dēļ un — to kvalitāte un īpašības ir saistītas, lielā mērā vai pilnīgi, ar ģeogrāfiskajām iezīmēm, tostarp dabas un cilvēku faktoriem. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	Čīle
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Papildus apzīmējuma "denominación de origen" obligātajām prasībām "denominacion de origen calificada"-vīns atbilst šādām prasībām: — ir pagājuši vismaz desmit gadi kopš tā atzīšanas par "denominación de origen", — aizsargātos produktus laiž tirgū tikai iepildītus vīna darītavās, kas reģistrētas un izvietotas norobežotajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un — tā vīnu ražošanai piemērotā apgabala robežas, kuram ir tiesības vīnu aprakstā norādīt cilmes vietas nosaukumu, ir kartogrāfiski norādītas ar katru pašvaldības nosaukumu. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vīns izstrādāts reģionā, apgabalā, apvidū vai norobežotā vietā no vīnogām, kuru izcelsme ir attiecīgajā teritorijā, vīna kvalitāte, reputācija vai īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko vai cilvēku faktoru, vai abiem kopā, attiecībā uz vīnogu apstrādi, vīna izstrādāšanu vai tā izturēšanu. Šos vīnus identificē pēc apzīmējuma "vino de calidad de", aiz kura norādīts vīna ražošanas un izstrādes reģiona, apgabala, apvidus vai norobežotās vietas nosaukums. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de pago	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Apzīmē vietu vai lauku apdzīvotu vietu ar īpašām augsnes īpašībām un mikroklimatu, kas šo vietu atšķir un izceļ starp citām vietām apkārtnē, ko pazīst pēc nosaukuma, kas tradicionāli un vispārzināmi saistīts ar vīna dārzu kultūru, no kuriem iegūti vīni ar neatkārtojamām īpašībām un kvalitāti, un kuru nosaukuma maksimālo paplašināšanu ierobežo kompetentās Administrācijas pieņemtie noteikumi, atbilstīgi katra reģiona raksturīgākajām īpašībām. Nosaukuma paplašinājums nedrīkst būt tāds pats vai pārāks par kādu no pašvaldības nosaukumiem, kuras teritorijā vai teritorijās, ja tādas ir vairākas, tas atrodas. Nosaukumu "pago" jeb "īpašums" parasti lieto tirdzniecībā, lai identificētu vīnus, kuri iegūti šajā vīna dārzā vismaz piecu gadu laikā, kas norāda, ka pastāv vispārzināma saikne ar vīna dārzu kultūru. Visas vīnogas, kas paredzētas "vino de pago" izgatavošanai, audzē vīna dārzos, kas atrodas šajā "pago" un vīnu izstrādā, uzglabā un, ja nepieciešams, iztur atsevišķi no citiem vīniem. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de pago calificado	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Ja "pago" jeb īpašumu kopums iekļauts kvalificētas izcelsmes nosaukuma teritoriālajā darbības jomā, to drīkst apzīmēt ar norādi"pago calificado vīns"un izgatavoto vīnu vienmēr apzīmēs kā pago calificado, ja tas atbildīs prasībām, kas izvirzītas attiecībā uz vīniem ar kvalificētu cilmes vietas nosaukumu un tas ir reģistrēts šajā teritorijā. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; citas tiesiskās prasības izklāstītas iepriekš minētajā likumā un citos tiesību aktos)	
Vino de la tierra	Spāņu valodā	AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Prasības tradicionālā apzīmējuma "vino de la tierra" un tam pievienotās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošanai 1. Izskatot 1. pantā minēto produktu ģeogrāfisko norāžu lietošanas regulējumu, jāapsver vismaz šādi aspekti: a) vīna kategorija vai kategorijas attiecībā uz kurām piemērojamas atsauksmes; b) ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošanai paredzētais nosaukums; c) ģeogrāfiskā apgabala precīzas robežas; d) izmantošanai paredzēto vīnogu šķirņu norāde; e) dažāda veida vīnu ar tiesībām uz norādi obligātais dabiskā spirta tilpumiedalījums; f) organoleptisko īpašību novērtējums un norāde; g) vīniem piemērojamā kontroles sistēma, ko īsteno valsts vai privātā institūcija. 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes lietošana, lai apzīmētu vīnus, kas izgatavoti no vīnu maisījuma, kurā izmantotas vīnogas, kas ievāktas dažādos ražošanas apgabalos, tiek pieļauta, ja vismaz 85 procenti vīnā izmantoto vīnogu iegūtas tajā ražošanas apgabalā, kas norādīts nosaukumā. (Likums 24/2003 par vīnogulājiem un vīnogām; Dekrēts 1126/2003)	

Vino dulce natural	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 6. punkts)	
Vino Generoso	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 8. punkts)	Čīle
Vino Generoso de licor	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	(Regulas (EK) Nr. 606/2009 III pielikuma B punkta 10. punkts)	

FRANCIJA

Appellation d'origine contrôlée	Franču valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vietas nosaukums, ko lieto, lai aprakstītu produktu, kura izcelsme ir šajā vietā, kura kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēku faktoriem, šim produktam piemīt attiecīgi konstatēta pazīstamība, un to ražo saskaņā ar kontroles procedūrām, kurā iekļautas prasības par ieinteresēto pušu piekrišanu, ražošanas nosacījumu un produktu kontroli.	Alžīrija Šveice Tunisija
Appellation […] contrôlée	Franču valodā			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Franču valodā			
Vin doux naturel	Franču valodā	ACVN *(3)*	Pārveidots vīns, t. i., vīns, kurā spirta fermentācija ir apturēta, pievienojot neitrālu vīna spirtu. Šāda procesa mērķis ir palielināt vīna spirta izteiktību, saglabājot lielāko daļu vīnogu dabiskā cukura. Atkarībā no izstrādātā dabiskā saldā vīna veida – baltais, sarkanais vai sārtais – pārveidošanu veic spirta fermentācijas noteiktā stadijā, veicot vai neveicot vīnogu izmērcēšanu.	
Vin de pays	Franču valodā	AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vīni ar ģeogrāfiskajām norādēm, kas atbilst stingriem ražošanas nosacījumiem, kas noteikti dekrētā, piemēram, maksimālā vīnogu raža, spirta grādu minimums, vīnogu šķirnes un stingri analītiskie noteikumi.	

ITĀLIJA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Vīnu cilmes vietas nosaukums ir vīnogu audzēšanas zonas ģeogrāfiskais nosaukums, kam raksturīga īpaša produkcija un ko izmanto, lai aprakstītu atzītas kvalitātes produktu, kura īpašības ir saistītas ar ģeogrāfisko vidi un cilvēkfaktoriem. Iepriekš minētais likums attiecībā uz Itālijas vīnu nosaukumiem nosaka īpaša tradicionālā apzīmējuma D.O.C. lietošanu, lai precīzi definētu augstas kvalitātes un tradicionāla cilmes vietas nosaukuma jēdzienu. (10.2.1992. likums Nr. 164)	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Vācu valodā			
Kontrolirano poreklo	Slovēņu valodā			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Līdzīga *D.O.C.* definīcijai, taču tajā ir ietverts arī vārds *Guaranteed* un to piešķir vīniem ar īpašu vērtību, kas atzīti par *DOC* vīniem vismaz pirms pieciem gadiem. Vīnus laiž tirgū iepildītus traukos, kuru ietilpība ir 5 litri un kuriem piestiprināta valdības identifikācijas zīme, lai nodrošinātu lielākas garantijas patērētājiem. (10.2.1992. likums Nr. 164)	
Kontrollierte und garantierte Ursprungs-bezeichnung	Vācu valodā			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Slovēņu valodā			
Vino dolce naturale	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 11, 15)*	Tradicionālais apzīmējums, ko izmanto, lai aprakstītu un kvalificētu atsevišķus vīnus, kas iegūti no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, kurās ir noteikts atlieku cukura saturs, kas radies no vīnogām, nepielietojot bagātināšanas procesus. To izmantošana atļauta saskaņā ar īpašiem dekrētiem, kas pieņemti attiecībā uz dažādiem vīniem.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Itāļu valodā	AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Tikai Itālijā ražotu vīnu apzīmēums, ko paredz 1992. gada 10. februāra likums Nr. 164, lai aprakstītu Itālijas vīnus ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kuru īpašais raksturs un kvalitātes līmenis saistīts ar vīnogu ražošanas ģeogrāfisko apgabalu.	
Landwein	Vācu valodā			
Vin de pays	Franču valodā			
Deželna oznaka	Slovēņu valodā			
KIPRA				
Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Grieķu valodā	ACVN *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Apzīmē vīnus ar ACVN Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ.III (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ.III (Ι)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Grieķu valodā	AĢIN *(1,3,4,5,6,8,9-,11,15,16)*	Apzīmē vīnus ar AĢIN Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(Ι)	
LUKSEMBURGA				
Crémant de Luxembourg	Franču valodā	ACVN *(4)*	(1991. gada 4. janvāra Valdības regula) Galvenie standarti, kas jāievēro ražošanā, ir šādi: — vīnogas ievāktas ar rokām un atlasītas īpaši *Crémant* ražošanai, — pamata vīnu cuvee jāatbilst kvalitātes standartiem, ko piemēro kvalitatīvajiem vīniem, — to izgatavo no misas, kas iegūta sapresējot vīnogas, attiecībā uz baltvīniem vai *rosé* dzirkstošajiem vīniem iegūtās misas daudzums nepārsniedz 100 litrus no katriem 150 kg vīnogu, — to raudzē pudelē, izmantojot tradicionālu metodi, — pieļaujamais sēra dioksīda saturs nepārsniedz 150 mg/l, — oglekļa dioksīda minimālais spiediens nav mazāks par 4 atmosfērām 20 °C temperatūrā, — cukura saturs ir mazāks par 50 g/l.	

Marque nationale, *papildināts ar:* — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Franču valodā	ACVN *(1, 4)*	(W): *Marque nationale* (Valsts apstiprinājuma zīme) piešķiršana "Moselle luxembourgeoise" vīniem noteikta ar 1935. gada 12. marta Valdības noteikumiem. Uzraksts *Marque nationale* – appellation contrôlée uz taisnstūrformas etiķetes, kas piestiprināta pudeles aizmugurē, apstiprina valsts kontrolētu produkciju un vīnu kvalitāti. Šo apzīmējumu piešķir *Marque nationale* birojs. Tikai Luksemburgas izcelsmes vīniem, kas nav samaisīti ar importēto vīnu un kas atbilst valsts un Eiropas prasībām, var pieprasīt šo nosaukumu. Attiecībā uz vīniem ar šādu etiķeti obligāta ir prasība, ka tos jālaiž tirgū iepildītus pudelēs, un vīnogām jābūt ievāktām un vinificētām valsts ražošanas apgabalā. Vīnus sistemātiski pārbauda, veicot analītiskās un organoleptiskās pārbaudes. (SW): Luksemburgas dzirkstošo vīnu apzīmējums "Marque nationale" ir noteikts valdības 1988. gada 18. marta noteikumos, un tas garantē, ka: — dzirkstošais vīns ir izgatavots vienīgi no vīniem, kas piemēroti *Luxembourg Moselle* kvalitatīvo vīnu izgatavošanai, — vīns atbilst kvalitātes kritērijiem, kas noteikti valsts tiesību aktos un Eiropas Kopienas noteikumos, — vīna ražošanu kontrolē valsts.	

UNGĀRIJA

Minőségi bor	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	"Kvalitatīvais vīns", apzīmē vīnus ar ACVN	
Védett eredetű bor	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Apzīmē vīnu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu	
Tájbor	Ungāru valodā	AĢIN *(1)*	"Apgabala vīns", apzīmē vīnus ar AĢIN.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origini Kontrollata (D.O.K.)	Maltiešu valodā	ACVN *(1)*	(Laikraksta "Government Gazette" 2006. gada 5. septembra Nr. 17965)	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltiešu valodā	AĢIN *(1)*	(Laikraksta "Government Gazette" 2006. gada 5. septembra Nr. 17965)	

NĪDERLANDE

Landwijn	Holandiešu valodā	AĢIN *(1)*	Vīnogas, kas izmantotas šajā vīnā, ievāktas un vīns ražots Nīderlandes teritorijā. Provinces nosaukumu, kurā vīnogas ievāktas, var minēt uz etiķetes. Dabiskai spirta minimālajai tilpumkoncentrācijai šajā vīnā jābūt 6,5 % vai vairāk. Šī vīna ražošanai Nīderlandē drīkst izmantot tikai tās vīnogu šķirnes, kas uzskaitītas valsts apstiprināto vīnogu šķirņu sarakstā.	

AUSTRIJA

Districtus Austrijae Controllatus (DAC)	ACVN (1)	ACVN *(1)*	Šo kvalitatīvo vīnu izgatavošanas nosacījumus (piemēram, vīnogu šķirnes, vīna garša, spirta saturs) nosaka Reģionālā Komiteja	
Prädikatswein, papildināts vai nepapildināts ar: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	*Vācu valodā*	ACVN *(1)*	Šie vīni ir kvalitatīvie vīni, kurus galvenokārt definē pēc vīnogu dabiskā cukura satura un vīnogu ievākšanas nosacījumiem. Vīnus nedrīkst bagātināt vai saldināt. *Ausbruch/Ausbruchwei*: izgatavots no pārgatavinātām vīnogām, kuras skāris *Botrytis* un kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 27°, kas izteikts *Klosterneuburger Mostwaage* mērvienībā (KMW); labāka ekstrakta ieguvei var pievienot svaigu misu vai vīnu. *Auslese/Auslesewein*: izgatavots no īpaši atlasītām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 21° KMW. *Beerenauslese/Beerenauslesewein*: izgatavots no pārgatavinātām atlasītām vīnogām un/vai vīnogām, ko skāris botrytis, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 25° KMW. *Kabinett/Kabinettwein*: izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 17° KMW. *Schilfwein, Strohwein*: vīnogas pirms presēšanas vismaz 3 mēnešus jāuzglabā un dabiski jāizžāvē uz niedrēm vai salmos; minimālajam cukura saturam jābūt 25° KMW. *Spätlese/Spätlesewein*: izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās minimālais dabiskā cukura saturs ir 19° KMW. *Trockenbeerenauslese*: lielāko daļu vīnogu skāris *Botrytis* un tās ir dabiski izžuvušas, minimālais cukura saturs ir 30° KMW. *Eiswein*: vīnogas ievāktas un presētas dabiski sasalušas un minimālais cukura saturs misā ir 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *papildināts vai nepapildināts ar*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	*Vācu valodā*	ACVN *(1)*	Izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām un atsevišķām vīnogu šķirnēm ar minimālo dabiskā cukura saturu 15° KMW un maksimālo ražu 6 750 l/ha. Vīnu var pārdot tikai ar vīna kvalitātes pārbaudes numuru.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Vācu valodā	AĢIN *(1)*	Izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām un atsevišķām vīnogu šķirnēm ar minimālo dabiskā cukura saturu 14° KMW un maksimālo ražu 6 750 l/ha.	

PORTUGĀLE

Denominação de origem (D.O.)	Portugāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 8)*	Reģiona vai īpašas vietas ģeogrāfiskais nosaukums vai tradicionāls nosaukums, kas asociējas vai neasociējas ar ģeogrāfisko izcelsmi un ko izmanto, lai aprakstītu vai identificētu produktu, kas izgatavots no šajā reģionā vai īpašā vietā audzētām vīnogām un kura kvalitāte vai īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašās ģeogrāfiskās vides īpatnībām ar tai piemītošajiem dabas un cilvēka faktoriem, un ko ražo šajā noteiktajā apgabalā vai ģeogrāfiskajā reģionā. *(Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004)*	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 8)*	Vīna produktu marķējumā, kuriem ir tiesības uz cilmes vietas nosaukumu, var iekļaut šādas norādes: "Denominação de Origem Controlada" vai "DOC". *(Decreto-Lei nº 212/2004, de 23 de Agosto)*	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 8)*	Valsts vai reģiona vai īpašas vietas nosaukums vai tradicionāls nosaukums, kas asociējas vai neasociējas ar produkta ģeogrāfisko izcelsmi un ko izmanto, lai aprakstītu vai identificētu vīna produktu, kurš izgatavots vismaz no 85 % vīnogu, kas ievāktas šajā teritorijā, ja tā ir īpaša vieta vai reģions, kura reputāciju, īpašo kvalitāti vai citas īpašības var attiecināt uz tā ģeogrāfisko izcelsmi un kuru ražo šajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā vai reģionā. *(Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004)*	
Vinho doce natural	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Vīns ar izteikti saldu garšu, izgatavots no vēlu ievāktām vīnogām vai vīnogām, kuras skārusi "cēlā puve". *(Portaria nº 166/1986, de 26.6.1986)*	
Vinho generoso	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Desertvīni, kurus tradicionāli izgatavo *Douro, Madeira, Setúbal* un *Carcavelos* norobežotajos apgabalos un kurus attiecīgi sauc par portvīniem vai porto, pārtulkojot citās valodās, Madeiras vīns vai Madeira, pārtulkojot citās valodās, *Moscatel de Setúbal* vai *Setúbal* un *Carcavelos*. *(Decreto-Lei nº 166/1986, de 26.6.1986)*	
Vinho regional	Portugāļu valodā	AĢIN *(1)*	Vīna produktu marķējumā, kuriem ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, var iekļaut šādas norādes: "Vinho Regional" vai "Vinho da Região de". *(Decreto-Lei nº 212/2004, de 23.8.2004)*	

RUMĀNIJA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *papildināts ar:* — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Rumāņu valodā	ACVN *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vīni ar cilmes vietas nosaukumu ir vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras iegūtas norobežotās teritorijās, ko raksturo klimats, augsne un apkārtējie apstākļi, kas ir labvēlīgi ražas kvalitātei un kas atbilst šādām prasībām: a) vīnogas, no kurām izgatavots vīns, audzētas vienīgi attiecīgajā norobežotajā teritorijā; b) vīnu ražo vienīgi attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā; c) vīna kvalitāte un īpašības lielā mērā vai pilnīgi ir saistītas ar īpašu ģeogrāfisko vidi ar tai piemītošajiem dabas un cilvēka faktoriem; d) vīns iegūts no Vitis vinifera vīnogulāju šķirnēm. Atkarībā no vīnogu nogatavināšanas pakāpes un to kvalitates īpašībām, novācot ražu, vīnus ar cilmes vietas nosaukumu klasificē šādi: a) *DOC – CMD* – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātu vīnogu ražas; b) *DOC – CT* – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots no vēlu ievāktām vīnogām; *DOC – CIB* – vīns ar cilmes vietas nosaukumu, kas izgatavots, novācot ražu, kad vīnogas ir sasniegušas izcilu kvalitāti.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumāņu valodā	ACVN *(5, 6)*	Dzirkstošie vīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kurus ražo no vīnogu šķirnēm, kas rekomendētas šādu vīnu ražošanai un kas audzētas norobežotajos vīna dārzos, kuros ražo vīnu kā izejvielu un kas pilnībā apstrādāti, līdz to laišanai tirgū, vienīgi atļautajā teritorijā.	

Vin cu indicație geografică	Rumāņu valodā	AĢIN *(1, 4, 9, 15, 16)*	Vīni ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kurus ražo no vīnogām, kuras ievāktas īpašos vīna dārzos norobežotās teritorijās, un tie atbilst šādiem nosacījumiem: a) tiem piemīt īpaša kvalitāte, reputācija vai īpašības, kuras var attiecināt uz atbilstošo ģeogrāfisko izcelsmi; b) vismaz 85 % vīnogu, kas izmantotas tā ražošanai, augušas tikai šajā ģeogrāfiskajā apgabalā; c) vīns ir ražots šajā ģeogrāfiskajā apgabalā; d) vīns iegūts no Vitis vinifera vīnogulāju šķirnēm vai no šķirnēm, kas iegūtas, sakrustojot Vitis vinifera vīnogulāju šķirni ar citām Vitis ģints vīnogulāju šķirnēm. Vīniem, ko ražo vīnogu audzēšanas B zonā, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst būt mazāka par 9,5 %, vīniem, ko ražo vīnogu audzēšanas CI un CII zonā, tilpumkoncentrācijai jābūt vismaz 10,0 %. Kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedrīkst pārsniegt 15 %.	

SLOVĒNIJA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *papildināts vai nepapildināts ar* Mlado vino	Slovēņu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā spirta saturs nav mazāks par 8,5 % tilp. (9,5 % tilp. CII zonā) un kuru raža no viena hektāra nav lielāka par 8 000 l/ha. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slovēņu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kurš iegūts pirmajā un otrajā spirta fermentācijā, ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav mazāka par 10 %, un kuram cuvée kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9 %.	
Penina	Slovēņu valodā			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Slovēņu valodā	ACVN *(1)*	Šo kvalitatīvo vīnu ražošanas nosacījumus paredz Ministra noteikumi, pamatojoties uz ekspertu sīki izstrādātu ziņojumu (piemēram, vīnogu šķirnes, spirta saturs vīnā, raža utt.)	
Renome	Slovēņu valodā			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), *papildināts vai nepapildināts ar:* — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Slovēņu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 83 grādiem pēc Eksles un raža nav lielāka par 8 000 l/ha. Atļauts vīnu bagātināt, saldināt, paskābināt un atskābināt. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts. *Pozna trgatev*: izgatavots no pārgatavinātām un/vai *Botrytis* skartām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 92 grādiem pēc Eksles; *Izbor*: izgatavots no pārgatavinātām un *Botrytis* skartām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 108 grādiem pēc Eksles; *Jagodni izbor*: izgatavots no pārgatavinātām un *Botrytis* skartām, atlasītām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 128 grādiem pēc Eksles; *Suhi jagodni izbor*: izgatavots no pārgatavinātām un *Botrytis* skartām, atlasītām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 154 grādiem pēc Eksles; *Ledeno vino*: vīnogas ievāktas un presētas dabiski sasalušas, un cukura saturam jābūt ne mazākam par 128 grādiem pēc Eksles; *Arhivsko vino (arhiva)*: izturēts vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs nav mazāks par 83 grādiem pēc Eksles; *Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)*: vīnogas pirms presēšanas jāuzglabā un dabiski jāizžāvē niedrēs vai salmos;	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slovēņu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kurš iegūts pirmajā un otrajā spirta fermentācijā, ar faktisko spirta tilpumkoncentrāciju, kas nav mazāka par 10,5 %, un kuram cuvée kopējā spirta tilpumkoncentrācija nav mazāka par 9,5 %.	
Penina	Slovēņu valodā			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *papildināts vai nepapildināts ar* Mlado vino	Slovēņu valodā	AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā spirta saturs nav mazāks par 8,5 % tilp. un kuru raža no viena hektāra nav lielāka par 12 000 l/ha. Analītiskais un organoleptiskais novērtējums ir obligāts.	
SLOVĀKIJA				
Akostné víno	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko Kontroles Institūts klasificējis kā kvalitatīvo vīnogu šķirņu vīnu vai kvalitatīvo zīmolu vīnu, kas izgatavots no vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 16° NM, un pieļaujamā raža no viena hektāra nav pārsniegta, un vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas konkrētā tiesību aktā.	
Akostné víno s prívlastkom, *papildināts ar:* — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko Kontroles Institūts klasificējis kā kvalitatīvo vīnu ar elementiem, atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas konkrētā tiesību aktā, pieļaujamā raža no viena hektāra nav pārsniegta, vīnogu šķirni, izcelsmi, dabiskā cukura saturu, svaru un vīnogu stāvokli pirms vīnogu apstrādes apstiprinājis Kontroles Institūta ierēdnis, dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas palielināšanas un atlieku cukura pievienošanas aizliegums ir ievērots. *Akostné víno s prívlastkom* iedala: — *kabinetné víno* – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 19° NM, — *neskorý zber* – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 21° NM, — *výber z hrozna* – iegūts no pilnībā nogatavinātām vīnogām, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 23° NM un kuras iegūtas no rūpīgi atlasītiem ķekariem, — *bobuľový výber* – iegūts no atlasītiem, pārgatavinātu vīnogu ķekariem, kas nolasīti ar rokām, no kuriem nenogatavojušās un bojātās ogas noņemtas ar rokām, un kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 26° NM, — *hrozienkový výber* – iegūts tikai no atlasītām, dabiski pārgatavinātām vīnogu ogām, kas nolasītas ar rokām un kurās cukura saturs nav mazāks par 28° NM, — *cibébový výber* – iegūts tikai no atlasītām dabiski pārgatavinātām vīnogu ogām, kas nolasītas ar rokām, pilnveidotas ar *Botrytis cinerea Persoon* efektu un kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 28° NM, — *ľadové víno* – iegūts no vīnogām, kas ievāktas –7 grādu pēc Celsija vai zemākā temperatūrā un kas ievāktas un apstrādātas sasalušas, un iegūtajā misā dabiskā cukura saturs ir vismaz 27° NM, — *slamové víno* – iegūts no pilnībā gatavām vīnogām, kuras vismaz trīs mēnešus pirms apstrādes uzglabātas salmos vai pītos niedru paklājos, iespējams, atstātas iekārtas auklās, un dabiskā cukura saturs iegūtajā misā ir vismaz 27° NM.	
Esencia	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, lēni fermentējot saspiestu vīnogu sulu, kas iegūta no atsevišķi atlasītām, dabiski kaltētām vīnogām "vinohradnícka oblasť Tokaj" noteiktā vīna dārzā. Dabiskā cukura saturs esencē ir vismaz 450 g/l un ekstrakts bez cukura 50 g/l. Vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	
Forditáš	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu misā vai vīnā, kas izgatavots no tajā pašā gadā "vinohradnícka oblasť Tokaj" noteiktā vīna dārzā ievāktām vīnogām un kuram pievienotas dabiski kaltētas vīnogu čagas. Vīnu nogatavina vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu koka mucā.	

Mášláš	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu misā vai vīnā, kas izgatavots no tajā pašā gadā "vinohradnícka oblasť Tokaj" noteiktā vīna dārzā ievāktām vīnogām un kam fermentācijas laikā pievienotas *Samorodné* vai *Výber* vīnu nogulsnes. Vīnu nogatavina vismaz divus gadus, no kuriem vismaz vienu gadu koka mucā.	
Pestovateľský sekt (*)	Slovāku valodā	ACVN *(4)*	Ražošanas pamatnosacījumi ir ievēroti, ja ņemti vērā kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanas nosacījumi, un dzirkstošo vīnu iegūšanas procesa pēdējo posmu veicis tā vīna dārza vīnkopis, kurā audzētas ražošanā izmantotās vīnogas. *Pestovateľský sekt cuvée* atsevišķie komponenti ir no viena vīnogu audzēšanas apgabala.	
Samorodné	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu no *Tokaj* vīnogu šķirņu vīnogām, kas audzētas noteiktā vīna dārzā "vinohradnícka oblasť Tokaj" vīnogu audzēšanas apgabalā, ja nepastāv apstākļi dabiski kaltētu vīnogu masas iegūšanai. Vīnu drīkst laist apgrozībā ne agrāk kā divus gadus pēc tā nogatavināšanas, no kuriem vismaz vienu gadu vīns izturēts koka mucā.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slovāku valodā	ACVN *(4)*	Dzirkstošais vīns, kas pirmajā vai otrajā kvalitatīvā vīna fermentācijā iegūts no vīnogām, kuras audzētas vīnogu audzēšanas platībās vīnogu audzēšanas apgabalos, un vienīgi vīnogu audzēšanas apgabalā, kurā vīna izgatavošanai audzētas vīnogas, vai tiešā tā tuvumā esošā apgabalā, un ir ievēroti ražošanas pamatnosacījumi, ņemot vērā kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražošanas nosacījumus.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, fermentējot spirtu, pēc dabiski kaltētu vīnogu pievienošanas, ar misu, kurā cukura saturs ir vismaz 21° NM, kas iegūta no noteiktā vīna dārzā "vinohradnícka oblasť Tokaj" apgabalā audzētām vīnogām, vai ar tādas pašas kvalitātes vīnu, kurā izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kas audzētas noteiktā vīna dārzā "vinohradnícka oblasť Tokaj" apgabalā. Atkarībā no pievienoto dabiski kaltēto vīnogu daudzuma, *Tokajský výber* vīnu iedala no 3 līdz 6 putňový. *Výber* vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	
Výberová esencia	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko ražo, fermentējot dabiski kaltētas vīnogas. Ievācot ražu, vīnogas tiek atsevišķi atlasītas un tās pievieno tūlīt pēc apstrādes ar misu no noteikta vīna dārza "vinohradnícka oblasť Tokaj" apgabalā, vai ar vīnu, kurā izmantotas tās pašas ražas vīnogas, kurās dabiskā cukura saturs ir vismaz 180 g/l un ekstrakts bez cukura 45 g/l. Vīnu nogatavina vismaz trīs gadus, no kuriem vismaz divus gadus koka mucā.	

(*) Apzīmējumam "Sekt" aizsardzība nav pieprasīta.

APVIENOTĀ KARALISTE

quality (sparkling) wine	Angļu valodā	ACVN *(1, 4)*	Vīns vai dzirkstošais vīns, kas izgatavots Anglijā un Velsā saskaņā ar noteikumiem, kuri izklāstīti šo zemju tiesību aktos. Vīniem, kurus laiž tirgū ar norādi "quality wine" ("kvalitatīvais vīns"), ir veikts organoleptiskais un analītiskais novērtējums. Vīna īpašā rakstura un īpašību veidošanos ietekmē ražošanas apgabals, izmantoto vīnogu kvalitāte un ražotāja un vīndara prasmes.	
Regional (sparkling) wine	Angļu valodā	AĢIN *(1, 4)*	Vīns vai dzirkstošais vīns, kas izgatavots Anglijā un Velsā saskaņā ar noteikumiem, kuri izklāstīti šo zemju tiesību aktos. Vīniem ar norādi "Regional wine" ("reģionālais vīns") ir veikts organoleptiskais un analītiskais novērtējums. Vīna īpašā rakstura un īpašību veidošanos ietekmē ražošanas apgabals, izmantoto vīnogu kvalitāte un ražotāja un vīndara prasmes.	

B DAĻA. **Regulas (EK) Nr. 1234/2007 118.u panta 1. punkta b) apakšpunktā minētie tradicionālie apzīmējumi**

BULGĀRIJA

Колекционно *(collection)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas atbilst "īpašo rezervju" nosacījumiem un kas nogatavināts pudelēs vismaz vienu gadu, un kura daudzums nepārsniedz partijas "īpašo rezervju" 1/2 daļu.	
Ново *(young)*	Bulgāru valodā	ACVN / AĢIN *(1)*	Vīns izgatavots vienīgi no vīnogām, kas iegūtas no vienas vīnogu ražas, un iepildīts pudelēs līdz gada beigām. Vīnu var pārdot ar norādi "jauns" līdz nākamā gada 1. martam. Uz etiķetēm obligāti jābūt arī norādei "pārdošanas termiņš – … gada 1. marts". Pēc iepriekš norādītā termiņa beigām vīnu nedrīkst marķēt un noformēt ar norādi "jauns", un tirdzniecības tīklā atlikušais vīns pēc attiecīgā gada 31. marta obligāti jāmarķē atkārtoti saskaņā ar lēmuma prasībām.	
Премиум *(premium)*	Bulgāru valodā	AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, kurai piemīt visas ražas visaugstākā kvalitāte. Saražotā vīna apjoms nepārsniedz 1/10 daļu no visas ražas.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas nogatavināts jaunās ozolkoka mucās ar tilpumu līdz 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Bulgāru valodā	AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, pārstāv ražas labākās partijas saglabāto daudzumu.	
Резерва *(reserve)*	Bulgāru valodā	ACVN / AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, nogatavināts vismaz vienu gadu, sākot ar attiecīgā ražas gada novembri.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko izgatavo no rekomendēto vīnogu šķirnēm ar cukura saturu, kas nav mazāks par 22 svara procentiem. Spirta koncentrācija vīnā ir vismaz 11o. Tā īpašību nozīmīgums ir saistīts ar vīnogu misas vai koncentrētas vīnogu misas pievienošanu vīnam vismaz 30 dienas pirms preču nosūtīšanas.	
Специална селекция *(special selection)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes vai no vīnu maisījuma, nogatavināts vismaz divus gadus pēc produkta specifikācijā norādītā termiņa beigām.	
Специална резерва *(special reserve)*	Bulgāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no vienas vīnogu šķirnes, vai no vīnu maisījuma, nogatavināts vismaz vienu gadu ozolkoka mucās pēc produkta specifikācijā norādītā termiņa beigām.	

ČEHIJA

Archivní víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko laiž apgrozībā vismaz trīs gadus pēc ražas novākšanas gada.	

Burčák	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Daļēji fermentēta vīnogu misa, kurā faktiskā spirta saturs ir augstāks par vienu tilpuma procentu un zemāks par trīs piektdaļām no kopējā spirta satura.	
Klaret	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no melnajām vīnogām un nav fermentēts uz vīnogu miziņām.	
Košer, Košer víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, ievērojot liturģisku paņēmienu, kas saistīts ar Ebreju draudzes noteikumiem.	
Labín	Čehu valodā	AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no melnajām vīnogām un nav fermentēts uz vīnogu miziņām Čehijas vīna reģionā.	
Mladé víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko piedāvā gala patērētājam ne vēlāk kā līdz kalendārā gada beigām, kurā ievāktas vīnogas, kas izmantotas šā vīna ražošanā.	
Mešní víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots saskaņā ar liturģijas prasībām un atbilst vīna izmantošanas nosacījumiem sv. Mises svinēšanā Katoliskajā Baznīcā.	
Panenské víno	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns iegūts no vīna dārza pirmās ražas; par vīna dārza pirmo ražu uzskata ražu, ko iegūst vīna dārza plantācijas trešajā audzēšanas gadā.	
Panenská sklizeň	Čehu valodā			
Pěstitelský sekt (*)	Čehu valodā	ACVN *(4)*	Dzirkstošais vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, atbilst Eiropas Kopienas regulās noteiktajām prasībām attiecībā uz kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti īpašā reģionā no vīnogu audzētāja vīna dārzā izaudzētām vīnogām.	
Pozdní sběr	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, ko klasificējis Čehijas lauksaimniecības un pārtikas inspekcijas birojs, izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas noteiktā vīna dārzā attiecīgajā teritorijā, raža no viena hektāra nav pārsniegta; cukura saturs vīnogās, no kurām izgatavots vīns, ir vismaz 21° NM, vīnogas ievāktas un vīns ražots, izņemot iepildīšanu pudelēs, attiecīgajā vīna reģionā, vīns atbilst kvalitātes prasībām, kas noteiktas, piemērojamajās tiesību normās.	
Premium	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns ar tādiem šķirņu elementiem, kā vīnogu izlase, ogu izlase vai vēlu novāktu, izžuvušu ogu izlase, izgatavots no vīnogām, kuras, vismaz 30 %, ir skārusi "cēlā puve" *Botrytis cinerea P.*	
Rezerva	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas vismaz 24 mēnešus izturēts koka mucā un pēc tam pudelē; sarkanvīns mucā izturēts vismaz 12 mēnešus, baltvīns vai sārtvīns – 6 mēnešus.	
Růžák	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, sajaucot vīnogas vai vīnogu misu no baltajām, vajadzības gadījumā, sarkanajām vai melnajām vīnogām.	
Ryšák	Čehu valodā			

Zrálo na kvasnicích,	Čehu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas ražošanas procesa laikā, atstāts uz nogulsnēm vismaz sešus mēnešus.	
Krášleno na kvasnicích	Čehu valodā			
Školeno na kvasnicích	Čehu valodā			

(*) Apzīmējumam "Sekt" aizsardzība nav pieprasīta.

VĀCIJA

Affentaler	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Izcelsmes apzīmējums kvalitatīvajam sarkanvīnam un *Prädikatswein of the Blauer Spätburgunder* vīna vīnogu šķirnei no *Bühl* un *Bühlertal* pilsētu teritorijām *Altschweier, Bühl, Eisental* un *Neusatz*, kā arī *Baden-Baden* pilsētas teritorijas *Neuweier*.	
Badisch Rotgold	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, sajaucot balto vīnogu šķirnes vīnogas, arī saspiestās, ar sarkano vīnogu šķirnes vīnogām, kuru izcelsme ir īpašajā *Baden* vīnogu audzēšanas apgabalā	
Classic	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Kvalitatīvais sarkanvīns vai baltvīns, kas izgatavots tikai no attiecīgajam reģionam raksturīgajām klasisko vīna vīnogu šķirņu vīnogām; ražošanā izmantotajā misā dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimums ir vismaz par 1 % augstāks par dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas noteikts vīnogu audzēšanas apgabalam, kurā vīnogas ir ievāktas; kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 11,5 %; atlieku cukura saturs nepārsniedz 15 g/l un divkārt nepārsniedz kopējo skābuma saturu; ir norāde par konkrēto vīna vīnogu šķirni, vīna novākšanas gadu, taču nav norādes par garšu.	
Ehrentrudis	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Paziņojums par izcelsmi kvalitatīvajam un augstākās kvalitātes sārtvīnam, kas izgatavots no *Blauer Spätburgunder* vīna vīnogu šķirnes, kas audzēta *Tuniberg* reģionā.	
Federweisser	Vācu valodā	AĢIN *(1)*	Daļēji norūgusi vīnogu misa, kas izgatavota Vācijā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai citās ES valstīs; ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas aizgūtas no "vin de pays" vīnogu audzēšanas apgabala; "Federweißer": norādi lieto daļēji norūgušas vīnogu misas vispārpieņemtos nosaukumos, ņemot vērā nosaukumu reģionālās atšķirības.	
Hock	Vācu valodā	AĢIN *(1)*	Galda baltvīns no *Rhine* vīnogu audzēšanas apgabala ar "vidēji saldu"atlieku cukura saturu; apzīmējuma vēsture: *Hock* tradicionāli ir angloamerikānisks nosaukums *Rhine* vīnam, un nosaukuma izcelsme ir saistīta ar vietas nosaukumu *Hochheim (Main, Rheingau* vīnogu audzēšanas apgabals).	
Liebfrau(en)milch	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Vācu kvalitatīvā baltvīna tradicionāls nosaukums, kurš izgatavots no vismaz 70 procentiem vīnu maisījuma no *Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau* vai *Kerner* vīniem no *Nahe, Rheingau, Rheinhessen* vai *Pfalz* reģioniem. "Vidēji salds"atlieku cukura saturs. Izgatavo gandrīz tikai eksportam.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Kvalitatīvais baltvīns, kas izgatavots tikai no *Riesling* vīna vīnogu šķirnes vīnogām, ražošanā izmantotajā misā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz par 1,5 % augstāka par dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas noteikts īpašam vīnogu audzēšanas apgabalam vai tā daļai, kurā vīnogas ir ievāktas, un kurai kvalitātes pārbaudē piešķirts vismaz 3,0 kvalitātes numurs.	

Schillerwein	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas iegūts *Württemberg* īpašajā vīnogu audzēšanas apgabalā; kvalitatīvais sarkanvīns ar spilgti sarkanu krāsu, kas izgatavots, sajaucot balto vīnogu šķirnes vīnogas, arī saspiestās, ar sarkano vīnogu šķirnes vīnogām, arī saspiestām. Atļauts lietot norādi *Schillersekt b.A.* vai *Schillerperlwein b.A.*, ja *Schillerwein* ir pamata vīns.	
Weissherbst	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Kvalitatīvais vīns, kas izgatavots īpašajā vīnogu audzēšanas apgabalā, vai *Prädikatswein* (vīns ar īpašiem elementiem), kas izgatavots no vienas sarkano vīnogu šķirnes un vismaz 95 procentiem viegli sapresētas misas; vīna vīnogu šķirni jānorāda saistībā ar *Weißherbst* nosaukumu ar tādu paša veida aprakstu, izmēru un krāsu; drīkst lietot arī ar vietējo kvalitatīvo dzirkstošo vīnu, kas izgatavots no vīna ar cilmes vietas nosaukumu – *Weißherbst*.	

(*) Apzīmējumam "Riesling" un "Sekt" aizsardzība nav pieprasīta.

GRIEĶIJA

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par "Agrepavlis", un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti tikai no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti tikai no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par "archontiko", un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Κάβα *(Cava)*	Grieķu valodā	AĢIN *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vīnus iztur, ievērojot noteiktus nosacījumus.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grieķu valodā	ACVN *(3, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti tikai no tādos īpašos vīna dārzos audzētām vīnogām, kuri dod sevišķi zemu ražu no viena hektrāra.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Grieķu valodā	ACVN *(1, 3, 15, 16)*	Atlasīti vīni, kurus iztur noteiktu laika periodu, ievērojot konrētus nosacījumus.	
Κάστρο *(Kastro)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir pils ēka vai vēsturiskas pilsdrupas, un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	

Κτήμα *(Ktima)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kas atrodas attiecīgajā aizsargātajā vīnkopības teritorijā.	
Λιαστός *(Liastos)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kas daļējai dehidrācijai atstātas saulē vai ēnā.	
Μετόχι *(Metochi)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kuras atrodas ārpus klostera teritorijas, kam pieder saimniecība.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas klosterim piederošajos vīna dārzos.	
Νάμα *(Nama)*	Grieķu valodā	ACVN / AĢIN *(1)*	Saldie vīni, ko lieto svētajā Komūnijā.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Grieķu valodā	ACVN *(1)*	ACVN Santorini vīni, kurus izgatavo tikai *Thira* un *Thiresia* salās, izturēts mucās vismaz trīs mēnešus.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kuras atrodas 500 m virs jūras līmeņa.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no tikai vīnogām, kuras audzētas vīna dārzos, kas atrodas 500 m virs jūras līmeņa.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vīni, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, ko apsaimnieko saimniecība, kurā ir ēka, ko sauc par "Pyrgos", un vīnu izgatavo šajā saimniecībā.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grieķu valodā	ACVN *(1, 3, 15, 16)*	Atlasīti vīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, ievērojot konkrētus nosacījumus.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grieķu valodā	ACVN *(3, 15, 16)*	Atlasīti desertvīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, ievērojot konkrētus nosacījumus.	
Βερντέα *(Verntea)*	Grieķu valodā	AĢIN *(1)*	Vīni ar tradicionālu nosaukumu, kas izgatavoti no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos Zakynthos salā, kur arī izgatavo vīnu.	
Vinsanto	Latīņu valodā	ACVN *(1, 3, 15, 16)*	ACVN Santorini vīns, kas izgatavots *Thira* un *Thirasia* salās *Santo Erini-Santorini* kompleksā, no vīnogām, kas turētas saulē.	

SPĀNIJA

Amontillado	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles* desertvīns (*Vino generoso*) ar asu aromātu, savelkošs, samtainu un biezu garšu, dzintardzeltenā vai zeltainā krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 16–22°. Izturēts vismaz divus gadus, pielietojot *criaderas y soleras* metodi, ozolkoka traukā ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Añejo	Spāņu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīni, kas kopumā ne mazāk kā divdesmit četrus mēnešus izturēti ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 600 l vai pudelē.	
	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Malaga* desertvīns, kas izturēts no trīs līdz pieciem gadiem.	
Chacolí-Txakolina	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina, Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina* un *Chacolí de Álava-Arabako Txakolina* vīni, kurus izstrādā pamatā no *Ondarrabi Zuri* un *Ondarrabi Beltza* vīnogu šķirnēm. Vīns ar iegūto spirta tilpumkoncentrācijas minimumu 9,5 % (11 % tilp. baltvīniem, kas raudzēti mucā), maksimālo gaistošo skābumu 0,8 mg/l un maksimālo kopējo sēra daudzumu 180 mg/l (140 mg/l sarkanvīniem)	
Clásico	Spāņu valodā	ACVN *(3, 16)*	Vīni ar vairāk kā 45 g/l saldinātu atlieku.	Čīle
Cream	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga* un *Condado de Huelva* desertvīns ar vismaz 60 g/l samazināto vielu, kura krāsa mainās no dzintardzeltenas līdz sarkankoka krāsai. Izturēts vismaz divus gadus, lietojot *criaderas y soleras* metodi vai vienu no añadas metodēm, ozolkoka traukā.	
Criadera	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga* un *Condado de Huelva* desertvīns, kas izturēts, pielietojot criaderas y soleras metodi, kas ir šī apgabala tradicionālā metode.	
Criaderas y Soleras	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga* un *Condado de Huelva* desertvīns, kuru iegūst, izturot vīnu ozolkoka mucās, kas rindām novietotas viena virs otras piramīdā, ko sauc par criaderas, iepildot attiecīgā gada vīnu mucās, kas atrodas augšējā rindā, vīns tiek izturēts dažādās mucu rindās jeb "criaderas", to daļēji un veiksmīgi pārlejot no vienas mucu rindas otrā, ilgā laika periodā, kamēr tiek sasniegta apakšējā rinda jeb solera, kurā tiek pabeigts vīna izturēšanas process.	
Crianza	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: sarkanvīnu misa, kas izturēta ne mazāk kā 24 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l, — baltvīnu un sārtvīnu misa, kas izturēta ne mazāk kā 18 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību.	

Dorado	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Rueda" un "Malaga" izturētie desertvīni.	
Fino	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu *Jerez-Xérès-Sherry un Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla Moriles* desertvīns, kam piemīt šādas īpašības: maigi dzeltenas krāsas sausais vīns, viegli rūgtens, savelkošs, viegla un aromātiska garša. Izturēts zem baltās pelējuma plēvītes flor vismaz divus gadus, lietojot *criaderas y soleras* metodi, ozolkoka tvertnē, kura maksimālā ietilpība ir 1 000 l.	
Fondillón	Spāņu valodā	ACVN *(16)*	"Alicante" vīns, ko iegūst no *Monastrell* vīnogu šķirnes vīnogām, kas nobriedušas ķekarā, un ar izcilām kvalitātes un vīnogu stāvokļa prasībām. Fermentācijas procesā izmantoti tikai dabiskie ieraugi un iegūtā spirta tilpumkoncentrācija (ne mazāk kā 16 %) kopumā ir dabīga. Vismaz desmit gadus izturēts ozolkoka tvertnēs.	
Gran reserva	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — sarkanvīnu misa izturēta ne mazāk kā 60 mēnešus, no kuriem vismaz 18 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l, un atlikušajā periodā pudelē, — baltvīnu un sārtvīnu misa izturēta ne mazāk kā 48 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību un atlikušo laiku – pudelēs.	Čīle
	Spāņu valodā	ACVN *(4)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma "Cava" dzirkstošos vīnus iztur ne mazak kā 30 mēnešus, no "tiraje" līdz "degüelle".	
Lágrima	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Málaga* saldais vīns, kas iegūts no misas, kuras sula iegūta pēc vīnogu apstrādes, tās mīcot, neizmantojot ogu mehānisku presēšanu. To iztur vismaz divus gadus, lietojot *criaderas y soleras* metodi, vai vienā no vīna novākšanas gadiem – ozolkoka traukā ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Noble	Spāņu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīni, kas kopumā izturēti ne mazāk kā astoņpadsmit mēnešus ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 600 l vai pudelē.	
	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Málaga* desertvīni, kas izturēti no diviem līdz trīs gadiem.	
Oloroso	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Jerez-Xérès-Sherry* un *Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla Moriles* desertvīns (vino generoso), kam piemīt šādas īpašības: biezs, bagātīgas un samtainas garšas nianses, aromātisks, enerģisks, sauss, lielisks, sarkankoka krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 16 līdz 22o. Tas, lietojot criaderas y soleras metodi, izturēts vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Pajarete	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma Málaga saldie vai pussaldie vīni, kas, lietojot "criaderas y soleras" metodi vai vienu no "añadas" metodēm, izturēti vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	

Pálido	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Condado de Huelva* desertvīns (*vino generoso*), kas, lietojot bioloģisko izturēšanas metodi, izturēts vairāk kā trīs gadus ar iegūto spirta tilpumkoncentrāciju no 15-17 %.	
	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Rueda* desertvīns, kas izturēts vismaz četrus gadus, no kuriem trīs pēdējos gadus – koka tvertnē.	
	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Málaga* vīns, kurš izgatavots no *Pedro Ximenez* un/vai *Moscatel* vīnogu šķirnēm, kuram nav pievienota "arrope" (uzvārīta misa) un kurš nav izturēts.	
Palo Cortado	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Jerez-Xérès-Sherry* un *Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Montilla Morile* desertvīns (*vino generoso*), kura organoleptiskās īpašības veido *amontillado* aromāts un *Oloroso* vīniem līdzīga garša un krāsa, ar iegūto spirta tilpumkoncentrāciju robežās no 16 līdz 22 procentiem. Izturēts divos posmos: pirmais ir bioloģiskais posms zem flor plēvītes, bet otrais – oksidatīvais.	
Primero de Cosecha	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Valencia* vīns, kas iegūts no vīnogām, kuras ievāktas pirmajās desmit ražas novākšanas dienās, un iepildīts pudelēs turpmāko trīsdesmit dienu laikā, lai pabeigtu procesu; uz etiķetes obligāti jānorāda raža.	
Rancio	Spāņu valodā	ACVN *(1, 3)*	Vīni, kuru izturēšanas process ticis ievērojami pavājināts ar krasām gaisa temperatūras maiņām vai turot koka tvertnēs vai stikla traukus.	
Raya	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Montilla Moriles* desertvīns (*vino generoso*), kam piemīt *Oloroso* vīnam līdzīgas īpašības, bet ar ne tik izteiktu garšu un aromātu. Pēc criaderas y soleras metodes vismaz divus gadus izturēts ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Reserva	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Vīni, kas nav dzirkstošie, pusdzirkstošie un desertvīni un kas atbilst šādiem nosacījumiem: — sarkanvīnu misa izturēta ne mazāk kā 36 mēnešus, no kuriem vismaz 12 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar maksimālo ietilpību 330 l, un atlikušajā periodā pudelē, — baltvīnu un sārtvīnu misa izturēta ne mazāk kā 24 mēnešus, no kuriem vismaz 6 mēnešus misa izturēta ozolkoka mucās ar tādu pašu maksimālo ietilpību un atlikušo laiku – pudelēs.	Čīle
Sobremadre	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	*Vinos de Madrid* baltie vīni, kas pateicoties to īpašai izstrādāšanai, satur oglekļa dioksīda gāzi, kura iegūta, pirms tam ferementējot misu ar madres (notīrītas un saspiestas vīnogas).	
Solera	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	*Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Málaga* un *Condado de Huelva* vīni, kas izturēti pēc criaderas y soleras metodes.	
Superior	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas iegūts no vismaz 85 % vīnogu šķirņu, kas atzītas par labākajām šķirnēm attiecīgajā norobežotajā apgabalā.	Čīle Dienvidāfrika

Trasañejo	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Málaga* desertvīns, kas izturēts vairāk kā piecus gadus.	
Vino Maestro	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Málaga* vīns, kas iegūts, līdz galam nepabeidzot vīna fermentācijas procesu, jo pirms tā fermentācijas ir pievienota misa ar 7 % vīna spirtu. Tāpēc fermentācija noris ļoti lēni un apstājas, kad spirta saturs ir sasniedzis 15–16°, atstājot cukuru aptuveni 160-200 g/l bez rūgšanas. Pēc criaderas y soleras metodes vai vienas no añadas metodēm izturēts vismaz divus gadus ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	*Utiel–Requena* vīns, kurš izgatavots no vīnogām, kas ievāktas pirmajās desmit ražas novākšanas dienās, kurā spirta tilpumprocenti svārstās no 10 un 11,5; tā kā šie vīni ir jauni, tiem piemīt speciālas īpašības, tostarp oglekļa dioksīda izdalīšanās.	
Viejo	Spāņu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns, kas izturēts vismaz trīsdesmit sešus mēnešus, okdisējies gaismas, skābekļa vai siltuma iedarbībā vai iedarbojoties visiem šiem faktoriem vienlaikus.	
	Spāņu valodā	ACVN *(3)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Condado de Huelva* desertvīns (*vino generoso*), kam piemīt šādas īpašības: biezs, bagātīgas un samtainas garšas nianses, aromātisks, enerģisks, sauss, lielisks, sarkankoka krāsā, ar iegūto spirta koncentrāciju no 15 līdz 22o. Lietojot *criaderas y soleras* metodi, tas vismaz divus gadus izturēts ozolkoka tvertnē ar maksimālo ietilpību 1 000 l.	
Vino de Tea	Spāņu valodā	ACVN *(1)*	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *La Palma* ziemeļu apakšzonas vīns, kas ne vairāk kā sešus mēnešus izturēts koka tvertnēs, kuras izgatavotas no *Pinus canariensis* priedes koka. Iegūtā spirta tilpumkoncentrācija baltvīniem ir no 11–14,5 %, sārtvīniem – no 11–13 % un sarkanvīniem – no 12–14 %.	

FRANCIJA

Ambré	Franču valodā	ACVN *(3)*	1997. gada 29. decembra Dekrēta 7. pants: ACVN "Rivesaltes": lai vīnam būtu tiesības uz kontrolētu cilmes vietas nosaukumu "Rivesaltes", kas beidzas ar norādi "ambré", vīnogām, no kurām izgatavots baltvīns, jābūt izaudzētām īpašumā ar oksidējošu vidi līdz tā gada 1. septembrim, kas ir nākamais pēc ražas gada.	

Clairet	Franču valodā	ACVN *(1)*	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi *Bourgogne, Bordeaux*: gaišais sarkanvīns vai sārtvīns.	
Claret	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN *Bordeaux*: apzīmējums, ko lieto, lai apzīmētu gaišo sarkanvīnu.	
Tuilé	Franču valodā	ACVN *(3)*	1997. gada 29. decembra Dekrēta 7. pants: lai vīnam būtu tiesības uz kontrolētu cilmes vietas nosaukumu Rivesaltes, kas beidzas ar norādi *tuilé*, vīnogām, no kurām izgatavots sarkanvīns, jābūt izaudzētām īpašumā ar oksidējošu vidi līdz tā gada 1. septembrim, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
Vin jaune	Franču valodā	ACVN *(1)*	Aizsargāti cilmes vietas nosaukumi *Arbois, Côtes du Jura, L'Etoile, Château-Châlon*: vīna produkts, kas izgatavots tikai no to šķirņu vīnogām, kuras iekļautas valsts tiesību aktos; lēna fermentācija, izturēšana ne mazāk kā sešus gadus ozolkoka mucā, neveicot periodisku tās piepildīšanu līdz malām.	
Château	Franču valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*	Vēsturisks apzīmējums, kas saistās ar apgabala tipu un vīna veidu, un rezervēts vīniem, kas izgatavoti tādā īpašumā, kurš patiešām pastāv vai kuram ir tieši tāds pats nosaukums.	Čīle
Clos	Franču valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 7,8,9,15,16)*		Čīle
Cru artisan	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac", "St Estèphe": Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	
Cru bourgeois	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN *Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe*: Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	Čīle
Cru classé, *papildināts vai nepapildināts ar* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Leognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe", "Sauternes": Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, tā vēsturi, kā arī apgabala tipu, radot labāko īpašību hierarhiju vīniem, kas izgatavoti noteiktā īpašumā.	
Edelzwicker	Vācu valodā	ACVN *(1)*	ACVN *Alsace* vīni, kas saskaņā ar specifikācijām izgatavoti no vienas vai vairākām vīnogu šķirnēm.	
Grand cru	Franču valodā	ACVN *(1, 3, 4)*	Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, rezervēts vīniem ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem saskaņā ar Dekrētu, un šo apzīmējumu kopēji lieto, iekļaujot to cilmes vietas nosaukumā.	Čīle Šveice Tunisija

Hors d'âge	Franču valodā	ACVN *(3)*	ACVN "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" and "Maury": drīkst lietot vīniem, kuri pēc to izstrādes nogatavināti ne mazāk kā piecus gadus.	
Passe-tout-grains	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN *Bourgogne* vīni, kas saskaņā ar specifikācijām izgatavoti no divām vīnogu šķirnēm.	
Premier Cru	Franču valodā	ACVN *(1, 4)*	Apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, rezervēts vīniem ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem saskaņā ar Dekrētu, un šo apzīmējumu kopēji lieto, iekļaujot to cilmes vietas nosaukumā.	Tunisija
Primeur	Franču valodā	ACVN *(1)*	Vīni, kurus var laist tirdzniecībā sākot no ražas gada novembra trešās ceturtdienas.	
	Franču valodā	AĢIN *(1)*	Vīni, kurus var laist tirdzniecībā sākot no ražas gada oktobra trešās ceturtdienas.	
Rancio	Franču valodā	ACVN *(1, 3)*	ACVN "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury", "Clairette du Languedoc": apzīmējumu attiecina uz vīna veidu un noteiktu vīna ražošanas paņēmienu, rezervēts atsevišķiem kvalitatīvajiem vīniem to vecuma dēļ un reģiona nosacījumu dēļ.	
Sélection de grains nobles	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "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": vīni, kurus obligāti jāizstrādā no vīnogu ražas, kas ievākta ar rokām, atkārtoti pārstaigājot vīna dārzu. To dara, lai atlasītu pārgatavojušās vīnogas, vīnogas, ko skārusi "cēlā puve", vai tādas, kuras ir sabiezējušas, nogatavojoties vīnogulājā.	
Sur lie	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine", "Gros Plant du Pays Nantais": vīni ar noteiktām specifikācijām (piemēram, raža, spirta koncentrācija), kurus iztur uz nogulsnēm līdz nākamā tā gada 1. martam, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
	Franču valodā	AĢIN *(1)*	AĢIN "Vin de pays d'Oc", "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vīni ar noteiktām specifikācijām, kurus atstāj mazāk kā uz vienu ziemu mucā vai lielā mucā un iztur uz nogulsnēm līdz vīna iepildīšanai pudelēs.	
Vendanges tardives	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Jurançon": apzīmējumu attiecina uz vīna veidu un noteiktu ražošanas paņēmienu, rezervēts vīniem, kas izgatavoti no vīnogām, kas pārgatavojušās un atbilst noteiktiem nosacījumiem attiecībā uz vīnogu sulas sabiezēšanās pakāpi un spirta stiprumu.	
Villages	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon", "Mâcon": apzīmējumu attiecina uz vīna kvalitāti, rezervēts vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu saskaņā ar Dekrētu, un šo apzīmējumu kopēji lieto, iekļaujot to cilmes vietas nosaukumā.	
Vin de paille	Franču valodā	ACVN *(1)*	ACVN "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile", "Hermitage": apzīmējumu attiecina uz vīna izstrādes paņēmienu, saskaņā ar kuru vīnu izgatavo no tādu šķirņu vīnogu izlases, kuras noteiktas valsts tiesību aktos, ne mazāk kā sešas nedēļas atstājot vīnogas kaltēties starp salmu kārtām vai uz režģiem, vai piekārtas. Vīnu iztur ne mazāk kā trīs gadus, sākot ar dienu, kad vīnogas sapresētas, turklāt ne mazāk kā 18 mēnešus nogatavinātas mucā.	

ITĀLIJA

Alberata	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz *Aversa* tipa vīniem. Tas saistīts ar ļoti senu vīnkopības tradīciju, saskaņā ar kuru iegūst šo produktu.	
Vigneti ad alberata				
Amarone	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs, vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar *Valpolicella* tipa vīnu ražošanas metodi. To lieto kopš senatnes, lai identificētu vīna izcelsmes vietu; vīns izgatavots, ievērojot īpašu ražošanas paņēmienu, kura pamatā ir cukura pilnīga fermentācija, izmantojot vēlu novāktas, izžuvušas vīnogas. Tas izskaidro vārda "Amarone" izcelsmi. Apzīmējums ir pietiekami nepārprotams un plaši pazīstams, lai ar to varētu identificēt attiecīgo produktu.	
Ambra	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums saistīts ar *Marsala* tipa vīnu ražošanas paņēmienu un šiem vīniem raksturīgo īpašo, vairāk vai mazāk piesātināto, dzintardzelteno krāsu. Tā īpašo krāsu iegūst, izmantojot senu ražošanas paņēmienu, kas ietver vīna izturēšanu un nogatavināšanu, ar polifenolu un krāsvielu darbību būtiski samazinot oksidācijas procesus.	
Ambrato	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3)*	Apzīmējums saistīts ar *Malvasia de Lipari* un *Vernaccia d'Oristano* tipa vīnu ražošanas paņēmienu un šiem vīniem raksturīgo īpašo, vairāk vai mazāk piesātināto, dzintardzelteno krāsu. Tā īpašo krāsu iegūst, izmantojot senu ražošanas paņēmienu, kas ietver vīna izturēšanu un nogatavināšanu, ar polifenolu un krāsvielu darbību būtiski samazinot oksidācijas procesus.	
Annoso	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Tas saistīts ar noteiktu ražošanas paņēmienu, izmantojot vēlu novāktas, izžuvušas vīnogas; obligātais vīna izturēšanas periods koka tvertnēs ir vismaz 30 mēneši pirms gala produkta laišanas tirgū un pārdošanas.	
Apianum	Latīņu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, ko piešķir *Fiano di Avellino* vīnam. Šim apzīmējumam ir klasiska izcelsme. Tas nozīmē labas kvalitātes vīnogas, jo tās īpaši iecienījušas bites (itāļu valodā – *api*).	
Auslese	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Skatīt tradicionālo apzīmējumu "scelto". Īpašs apzīmējums, ko piešķir *Caldaro* un *Caldaro Classico – Alto Adige* vīniem.	
Buttafuoco	Itāļu valodā	ACVN *(1, 6)*	Īpašs apzīmējums, kas attiecas tikai uz noteikta tipa vīnu, kas ir *Oltrepò Pavese* vīnu apakšreģiona izcelsmes vīns. To lieto kopš seniem laikiem, lai aprakstītu noteiktu produktu, kas atbilstoši vārda nozīmei izraisa "noteiktu karstumu".	
Cannellino	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz *Frascati* tipa vīnu un tā ražošanu. To lieto kopš seniem laikiem, lai identificētu iepriekš minētā vīna tipu, un šo vīnu izgatavo, izmantojot noteiktu ražošanas paņēmienu, iegūstot vīnu, ko sauc par "abboccato", tas ir viegli saldens un biezs vīns.	

Cerasuolo	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Tradicionāls un vēsturisks apzīmējums, ko attiecina tikai uz *Cerasuolo di Vittoria* vīniem. Tas ir *DOCG* apzīmējuma neatņemama daļa un tas veido apzīmējuma neģeogrāfisko aspektu. Apzīmējums saistīts ar vīna ražošanas procesu, kā arī ar tā īpašo krāsu. Apzīmējumu arī tradicionāli lieto, lai aprakstītu vēl vienu *Montepulciano d'Abruzzo* vīnu veidu, ar kuru tas ir cieši saistīts.	
Chiaretto	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6)*	Apzīmējums, kas saistīts ar ražošanas paņēmienu un īpašu attiecīgā veida vīnam raksturīgo krāsu, ko iegūst no melnajām vīnogām.	
Ciaret	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar *Monferrato* vīniem un ko attiecina uz produkta īpašo krāsu; tā nosaukuma tradicionālā nozīme ir "gaiši sarkans".	
Château	Franču valodā	ACVN *(1,3,4,5,6,8, 15, 16)*	Apzīmējums, ko attiecina uz uzņēmuma, kas ražo vīnu, nosaukumu, ja vīnogu izcelsme ir vienīgi šajā uzņēmumā un vīnu ražo šajā pašā uzņēmumā.	Čīle
Classico	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Apzīmējums, kas noteikts Likumā Nr. 164/1992. Tas rezervēts vīniem, kas nav dzirkstošie vīni, no vissenākā cilmes vietas apgabala, uz kuriem var attiecināt autonomas ACVN tiesību normas.	Čīle
Dunkel	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums, kas saistīts ar ražošanas paņēmienu un raksturīgo tumšo krāsu, kas piemīt *Trentino* tipa vīniem.	
Fine	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas cieši saistīts ar vienu no *Marsala* tipa vīniem. To attiecina uz īpašu ražošanas paņēmienu, izturot vīnu ne mazāk kā vienu gadu, no kura vismaz 8 mēnešus vīnu iztur koka mucās.	
Fior d'Arancio	Itāļu valodā	ACVN *(1, 6)*	Apzīmējums, kas saistīts ar diviem *Colli Euganei* tipa vīnu veidiem: dzirkstošajiem un passito vīniem (t. i., iegūti no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām). To attiecina uz ražošanas paņēmienu un produktu ar tam raksturīgajām aromātiskajām īpašībām, kas iegūts no *Muscat* vīnogu šķirnes vīnogām, lietojot rūpīgu ražošanas paņēmienu.	
Flétri	Franču valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašo *Valle d'Aosta* vai *Vallée d'Aoste DOC* tipu vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmienu un produkta raksturīgajām īpašībām, ko iegūst, lietojot rūpīgu ražošanas metodi, izmantojot daļēji izžuvušas vīnogas.	
Garibaldi Dolce	*Itāļu valodā*	ACVN *(3)*	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar īpašā *Marsala Superior DOC* tipa vīnu. Sākotnēji apzīmējumu lietoja par godu *Garibaldi*, kurš šo vīnu nobaudīja, ierodoties *Marsal*. Viņš atzinīgi novērtēja vīnu tā īpašību dēļ, kas saistītas ar noteiktu ražošanas paņēmienu, saskaņā ar kuru vīnu iztur koka mucās ne mazāk kā vismaz divus gadus.	
GD				
Governo all'uso toscano	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Sākotnēji apzīmējumu saistīja ar "Chianti" un "Chianti" *Classico* ACVN vīniem. Vēlāk tā lietojumu paplašināja uz *Colli della Toscana Centrale* AĢIN vīniem, ko ražo tajā pašā ražošanas apgabalā. To attiecina uz noteiktu ražošanas procesu, ko lieto Toskānas reģionā, saskaņā ar kuru ziemas beigās vīnam pievieno žāvētas vīnogas, kas izraisa papildu rūgšanu.	

Gutturnio	Itāļu valodā	ACVN *(1, 8)*	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar vīna veidu, kura izcelsme ir *Colli Piacentini* vīnu apakšreģionā. To attiecina uz minētā sarkanvīna ražošanas paņēmienu, vīna, kas ir augstas kvalitātes vīnu raksturīgākais paraugs. To pasniedza romiešu stila sudraba biķeros, ko sauca par *Gutturnium*.	
Italia Particolare IP	*Itāļu valodā*	ACVN *(3)*	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas saistīts ar *Marsala fine* vīniem. Sākotnēji *Marsala* vīnus ražoja pārdošanai vienīgi vietējā tirgū.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	*Vācu valodā*	ACVN *(1)*	*Caldaro, Alto Adige* vīnu ražošanas tradicionāls apgabals (ar nosaukumu *Santa Maddalena* un *Terlano*). (Skatīt "Classico" definīciju).	
Kretzer	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmienu un vīnam raksturīgo sārto krāsu. Apzīmējumu lieto attiecībā uz atbilstošajām *Alto Adige, Trentino* un *Teroldego* rotaliano vīnu tipoloģijām.	
Lacrima	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums cieši saistīts ar *Lacrima di Morro d'Alba* vīna nosaukumu, veidojot šā nosaukuma neatņemamu daļu. To attiecina uz noteiktu ražošanas paņēmienu, vīnogas viegli sapresējot, kā rezultātā tiek izgatavots augstas kvalitātes produkts.	
Lacryma Christi	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5)*	Īpašs vēsturisks apzīmējums, kas cieši saistīts ar "Vesuvio" vīniem. To tradicionāli saistīja ar iepriekš minēto vīnu (gan parasto, gan deserta/dzirkstošo) atsevišķiem tipiem; vīnus ražo, izmantojot noteiktu ražošanas paņēmienu, vīnogas tiek viegli sapresējot, kā rezultātā tiek izgatavots augstas kvalitātes produkts ar reliģiska rakstura blakusnozīmi.	
Lambiccato	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz vienu no *Castel San Lorenzo* tipa vīniem. Tas attiecas uz produkta veidu un noteiktu ražošanas paņēmienu, kurā izmanto *Muscat* šķirnes vīnogas un atbilstoši kuram vīnogas, kontrolējot temperatūru, izmērcē īpašās tvertnēs, kuras tradicionāli sauc par *lambicchi*.	
London Particolar LP Inghilterra	*Itāļu valodā*	ACVN *(3)*	Īpašs vēsturisks apzīmējums, ko attiecina uz *Marsala Superiore* tipa vīniem. Tas ir apzīmējums vai iniciāļi, kurus tradicionāli lieto, lai aprakstītu produktu, kas paredzēts Anglijas tirgum. Angļu valodas lietojumam vīna nosaukumā ir arī tradicionāla nozīme, tas noteikts produkta specifikācijā un attiecībā uz *Marsala* vīniem izstrādātajos noteikumos. Vispārzināms ir fakts, ka šā desertvīna nosaukuma nozīmīgums un reputācija ir saistīti ar tā ražotājiem un angļu izplatītājiem, kuri kopš 1773. gada, kad bija atklājuši *Marsala*, šo izcilo vīnu ražoja un tirgoja visā pasaulē, veicinot tā atpazīstamību, jo īpaši Anglijā.	
Occhio di Pernice	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz atsevišķiem *Vin Santo* tipa vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmienu un īpašo krāsu. Pateicoties noteiktam ražošanas paņēmienam, vīna izgatavošanā izmantojot sarkanās vīnogas, rezultātā iegūstot ļoti raksturīgu produktu ar neatkārtojamu krāsu, kuras nianses svārstās no spilgti līdz gaiši rozā. Tas ir viens no pernice – putna, kā vārdā vīns nosaukts – acu krāsas toņiem.	

Oro	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums attiecas uz īpašajiem *Marsala* vīniem. To attiecina uz noteiktu krāsu un ražošanas paņēmienu, kurā aizliegts izmantot karsētu misu. Rezultātā iegūst zeltainas, vairāk vai mazāk spilgtas, krāsas produktu ar īpašu vērtību.	
Passito	*Itāļu valodā*	ACVN/AĢIN *(1, 3, 15, 16)*	Apzīmējums, ko attiecina uz produkta veidu un atbilstošu ražošanas paņēmienu. Apzīmējumus *passito* vai *vino passito*, un *vino passito liquoroso* rezervē parastiem vai desertvīniem, kas iegūti, fermentējot vīnogas, dabiski žāvējot vai žāvējot vēdināmā telpā saskaņā ar produkta specifikācijā minētajiem noteikumiem. Ar Likumu Nr. 82/2006 tika paplašināta šā apzīmējuma lietošana arī attiecībā uz vīniem, kurus izgatavo no pārgatavinātām vīnogām.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar vienu no *Pinerolese* tipa vīniem. To attiecina uz produkta veidu un atbilstošo ražošanas paņēmienu izmantojot daļēji žāvētas vīnogas.	
Rebola	Itāļu valodā	ACVN *(1, 15)*	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar vienu no *Colli di Rimini* tipa vīniem. To attiecina uz ražošanas paņēmienu un produkta veidu, kura krāsa mainās no zeltaindzeltenas līdz dzintardzeltenai, un to iegūst no daļēji žāvētām vīnogām.	
Recioto	Itāļu valodā	ACVN *(1, 4, 5)*	Vēsturiski tradicionāls apzīmējums, kas cieši saistīts ar trīs vīnu nosaukumiem ar cilmes vietas nosaukumu, kurus ražo *Veneto*: ACVN *Valpolicella, Gambellara* un *Recioto di Soave*, kas tādējādi saistās ar ražošanas apgabaliem, kuri viens otram atrodas ļoti tuvu un tiem ir līdzīgas tradīcijas, jo īpaši *Verona* un *Vicenza* provincēs. Nosaukuma izcelšanās tiek datēta ar 5. gadsimtu. Tolaik bukoliku dzejnieki šo vīnu dēvēja par īpaši vērtīgu un atzīstamu, to izgatavoja tikai *Verona* provincē un tā nosaukums cēlies no vārda *Retia*, kalnaina reģiona, kas senos laikos pletās pāri *Verona* un *Trento* apgabalam līdz *Como* un *Valtellina* robežām. Tādējādi šo apzīmējumu lieto kopš seniem laikiem un vēl joprojām to lieto, lai apzīmētu vīnus, kas iegūti lietojot noteiktu ražošanas paņēmienu, saskaņā ar kuru vīnogas tiek izžāvētas.	
Riserva	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	Vīni, kas izturēti noteiktu laika periodu, vismaz divus gadus attiecībā uz sarkanvīniem un vienu gadu attiecībā uz baltvīniem, kas turpmāk tiek izturēti mucās, ko īpaši paredz produkta specifikācija. Papildus parastajām prasībām, produkta specifikācijā kā obligātu prasību jāiekļauj nosacījums par vīnogu novākšanas gada norādīšanu uz etiķetes, kā arī uzglabāšanas noteikumiem, ja vīns izgatavots no dažādu gadu vīnu maisījuma. ACVN dzirkstošo un desertvīnu tipa vīniem šo apzīmējumu var lietot saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti attiecīgajā produkta specifikācijā un saskaņā ar Kopienas tiesību aktiem.	
Rubino	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums, kas saistīts ar ACVN *Cantavenna*. To attiecina uz visu vīna izgatavošanas procesu un īpašo vīna krāsu. Apzīmējums Rubino lielākoties ir saistīts ar *DOC* vīnu *Teroldego Rotaliano, Trentino* un *Garda Colli Mantovani* īpašā tipa vīniem un to attiecina uz noteiktu krāsu, kuru iegūst produkts.	
	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašu *Marsala* tipa vīnu. To attiecina uz noteiktu procesu, kura laikā aizliegts izmantot uzkarsētu misu. Turklāt šim vīnam ir noteikta rubīnsarkana krāsa, kas pēc vīna izturēšanas iegūst dzintardzeltenu nokrāsu.	

Sangue di Giuda	Itāļu valodā	ACVN *(4, 5, 8)*	Īpašs vēsturisks, tradicionāls apzīmējums, kas saistīts ar vīnu tipoloģiju un ražots *Oltrepò Pavese* teritorijā. To ilgu laiku lietoja, apzīmējot izcilu sarkanas krāsas produktu ar saldu garšu, dzirkstošu vai bagātīgu, garšīgu, t. i., tas patiešām ir tik labi izturēts, ka jo vairāk to dzer, jo vairāk tas krāpj, gluži kā slavenais apustulis!	
Scelto	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums, kas saistīts ar *Caldaro, Caldaro Classico – Alto Adige* un *Colli del Trasimeno* vīniem. To attiecina uz īpašu produktu un tam atbilstošu ražošanas paņēmienu, sākot ar vīnogu izvēli (tāpēc to sauc par "izvēlēto").	
Sciacchetrà	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Vēsturisks, tradicionāls apzīmējums, kas cieši saistīts ar *Cinque Terre* vīniem. To attiecina uz produkta iegūšanai izmantoto paņēmienu, kurā ietilpst arī presēšana un uzglabāšana. Fakstiski, vārda tiešā nozīme ir "saspiest un turēt neskartu"- metode, ko piemēro augstas kvalitātes produktiem.	
Sciac-trà	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	*Ditto as above (Schiacchetrà).* Šajā gadījumā atšķirību var piedēvēt apzīmējumam, kas dots konkrētajā tipoloģijā.	
Spätlese	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 15, 16)*	Skatīt apzīmējumu "vēlā vīnogu ražas novākšana", ko izmanto *Bolzano* autonomajā provincē.	
Soleras	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas saistīts ar īpašu desertvīnu tipu, ko sauc par *Marsala*. To attiecina uz produktu un īpašu ražošanas paņēmienu, atbilstoši kuram vīnu iztur ne mazāk kā vismaz piecus gadus koka mucās. Aizliegts vīnu bagātināt ar karsētu misu vai koncentrētu misu. Izmantojot šo paņēmienu, iegūst nesajauktu, dabīgu produktu, kas nesatur papildu elementus, pat ne vīnogu izcelsmes, izņemot, protams, spirtu desertvīna gadījumā.	
Stravecchio	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas saistīts tikai ar *Marsala* neatkārtojamo *Virgin* un/vai *Soleras* tipu vīniem. To attiecina uz noteiktu ražošanas paņēmienu, izturot vīnu ne mazāk kā vismaz desmit gadus koka mucās.	
Strohwein	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 11, 15, 16)*	Skatīt tradicionālo apzīmējumu *Passito*. Tā tiešā nozīme ir "salmu vīns". To attiecina uz īpašu vīnu, ko ražo *Bolzano* provincē, un tas attiecas uz ražošanas paņēmienu, izmantojot vīnogas, kuras pēc ievākšanas žāvētas uz salmu režģiem atbilstoši žāvēšanas paņēmienam, kas noteikts dažādās produkta specifikācijās.	
Superiore	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vīni, kuriem piemīt augstākās kvalitātes īpašības un kuru ražošanas noteikumu tiesību normas ir daudz stingrākas par citām tiesību normām. Produkta specifikācijas nosaka šādas prasības: a) vīnogu dabiskā spirta tilpumkoncentrācijas minimumu, kas lielāks vismaz par 0,5°; b) kopējā patērētā spirta tilpumkoncentrāciju, kas lielāka vismaz par 0,5°;	Sanmarīno
Superiore Old Marsala	Itāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums attiecas uz *Marsala Superiore* vīnu tipu. To attiecina uz īpašu produktu un noteiktu ražošanas paņēmienu, vīnu izturot koka mucās ne mazāk kā vismaz divus gadus. Šajā nosaukumā ietverts angļu apzīmējums, ko tradicionāli lieto desertvīniem un ko apstiprina gan produkta specifikācija, gan attiecībā uz *Marsala* vīniem izstrādātais likums. Šā nosaukuma nozīmīgums un prestižs ir saistīts ar tā ražotājiem un angļu izplatītājiem, kuri kopš 1773. gada, kad atklāja šo vīnu, ražoja un tirgoja, veicinot tā atpazīstamību, jo īpaši Anglijā.	

Torchiato	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, kas saistīts ar *Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona* vīniem. To attiecina uz produkta noteiktām īpašībām, kuras iegūst, izmantojot pilnībā izstrādātu ražošanas paņēmienu, saskaņā ar kuru vīnogas tiek viegli sapresētas.	
Torcolato	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Īpašs apzīmējums, ko attiecina uz īpašu vīnu tipu, ko sauc par *Breganze*. Tas attiecas uz produkta noteiktām īpašībām, kuras iegūst, izmantojot rūpīgu ražošanas paņēmienu, atbilstoši kuram izmanto daļēji žāvētas vīnogas. Pēc ražas novākšanas, vīnogas tiek piekārtas pie režģiem, kuros tās vēdina, un visbeidzot atkārtoti piekar. Šādā veidā notiek vīnogu žāvēšanas process.	
Vecchio	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3)*	Apzīmējums attiecas uz *Rosso Barletta, Aglianico del Vuture, Marsala* un *Falerno del Massico* vīniem. To attiecina uz vīna izturēšanas nosacījumiem un turpmāko izturēšanas procesu, un produkta pilnveidošanu.	
Vendemmia Tardiva	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 15, 16)*	Apzīmējums attiecas uz noteiktu produkta tipu ar vēlu vīnogu ražu. Vīnogu nogatavināšanas pakāpe uz ķekara un turpmākā vīnogu žāvēšana dažādos apkārtējās vides un laika apstākļos rada neatkārtojamu produktu, jo īpaši ņemot vērā tā cukura saturu un aromātu. Rezultātā iegūst neparastu vīnu. Šos vīnus kvalificē arī kā desertvīnus vai "meditācijas" vīnus.	
Verdolino	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmienu un tā īpašo zaļo krāsu.	
Vergine	Itāļu valodā	ACVN *(1, 3)*	Apzīmējums attiecas uz *Marsala* vīniem. To attiecina uz īpašu produktu un noteiktu ražošanas paņēmienu, atbilstoši kuram vīnu iztur ne mazāk kā vismaz piecus gadus koka mucās, kā arī vīnam nedrīkst pievienot karsētu vai koncentrētu misu. Tas nozīmē, ka iegūtais produkts ir nesajaukts, dabīgs produkts, kas nesatur papildu elementus, pat ne vīnogu izcelsmes, izņemot spirta procentus, kas ir endēmiski desertvīnam. Šāds apzīmējums, lielākoties, attiecas uz *Bianco Vergine Valdichiana* vīniem. To attiecina uz tradicionālu ražošanas paņēmienu, atbilstoši kuram vīnu raudzē bez vīnogu miziņām, iegūstot nesajauktu un dabīgu gala produktu.	
Vermiglio	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz *Colli dell'Etruria Centrale* vīniem. To attiecina gan uz noteiktām kvalitātes īpašībām, gan uz īpašo krāsu.	
Vino Fiore	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz dažu baltvīnu un sārtvīnu noteiktu ražošanas paņēmienu. Saskaņā ar šo paņēmienu vīnogas viegli sapresē, tādējādi iegūstot vīnu ar īpaši maigu garšu, kas atspoguļo šā vīna labākās iezīmes, t. i., "ziedu aromātu".	
Vino Novello	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 8)*	Apzīmējums attiecas uz noteiktu ražošanas paņēmienu un ražošanas periodu, kas vīna tirdzniecībai un patēriņam ir noteikts katra vīnogu ievākšanas gada 6. novembrī.	
Novello				

Vin Santo Vino santo Vinsanto	Itāļu valodā	ACVN *(1)*	Vēsturiski tradicionāls apzīmējums, kas attiecas uz atsevišķiem vīniem, ko ražo Toskānas, *Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto* un *Trentino Alto Adige* vīna ražošanas reģionā. To attiecina uz noteiktu vīnu tipu un attiecīgo un sarežģīto ražošanas paņēmienu, vīna vīnogas uzglabājot un žāvējot tradicionālos koka traukos tām piemērotās un vēdināmās telpās ilgu izturēšanas periodu. Attiecībā uz apzīmējuma izcelsmi ir izteiktas vairākas hipotēzes lielākoties saistībā ar viduslaikiem. Vistic-amākā hipotēze ir cieši saistīta ar vīna reliģisko vērtību. Šo vīnu uzskatīja par neparastu, piedēvējot tam brīnumainu spēku. Parasti vīnu lietoja Svētās Mises laikā, un tas izskaidro, kāpēc to sauc par "svēto vīnu" (vinsanto). Apzīmējumu vēl joprojām lieto, un tas ir sīki aprakstīts ACVN vīnu specifikācijās; šā tipa vīnus kopumā pazīst un novērtē visā pasaulē.	
Vivace	Itāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 8)*	Apzīmējums attiecas uz ražošanas paņēmienu un tā rezultātā iegūto attiecīgo produktu. Vīns ir dzirkstošs, jo tā sastāvā ir oglekļa dioksīds, kas radies īpašā un dabiskā fermentācijas procesā.	

KIPRA

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā attiecīgā apvidus teritorijā. WPC – *Board act* 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Κτήμα (Ktima) *(Domain)*	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā. WPC – *Board act* 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μοναστήρι (Monastiri) (Monastery)	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vīns, kas izgatavots no vīnogām, kuras ievāktas vīna dārzos, kuru platība nav mazāka par vismaz 1 hektāru un kuri pieder lauksaimniecības nozarē nodarbinātai saimniecībai. Tajā pašā lauksamniecības apgabalā atrodas klosteris. Vīnu izgatavo vienīgi saimniecībā. WPC – *Board act* 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* (Monastery)	Grieķu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUKSEMBURGA

Château	Franču valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums attiecas uz tās saimniecības nosaukumu, kura nodrošina, ka vīnogu izcelsme ir vienīgi tās apsaimniekotajā teritorijā un vīna izgatavošanu veic saimniecība.	Čīle

Grand premier cru	Franču valodā	ACVN *(1)*	Vīniem, attiecībā uz kuriem atļauts lietot valsts zīmi *Marque nationale*, var lietot arī kādu no papildu kvalitātes apzīmējumiem: *Vin classé*, *Premier cru* vai *Grand premier cru*, kurus lieto kopš 1959. gada. Šos apzīmējumus oficiāla komiteja piešķir atsevišķi katram vīnam pēc tā degustācijas, novērtējot vīnu un piešķirot tam punktus pēc 20 punktu vērtējuma skalas: — vīniem, kuriem piešķirts mazāk par 12 punktiem, atsaka oficiālo klasifikāciju, un uz to etiķetēm nedrīkst norādīt apzīmējumu *Marque nationale – appellation contrôlée*, — vīnus, kuriem piešķirti vismaz 12 punkti, oficiāli atzīst kā *Marque nationale – appellation contrôlée*, — vīniem, kuriem piešķirts ne mazāk par 14 punktiem, atļauts uz to etiķetēm papildus apzīmējumam *Marque nationale – appellation contrôlée* lietot apzīmējumu *Vin classé*, — vīniem, kuriem piešķirts ne mazāk par 16,0 punktiem, atļauts uz to etiķetēm papildus apzīmējumam *Marque nationale – appellation contrôlée* lietot apzīmējumu *Premier cru*, — vīniem, kuriem piešķirts ne mazāk par 18,0 punktiem, atļauts uz to etiķetēm papildus apzīmējumam *Marque nationale – appellation contrôlée* lietot apzīmējumu *Grand premier cru*,	Tunisija
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Franču valodā	ACVN *(1)*	Apzīmē vīnu, kas izgatavots no vēlās ražas vīnogām un tikai no vienas *Auxerrois*, *Pinot blanc*, *Pinot gris*, *Riesling* vai *Gewürztraminer* vīnogu šķirnes. Vīnogas novāc ar rokām un dabiskā spirta tilpumkoncentrācija *Riesling* vīnogu šķirnei ir noteikta ne mazāk kā 95 grādi pēc Eksles un 105 grādi pēc Eksles pārējām vīnogu šķirnēm. (2001. gada 8. janvāra Valdības noteikumi)	
Vin de glace	Franču valodā	ACVN *(1)*	Apzīmē ledus vīnu, kas izgatavots no sasalušām vīnogām, kuras ievāktas ar rokām, gaisa temperatūrā, kas zemāka vai vienāda ar –7 °C. Vinifikācijā drīkst izmantot tikai *Pinot blanc*, *Pinot gris* un *Riesling* vīnogu šķirnes vīnogas un dabiskā spirta tilpumkoncentrācijai misā jābūt ne mazāk par 120 grādiem pēc Eksles. (2001. gada 8. janvāra Valdības noteikumi)	
Vin de paille	Franču valodā	ACVN *(1)*	Apzīmē "salmu vīnu", kas izgatavots no vienas no *Auxerrois*, *Pinot blanc*, *Pinot gris* vai *Gewürztraminer* vīnogu šķirnes vīnogām. Vīnogas ievāc ar rokām un izklāj uz salmu paklājiem, atstājot kaltēties vismaz divus mēnešus. Salmus var aizstāt ar mūsdienīgiem plauktiem. Dabiskā spirta tilpumkoncentrācijai vīnogās jābūt ne mazāk par 130 grādiem pēc Eksles. (2001. gada 8. janvāra Valdības noteikumi)	

UNGĀRIJA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, pievienojot jaunvīnu, misu vai vēl nenorūgušu jaunvīnu, kas uzliets uz *Botritys* skartām (*aszú*) ogām un izturēts vismaz trīs gadus (divus gadus mucā). Ir noteikts cukura līmenis un arī saturs bez cukura. To var lietot tikai ar ACVN *Tokaji*.	
Aszúeszencia	Ungāru valodā	ACVN *(1)*		
Bikavér	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Sarkanvīns, kas iegūts no vismaz trīs vīnogu šķirnēm, izturēts koka mucā vismaz 12 mēnešus, turpmākās norādes attiecībā uz tā ražošanas prasībām var noteikt vietējās tiesību normās. To var lietot tikai ar ACVN *Eger* un *Szekszárd*.	

Eszencia	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	*Botritys skartu (aszú)* ogu sula, kas dabiski iztek no cisternām, kurās tās tiek ievietotas, ievācot ražu. Atlieku cukura saturs: vismaz 450 g/l. Ekstrakts, kas nesatur cukuru: vismaz 50 g/l. To var lietot tikai ar ACVN *Tokaj*.	
Fordítás	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, vīnu uzlejot uz tajā pašā gadā ievāktas un izspiestas *Asu* masas (*aszú pulp*), izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā). To var lietot tikai ar ACVN *Tokaj*.	
Máslás	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots, uzlejot vīnu uz *Tokaj Aszú* vīna nogulsnēm, kas iegūts no tajā pašā gadā ievāktas ražas, izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā). To var lietot tikai ar ACVN *Tokaj*.	
Késői szüretelésű bor	Ungāru valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vēlā raža. Cukura saturs misā ir vismaz 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Ungāru valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns, kas izgatavots no atlasītām ogām. Cukura saturs misā ir vismaz 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Ungāru valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns, kas izturēts pudelē vismaz piecus gadus.	
Siller	Ungāru valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Sarkanvīns ar ļoti spilgtu krāsu, ko iegūst, mērcējot vīnogas ļoti īsu laiku.	
Szamorodni	Ungāru valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas izgatavots gan no *Botritys* skartām (*aszú*), gan veselām ogām, izturēts vismaz divus gadus (vienu gadu mucā). Cukura saturs misā ir vismaz 230,2 grami cukura uz vienu litru. To var lietot tikai ar ACVN *Tokaj*.	

AUSTRIJA

Ausstich	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāizgatavo no viena ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Auswahl	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāizgatavo no viena ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Bergwein	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns izgatavots no vīnogām, kas audzētas vīna dārzu terasēs vai stāvās nogāzēs ar slīpumu, kurš lielāks par 26 %.	
Klassik	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Vīns jāizgatavo no viena ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Classic				

Heuriger	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāpārdod mazumtirgotājam līdz tā gada decembra beigām, kas ir nākamais pēc vīnogu ražas ievākšanas gada, un vīns jāpārdod patērētājam līdz nākošā gada marta beigām.	
Gemischter Satz	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāizgatavo no dažādu baltvīna vai sarkanvīna vīnogu šķirņu maisījuma.	
Jubiläumswein	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāizgatavo no viena ražas gada vīnogām un marķējumā jānorāda informācija par atlases kritērijiem.	
Reserve	Vācu valodā	ACVN *(1)*	Spirta saturs vīnā nav mazāks par 13 % tilp. Kvalitatīvo vīnu pārbaudes numuru sarkanvīnam piešķir sākot ar tā gada 1. novembri, kas ir nākamais pēc ražas gada, baltvīnam – sākot ar tā gada 15. martu, kas ir nākamais pēc ražas gada.	
Schilcher	Vācu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns jāizgatavo *Steiermark* apgabalā tikai no *Blauer Wildbacher* šķirnes vīnogām, kas izaudzētas *Steirerland* vīnogu audzēšanas reģionā.	
Sturm	Vācu valodā	AĢIN *(1)*	Daļēji fermentēta vīnogu misa, kurā spirta saturs nav mazāks par 1 % tilp. *Sturm* vīns jāpārdod ražas novākšanas gadā laika posmā no augusta līdz decembrim, turklāt tā fermentācijas procesam, to pārdodot, jāturpinās.	

PORTUGĀLE

Canteiro	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas rezervēts ACVN "Madeira" – šis vīns ir stiprināts pēc fermentācijas un uzglabāts mucā, izturēts ne mazāk kā divus gadus, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā, un to nevar iepildīt pudelēs ātrāk kā pēc trīs gadiem. (Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)	
Colheita Seleccionada	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir par vismaz 1 % augstāka nekā ar likumu noteiktais minimums, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā, un uz tā etiķetes obligāti jānorāda ražas novākšanas gads. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
Crusted	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Portvīns ar īpašām organoleptiskajām īpašībām, iepildot pudelē tas ir sarkans un biezs, ar patīkamu aromātu un garšu, ko iegūst, samaisot dažādu gadu vīnus, lai iegūtu organoleptisko īpašību papildinājumu, kas izraisīs nogulšņu ("garozas") izveidošanos uz pudeles sieniņām, kas ir viena no vīna izgatavošanas stadijām, un kuru atzinis Port un Douro vīna institūts ar tiesībām lietot apzīmējumu. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	
Crusting				
Escolha	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības un kas norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	

Escuro	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Apzīmējums, kas rezervēts ACVN "Madeira" – vīns ar dziļi aromātisku smaržas intensitāti, ko izraisa oranžās un dominējoši brūnganīgās krāsas līdzsvars, kas saistīts ar vīna krāsvielu oksidāciju un mucā esošo vielu kustību. *(Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)*	
Fino	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Kvalitatīvs un elegants vīns ACVN "Madeira" ar nevainojami līdzsvarotu skābju svaigumu, nobriedis un plašu aromātu, kas attīstījies, izturot vīnu mucā. *(Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)*	
			Augstvērtīgs portvīns ar smalku aromātu un garšu, ko piešķir tā organoleptiskās īpašības; šo apzīmējumu lieto tikai kopā ar portvīna tradicionālajiem apzīmējumiem "Tawny", "Ruby" un "White". *(Portaria nº 1484/2002 de 22.11.2002)*	
Frasqueira	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	ACVN "Madeira" vīns, kura apzīmējumu saista ar ražas gadu, un produkts jāiegūst no tradicionālām vīnogu šķirnēm, izturot vīnu ne mazāk kā 20 gadus, iegūstot raksturīgas īpašības un norādot īpašu pašreizējo novērtējumu, pirms vai pēc vīna iepildīšanas pudelēs. *(Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)*	
Garrafeira	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3)*	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi vai cilmes vietas nosaukumu, kurš saistās ar ražas novākšanas gadu, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, minimālais izturēšanas periods sarkanvīniem ir 30 mēneši, no kuriem vismaz 12 mēneši stikla pudelēs, baltvīniem vai sārtvīniem minimālais izturēšanas periods ir 12 mēneši, no kuriem vismaz seši mēneši stikla pudelēs, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
		ACVN *(3)*	Portvīns, kas pēc uzglabāšanas koka mucās tiek iepildīts stikla traukos un izturēts ne mazāk kā astoņus gadus, pēc tam vīnu iepilda pudelēs. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	
		ACVN *(3)*	ACVN "Madeira" vīns, kura apzīmējumu saista ar ražas gadu, un produkts jāiegūst no tradicionālām vīnogu šķirnēm, izturot vīnu ne mazāk kā 20 gadus, iegūstot raksturīgas īpašības un norādot īpašu pašreizējo novērtējumu, pirms vai pēc vīna iepildīšanas pudelēs. *(Portaria nº 40/82, de 15.4.1982)*	
Lágrima	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Portvīns, kura salduma pakāpei – blīvumam 20° temperatūrā pēc Celsija jābūt no 1 034 līdz 1 084. *(Decreto-Lei nº 166/86, de 26.6.1986)*	

Leve	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3)*	Apzīmējums, kas rezervēts AĢIN "Lisboa" vīnam, kurā ir attiecīgajam vīnogu audzēšanas apgabalam noteiktais dabiskā spirta koncentrācijas minimums, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav lielāka par 10 %, noteiktais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābi, ir vienāds vai lielāks par 4,5 g/l, maksimālais spiediens ir 1 bārs, un atlikušie analītiskie parametri atbilst vērtībām, kas kopumā noteiktas desertvīniem. *(Portaria nº 426/2009, 23.4.2009)*	
			Apzīmējums, kas rezervēts AĢIN "Tejo" vīnam, kurā ir attiecīgajam vīnogu audzēšanas apgabalam noteiktais dabiskā spirta koncentrācijas minimums, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija nav lielāka par 10,5 %, noteiktais skābuma saturs, ko izsaka kā vīnskābi, ir vienāds vai lielāks par 4 g/l, maksimālais spiediens ir 1 bārs, un atlikušie analītiskie parametri atbilst vērtībām, kas kopumā noteiktas desertvīniem. *(Portaria nº 445/2009, de 27.4.2009)*	
			Baltais portvīns ACVN, kura spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 16,5 %. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	
			ACVN "Madeira" vīns, nedaudz biezs, bet sabalansētas konsistences. *(Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)*	
Nobre	Portugāļu valodā	ACVN *(1)*	Apzīmējums, kas rezervēts Dão cilmes vietas nosaukumam, kas atbilst nosacījumiem, kuri izklāstīti Dão vīna reģiona statūtos. *(Decreto-Lei nº 376/93, de 5.11.1993)*	
Reserva	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5)*	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, saistās ar ražas novākšanas gadu, vīnam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz par 0,5 % augstākā nekā ar likumu noteiktais minimums, norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
			Apzīmējums, kas rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārliešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, vai vīna nogulšņu noņemšanu, bijis iepildīts pudelēs no 12 līdz 24 mēnešiem. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
			Apzīmējums rezervēts desertvīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, saistās ar ražas novākšanas gadu, ko var laist tirgū tikai pēc trim gadiem, norādot īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
		ACVN *(1, 3, 4, 5)*	Portvīns ar raksturīgām organoleptiskajām īpašībām, atklājot aromāta un garšas komplicētību, ko iegūst, sajaucot dažādu nogatavināšanas pakāpju vīnus, kas piešķir tiem īpašas organoleptiskās īpašības. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	
			Vīns ar ACVM "Madeira", kurš atbilst noteikumiem par uzpildīšanu ik pēc 5 gadiem. *(Portaria nº 125/98, de 29.7.1998)*	

Reserva velha (ou grande reserva)	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3, 4, 5)*	Apzīmējums, kas rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārliešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, vai vīna nogulšņu noņemšanu, bija iepildīts pudelēs vairāk kā 36 mēnešus. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
Ruby	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Portvīns ar sarkanu vai izteikti sarkanu krāsu. Vīni, kuros vīndari cenšas ierobežot to tumši sarkanās krāsas attīstību un saglabāt jaunvīnam piemītošo augļu garšu un stiprumu. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	Dienvidāfrika (*)
Solera	Portugāļu valodā	ACVN *(3)*	Vīns ar ACVN "Madeira" – saistās ar ražas novākšanas datumu, kas ir vīna partijas pamatā, katru gadu iepildīšanai pudelēs atlejot noteiktu vīna daudzumu, kas nepārsniedz 10 % vīna krājumu, daudzumu, kas tiek aizstāts ar citu kvalitatīvo vīnu. Pieļaujamais papildinājuma maksimums ir 10, pēc tam vīnu var nekavējoties iepildīt pudelēs. *(Portaria nº 125/98 de 29.7.1998)*	
Super reserva	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(4, 5)*	Apzīmējums, kas rezervēts kvalitatīvajam dzirkstošajam vīnam, dzirkstošajam vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas pirms atdalīšanas no nogulsnēm, lietojot vīna pārliešanas citā traukā metodi un sasaldēšanas metodi, vai vīna nogulšņu noņemšanu, bijis iepildīts pudelēs no 24 līdz 36 mēnešiem. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
Superior	Portugāļu valodā	ACVN/AĢIN *(1, 3)*	Apzīmējums, kas rezervēts vīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs, kam piemīt raksturīgas organoleptiskās īpašības, faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz par 1 % augstākā nekā ar likumu noteiktais minimums un norādīts īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
			Apzīmējums rezervēts desertvīnam ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un cilmes vietas nosaukumu, kas iepildīts stikla pudelēs un ko var laist tirgū tikai pēc pieciem gadiem, norādot īpašā pašreizējā novērtējumā. *(Portaria nº 924/2004, de 26.7.2004)*	
Tawny	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Sarkanais portvīns, kas nogatavināts ar koksni ne mazāk kā septiņus gadus. To iegūst no dažādu vīnu partijām, kas izturēti mucās vai tvertnēs dažādos laika periodos. Vīnu izturot ilgāk, tā krāsa pamazām mainās uz dzeltenbrūnu vai vidēji dzeltenbrūnu vai gaiši dzeltenbrūnu, ar žāvētu augļu un meža smaržu buķeti; jo vecāks vīns, jo izteiktāki ir šie aromāti. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	Dienvidāfrika (*)
Vintage, *papildināts vai nepapildināts ar* Late Bottle (LBV) *vai* Character	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Portvīns ar augstas kvalitātes organoleptiskajām īpašībām, kas iegūts no vienas vīnogu ražas, uz vīna apstiprināšanas dienu tas ir sarkans un biezs, ar patīkamu aromātu un garšu, ko atzinis Port un Douro vīna institūts ar tiesībām lietot apzīmējumu. Norādes "vēlā vīnogu raža" vai "LBV" var sākt izmantot ceturtajā gadā pēc ražas gada, bet iepildīt vīnu pudelēs drīkst ne vēlāk kā līdz tā gada 31. decembrim, kas ir sestais pēc ražas gada. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	

Vintage	Angļu valodā	ACVN *(3)*	Portvīns ar īpašām organoleptiskajām īpašībām, kas iegūts no vienas vīnogu ražas, uz vīna apstiprināšanas dienu tas ir sarkans un biezs, ar ļoti patīkamu aromātu un garšu, ko atzinis *Port* un *Douro* vīna institūts, ar tiesībām lietot apzīmējumu un atbilstošo datumu. Norādi "vintage" ("vīnogu raža") var sākt izmantot otrajā gadā pēc ražas novākšanas gada, bet iepildīt vīnu pudelēs drīkst ne vēlāk kā līdz tā gada 30. jūlijam, kas ir trešais pēc ražas gada. Laist vīnu tirdzniecībā drīkst tikai sākot ar tā gada 1. maiju, kas ir otrais pēc ražas novākšanas gada. *(Regulamento nº 36/2005, de 18.4.2005)*	Dienvidāfrika (*)

(*) Apzīmējumu "Ruby", "Tawny" un "Vintage" lieto kopā ar Dienvidāfrikas ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "CAPE"

RUMĀNIJA

Rezervă	Rumāņu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīns, kas nogatavināts ozolkoka tvertnēs ne mazāk par 6 mēnešiem un izturēts pudelē ne mazāk par sešiem mēnešiem.	
Vin de vinotecă	Rumāņu valodā	ACVN *(1, 15, 16)*	Vīns, kas nogatavināts ozolkoka tvertnēs ne mazāk par vienu gadu un izturēts pudelē ne mazāk par četriem gadiem.	
Vin tânăr	Rumāņu valodā	ACVN/AĢIN *(1)*	Vīnu laiž tirgū tā gada beigās, kurā tas apstiprināts.	

SLOVĀKIJA

Mladé víno	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns jāiepilda pudelēs līdz tā kalendārā gada beigām, kurā tika ievākta vīnogu raža, ko izmantoja vīna ražošanā. Laist vīnu apgrozībā atļauts sākot ar tā novembra pirmo pirmdienu gada, kurā novākta raža.	
Archívne víno	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīns, kas pēc vīna ražošanā izmantoto vīnogu ražas ievākšanas gada, nogatavināts vismaz trīs gadus.	
Panenská úroda	Slovāku valodā	ACVN *(1)*	Vīna ražošanā izmantotas vīnogas, kuras ievāktas vīna dārza pirmajā ražas gadā. Pirmā raža ir raža, ko ievāc trešajā, vēlākais ceturtajā, gadā pēc vīnogulāju iestādīšanas.	

SLOVĒNIJA

Mlado vino	Slovēņu valodā	AĢIN / ACVN *(1)*	Vīns, kuru drīkst laist tirdzniecībā tikai 30 dienas pēc ražas novākšanas dienas un tikai līdz 31. janvārim.	

Paskaidrojošās piezīmes:

(1) ACVN (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai AĢIN (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde), kas papildināta ar atsauci uz vīnkopības produktu kategorijām saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1234/2007 XIb pielikumu.
(2) Vārdiem kursīvā ir tikai informatīvs vai paskaidrojošs raksturs, vai abi kopā, un tos neattiecina uz šīs regulas 3. panta noteikumiem. Tā kā tiem ir norādošs raksturs, tie nekādā gadījumā nav aizstājami attiecīgajos valsts tiesību aktos."

II PIELIKUMS

"XV PIELIKUMS

TO VĪNOGU ŠĶIRŅU NOSAUKUMU UN TO SINONĪMU SARAKSTS, KURUS DRĪKST NORĀDĪT VĪNU MARĶĒJUMĀ

A DAĻA. **Vīnogu šķirņu nosaukumu un to sinonīmu saraksts, kuras drīkst norādīt vīnu marķējumā saskaņā ar 62. panta 3. punktu**

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai tā sinonīmu [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	**Itālija°**
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grieķija°, Itālija°, Portugāle°, Alžīrija°, Tunisija°, ASV°, Kipra°,** Dienvidāfrika *N.B.: Nosaukumu "Alicante" vienu pašu nedrīkst izmantot vīna apzīmēšanai.*
3		**Alicante Branco**	**Portugāle°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**Francija°, Serbija un Melnkalne** (6)
5		**Alicante**	**Itālija°**
6		Alikant Buse	Serbija un Melnkalne (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Itālija
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Rumānija**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Spānija°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (13-**20**-30), Austrija (**18**-20), Kanāda (20-30), Čīle (20-30), Itālija (20-30), Šveice
11		**Blauer Burgunder**	**Austrija** (10-13), Serbija un Melnkalne (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Vācija** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Vācija** (30), Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika(10-**20**-30), Austrija (10-**11**), Bulgārija (30), Kanāda (10-30), Čīle (10-30), Rumānija (30), Itālija (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Rumānija** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Serbija un Melnkalne** (34)
16		Burgundac Crni	Horvātija°
17		**Burgundac crni**	**Serbija un Melnkalne** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Horvātija°, **Serbija un Melnkalne°**
19		**Burgundec bel**	**Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°**
20		**Burgundec crn**	**Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika** (10-13-30)
21		**Burgundec siv**	**Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°**
22		**Early Burgundy**	**ASV°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungārija (31)
24		Frühburgunder	Vācija (**12**), **Nīderlande°**
25		Grauburgunder	Vācija, Bulgārija, Ungārija°, Rumānija (26)
26		Grauer Burgunder	Kanāda, Rumānija (25), Vācija, **Austrija**
27		Grossburgunder	Rumānija (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungārija (30)
29		**Nagyburgundi**	Ungārija°
30		Spätburgunder	Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika (10-13-**20**), Serbija un Melnkalne (11-**17**), Bulgārija (13), Kanāda (10-13), Čīle, Ungārija (29), Moldova°, Rumānija (13), Itālija (10-13), **Apvienotā Karaliste**, Vācija (**13**)
31		Weißburgunder	Dienvidāfrika (33), Kanāda, Čīle (32), Ungārija (23), Vācija (**32**, 33), Austrija (**32**), Apvienotā Karaliste°, Itālija
32		**Weißer Burgunder**	**Vācija** (31, 33), **Austrija** (31), Čīle (31), Slovēnija, Itālija

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai tā sinonīmu [1]
33		**Weissburgunder**	Dienvidāfrika (31), Vācija (31, **32**), Apvienotā Karaliste, Itālija, **Šveice°**
34		Weisser Burgunder	Serbija un Melnkalne (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Itālija**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Rumānija**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	Čehija (**39**), Austrija°, Vācija, Slovēnija (**Modra frankinja**, Frankinja), Ungārija, Rumānija (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Rumānija**
39		**Frankovka**	**Čehija** (37), Slovākija (**40**), Rumānija (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Slovākija** (39)
41		**Kékfrankos**	Ungārija, Rumānija (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itālija
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugāle°**
44	Мелник (BU) *Melnik*	**Мелник** *Melnik*	**Bulgārija**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Itālija°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**Čehija°**
47		Moravia dulce	**Spānija°**
48		Moravia agria	**Spānija°**
49		**Muškat moravský**	**Čehija°, Slovākija**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Rumānija**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Itālija°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentīna°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itālija
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	Francija

B DAĻA. **Vīnogu šķirņu nosaukumu un to sinonīmu saraksts, kuras drīkst norādīt vīnu marķējumā saskaņā ar 62. panta 4. punktu**

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai tā sinonīmu [1]
1	Mount Athos – Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grieķija°**, Kipra°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Itālija°, Grieķija°, Malta°, ASV**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Itālija°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Itālija, Austrālija, ASV**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Itālija, Austrālija**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Itālija°**
7		**Barbera**	**Dienvidāfrika°, Argentīna°, Austrālija°, Horvātija°, Meksika°, Slovēnija°, Urugvaja°, ASV°, Grieķija°, Itālija°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Itālija°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Itālija°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Itālija, Austrālija**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Ungārija°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Itālija, Austrālija**

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai tā sinonīmu [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Itālija, Austrālija, ASV**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Ungārija**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Slovākija**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Itālija**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Itālija**°
18		**Korinthiaki**	**Grieķija**°
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Itālija, Austrālija, ASV**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Itālija, Austrālija**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Itālija, Austrālija, ASV**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Itālija, Austrālija**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Itālija, Austrālija, ASV**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Ungārija**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Itālija, Austrālija**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Itālija**
27		**Lambrusco**	**Itālija, Austrālija [2], ASV**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Itālija**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Itālija, Austrālija**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Itālija, Austrālija, ASV**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Itālija**
35		**Pikolit**	**Slovēnija**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Itālija, Austrālija**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Itālija, Austrālija, ASV**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Ungārija** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Serbija un Melnkalne (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Serbija un Melnkalne (39-43-**46**), **Slovēnija**° (45)
41		Rheinriesling	Bulgārija°, Austrija, Vācija (43), Ungārija (**38**), Čehija (**49**), Itālija (43), Grieķija, Portugāle, Slovēnija
42		Rhine Riesling	Dienvidāfrika°, Austrālija°, Čīle (44), Moldova°, Jaunzēlande°, **Kipra, Ungārija**°
43		Riesling renano	Vācija (41), Serbija un Melnkalne (39-40-**46**), **Itālija** (41)
44		**Riesling Renano**	Čīle (42), **Malta**°
45		Radgonska ranina	**Slovēnija**
46		**Rizling rajnski**	**Serbija un Melnkalne** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Bijusī Dienvidslāvijas Maķedonijas Republika°, Horvātija**°
48		**Rizling rýnsky**	**Slovākija**°
49		**Ryzlink rýnský**	**Čehija** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Itālija, Austrālija**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Itālija, Austrālija, ASV**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Slovēnija**

	Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukums	Šķirnes nosaukums vai tā sinonīms	Valstis, kuras drīkst izmantot šķirnes nosaukumu vai tā sinonīmu (1)
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Itālija, Austrālija, ASV**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Itālija°**
55		**Verdeca**	**Itālija**
56		**Verdese**	**Itālija°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Itālija, Austrālija**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Itālija, Austrālija**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Itālija, Austrālija**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Ungārija**

(*) *PASKAIDROJUMI:*

— apzīmējumi slīprakstā: atsauce uz vīna vīnogu šķirnes sinonīmu
— "°" nav sinonīma
— apzīmējumi treknrakstā: 3. sleja: vīna vīnogu šķirņu nosaukums
4. sleja: valsts, kurā nosaukums atbilst šķirnei un norāda uz šķirni
— apzīmējumi parastā rakstā: 3. sleja: vīnogu šķirnes sinonīma nosaukums
4. sleja: tās valsts nosaukums, kura izmanto vīnogu šķirnes sinonīmu

(1) Šajā pielikumā attiecīgajām valstīm paredzētās atkāpes ir pieļaujamas tikai attiecībā uz vīniem ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kuri izgatavoti no attiecīgajām vīnogu šķirnēm.

(2) Izmantošana atļauta saskaņā ar Eiropas Kopienas un Austrālijas 2008. gada 1. decembra nolīgums par vīna tirdzniecību 22. panta 4. punktu (OV L 28, 30.1.2009., 3. lpp.)."