REGULAMENTO (UE) N.º 401/2010 DA COMISSÃO

de 7 de Maio de 2010

que altera e corrige o Regulamento (CE) n.º 607/2009 que estabelece normas de execução do Regulamento (CE) n.º 479/2008 do Conselho no que respeita às denominações de origem protegidas e indicações geográficas protegidas, às menções tradicionais, à rotulagem e à apresentação de determinados produtos vitivinícolas

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ([1]), e, nomeadamente, os seus artigos 121.º, primeiro parágrafo, alíneas k), l) e m), e 203.º-B, em conjugação com o seu artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 25.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão ([2]), a verificação anual dos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida deve ser efectuada aleatoriamente, por amostragem ou sistematicamente, tendo presente que só os controlos aleatórios podem ser combinados com os controlos por amostragem. Alguns Estados-Membros que até agora deram preferência aos controlos sistemáticos evoluíram e desejam dispor da possibilidade de combinar as três formas de controlo. Assim, no que respeita aos sistemas de verificação anual, deve ser facultada aos Estados-Membros uma maior flexibilidade.

(2) Após a adopção do Regulamento (CE) n.º 607/2009, verificou-se que este contém alguns erros de ordem técnica que convém corrigir. Em especial, o nome da casta de uva de vinho «Montepulciano» foi erradamente mencionado no anexo XV, parte B, e deve, pois, ser transferida para o mesmo anexo, parte A. A redacção de algumas disposições deve ser também melhorada por razões de clareza.

(3) Por motivos de clareza e coerência, algumas disposições do Regulamento (CE) n.º 607/2009 devem ser objecto de nova redação ou de especificação. É este o caso, em especial, das disposições aplicáveis a países terceiros, aos quais deve ser dada a possibilidade de utilizarem certas indicações facultativas desde que respeitem condições equivalentes às exigidas aos Estados-Membros. O mesmo sucede com o anexo XII, no qual a terminologia deve observar a utilizada na lista das denominações de origem protegidas constantes do Registo. Devem também ser introduzidas novas disposições a fim de se alcançar uma maior precisão em termos de rotulagem e apresentação.

(4) A Austrália solicitou a inclusão de novos nomes de castas de uva de vinho no anexo XV, parte B, do Regulamento (CE) n.º 607/2009. A Comissão, após um exame favorável do pedido no que respeita às condições estabelecidas no artigo 62.º, n.º 1, alínea b), e n.º 4 do referido regulamento, deve incluir a Austrália na coluna desse anexo correspondente aos nomes dessas castas de uva de vinho.

(5) O Acordo entre a Comunidade Europeia e os Estados Unidos da América sobre o comércio de vinhos ([3]) contém uma lista de nomes de castas que podem ser utilizados como indicações constantes da rotulagem. Assim, os Estados Unidos da América devem ser incluídos no anexo XV, parte B, do Regulamento (CE) n.º 607/2009, na coluna correspondente aos nomes dessas castas de uva de vinho.

(6) O Regulamento (CE) n.º 607/2009 deve, por conseguinte, ser alterado em conformidade.

(7) Para evitar sobrecargas administrativas associadas a custos de certificação e dificuldades comerciais, as alterações propostas pelo presente regulamento devem ser aplicáveis a partir da mesma data que o Regulamento (CE) n.º 607/2009, ou seja, a partir de 1 de Agosto de 2009.

(8) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O Regulamento (CE) n.º 607/2009 é alterado do seguinte modo:

1. O artigo 18.º, n.º 1, passa a ter a seguinte redacção:

«1. O "Registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas" mantido pela Comissão em conformidade com o artigo 118.º-N do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho (*), adiante designado por "Registo", é incluído na base de dados electrónica "E-Bacchus".

(*) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.».

([1]) JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.
([2]) JO L 193 de 24.7.2009, p. 60.
([3]) JO L 87 de 24.3.2006, p. 2.

2. O artigo 24.º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 24.º

Notificação dos operadores

Os operadores que pretendam participar em toda ou em parte da produção ou embalagem de um produto com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida são notificados à autoridade de controlo competente referida no artigo 118.º-O do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.»

3. O artigo 25.º é alterado do seguinte modo:

a) No n.º 1:

i) o segundo parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«A verificação anual é efectuada de acordo com o caderno de especificações, no Estado-Membro no qual decorreu a produção, por um dos seguintes processos:

a) Aleatoriamente, com base numa análise de riscos;

b) Por amostragem;

c) Sistematicamente;

d) Por combinação de quaisquer dos processos *supra.*»;

ii) é suprimido o quinto parágrafo;

b) O n.º 4, alínea a), passa a ter a seguinte redacção:

«a) Os resultados dos exames referidos no n.º 1, primeiro parágrafo, alíneas a) e b), e no n.º 2 provarem que o produto observa as condições do caderno de especificações e possui todas as características pertinentes da denominação de origem ou indicação geográfica em causa;».

4. O artigo 56.º, n.º 1, é alterado do seguinte modo:

a) A alínea a) passa a ter a seguinte redacção:

«a) "*Engarrafador*", a pessoa singular ou colectiva ou o agrupamento de tais pessoas estabelecido na União Europeia que efectua ou manda efectuar por sua conta o engarrafamento;»

b) A alínea f) passa a ter a seguinte redacção:

«f) "*Endereço*", a indicação da circunscrição administrativa local e do Estado-Membro ou país terceiro nos quais se situa a sede do engarrafador, produtor, vendedor ou importador.»

5. O artigo 63.º é alterado do seguinte modo:

a) O n.º 2, quarto parágrafo, passa a ter a seguinte redacção:

«Os custos da certificação são suportados pelos operadores a ela sujeitos, salvo decisão em contrário dos Estados-Membros.»;

b) Ao n.º 7, é aditado o seguinte quarto parágrafo:

«No caso do Reino Unido, o nome do Estado-Membro pode ser substituído pelo nome de um dos países que o constitui.»

6. O artigo 64.º, n.º 4, passa a ter a seguinte redacção:

«4. O n.º 1 não se aplica aos produtos referidos no anexo XI-B, pontos 3, 8 e 9, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 se as condições de utilização da indicação do teor de açúcares forem reguladas pelo Estado-Membro ou estabelecidas em regras aplicáveis no país terceiro em causa, incluindo, no caso de países terceiros, regras adoptadas por organizações profissionais representativas.»

7. O artigo 67.º, n.º 2, primeiro parágrafo, passa a ter a seguinte redacção:

«Para que possa utilizar-se o nome de uma unidade geográfica mais pequena do que a área subjacente a uma denominação de origem ou indicação geográfica, a área da unidade geográfica em questão deve estar bem definida. Os Estados-Membros podem estabelecer regras relativas à utilização dessas unidades geográficas. Pelo menos 85 % das uvas a partir das quais o vinho foi produzido devem ser originários da unidade geográfica mais pequena em causa. Exclui-se:

a) Qualquer quantidade de produtos utilizados como edulcorantes, de "*licor de expedição*" ou de "*licor de tiragem*";

b) Qualquer quantidade dos produtos referidos no anexo XI-B, ponto 3, alíneas e) e f), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

Os 15 % de uvas restantes devem ser originários da área geográfica delimitada correspondente à denominação de origem ou indicação geográfica em causa.»

8. O anexo XII é substituído pelo texto constante do anexo I do presente regulamento.

9. O anexo XV é substituído pelo texto constante do anexo II do presente regulamento.

10. O anexo XVII, ponto 4, alínea b), primeiro e segundo travessões, passa a ter a seguinte redacção:

«— Tokaj,

— Vinohradnícka oblasť Tokaj».

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor na data da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de Agosto de 2009.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de Maio de 2010.

Pela Comissão

Presidente

José Manuel BARROSO

ANEXO I

«ANEXO XII

LISTA DE MENÇÕES TRADICIONAIS REFERIDA NO ARTIGO 40.º

Menções tradicionais	Língua	Vinhos [1]	Resumo da definição/das condições de utilização [2]	Países terceiros em causa
PARTE A: **Menções tradicionais a que se refere o artigo 118.º-U, n.º 1, alínea a), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007**				
BÉLGICA				
Appellation d'origine contrôlée	Francês	DOP *(1, 4)*	Menções tradicionais utilizadas em vez de "denominação de origem protegida".	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Neerlandês	DOP *(1, 4)*		
Landwijn	Neerlandês	IGP *(1)*	Menções tradicionais utilizadas em vez de "indicação geográfica protegida".	
Vin de pays	Francês	IGP *(1)*		
BULGÁRIA				
Гарантирано наименование запроизход (ГНП) *(guaranteed designation of origin)*	Búlgaro	DOP *(1, 3, 4)*	Menções tradicionais utilizadas em vez de "denominação de origem protegida" ou "indicação geográfica protegida". 14.4.2000	
Гарантирано и контролиранонаименование за произход (ГКНП) *(guaranteed and controlled designation of origin)*	Búlgaro	DOP *(1, 3, 4)*		
Благородно сладко вино (БСВ) *(noble sweet wine)*	Búlgaro	DOP *(3)*		
Регионално вино *(Regional wine)*	Búlgaro	IGP *(1, 3, 4)*		

REPÚBLICA CHECA

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Checo	DOP *(4)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área em causa; a produção do vinho utilizado na elaboração do vinho espumante de qualidade produzido em região especificada decorreu na área vitícola em causa; o rendimento por hectare estabelecido para a área definida não foi excedido; o vinho preenche, portanto, os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.	
Jakostní víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área em causa; o rendimento por hectare não foi excedido; as uvas a partir das quais o vinho foi produzido atingiram um teor de açúcares de pelo menos 15° NM; a vindima e a produção do vinho, não incluído o engarrafamento, foram efectuadas na região vitivinícola em causa; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.	
Jakostní víno odrůdové	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas, ou a partir de polpa, mosto de uvas ou vinho produzidos a partir dessas uvas, ou por mistura de vinhos de qualidade, provenientes de não mais de três castas.	
Jakostní víno známkové	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas, ou a partir de polpa, mosto de uvas ou eventualmente vinho produzidos a partir dessas uvas.	
Jakostní víno s přívlastkem, completada por: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área ou subárea em causa, ou a partir de polpa, mosto de uvas ou eventualmente vinho produzidos a partir dessas uvas; o rendimento por hectare não foi excedido; o vinho foi produzido a partir de uvas cujas origem, teor de açúcares e peso, casta ou castas, se for caso disso, ou infecção por Botrytis cinerea P. sob a forma de podridão nobre foram verificados pela autoridade de inspecção e preenche os requisitos do vinho de qualidade com atributos em causa, ou foi produzido por mistura de vinhos de qualidade com atributos; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução e foi classificado pela autoridade de inspecção de vinho de qualidade com um dos seguintes atributos: — "Kabinetní víno": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 19° NM, — "Pozdní sběr": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 21° NM, — "Výběr z hroznů": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 24° NM, — "Výběr z bobulí": só pode ser produzido a partir de bagos seleccionados cujo teor de açúcares atinja pelo menos 27° NM, — "Výběr z cibéb": só pode ser produzido a partir de bagos afectados pela podridão nobre seleccionados ou de bagos sobreamadurecidos cujo teor de açúcares atinja pelo menos 32° NM, — "Ledové víno": só pode ser produzido a partir de uvas vindimadas a temperaturas não superiores a – 7 °C que tenham sido mantidas congeladas durante a vindima e a elaboração, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27° NM, — "Slámové víno": só pode ser produzido a partir de uvas que, antes da elaboração do vinho, tenham sido armazenadas sobre palha ou caniços ou, se necessário, sido suspensas, num compartimento ventilado, durante pelo menos três meses, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27° NM.	

Pozdní sběr	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área em causa; as uvas a partir das quais o vinho foi produzido atingiram o teor de açúcares de pelo menos 21° NM; a vindima e a produção do vinho, não incluído o engarrafamento, foram efectuadas na região vitivinícola em causa; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.	
Víno s přívlastkem, completada por: — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área ou subárea em causa, ou a partir de polpa, mosto de uvas ou eventualmente vinho produzidos a partir dessas uvas; o rendimento por hectare não foi excedido; o vinho foi produzido a partir de uvas cujas origem, teor de açúcares e peso, casta ou castas, se for caso disso, ou infecção por Botrytis cinerea P. sob a forma de podridão nobre foram verificados pela autoridade de inspecção e preenche os requisitos do vinho de qualidade com atributos em causa, ou foi produzido por mistura de vinhos de qualidade com atributos; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução e foi classificado pela autoridade de inspecção de vinho de qualidade com um dos seguintes atributos: — "Kabinetní víno": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 19° NM, — "Pozdní sběr": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 21° NM, — "Výběr z hroznů": só pode ser produzido a partir de uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 24° NM, — "Výběr z bobulí": só pode ser produzido a partir de bagos seleccionados cujo teor de açúcares atinja pelo menos 27° NM, — "Výběr z cibéb": só pode ser produzido a partir de bagos afectados pela podridão nobre seleccionados ou de bagos sobreamadurecidos cujo teor de açúcares atinja pelo menos 32° NM, — "Ledové víno": só pode ser produzido a partir de uvas vindimadas a temperaturas não superiores a – 7 °C que tenham sido mantidas congeladas durante a vindima e a elaboração, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27° NM, — "Slámové víno": só pode ser produzido a partir de uvas que, antes da elaboração do vinho, tenham sido armazenadas sobre palha ou caniços ou, se necessário, sido suspensas, num compartimento ventilado, durante pelo menos três meses, sendo o teor de açúcares do mosto de vinho obtido de pelo menos 27° NM.	
Jakostní likérové víno	Checo	DOP *(3)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas nas vinhas em causa da área especificada; o rendimento por hectare não foi excedido; a produção decorreu na região vitivinícola especificada na qual as uvas foram vindimadas; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.	
Zemské víno	Checo	IGP *(1)*	Vinho produzido a partir de uvas adequadas para a produção de vinho de qualidade na região especificada, vindimadas no território da República Checa, ou a partir de castas constantes da lista de castas do regulamento de execução; só pode ser rotulado com a indicação geográfica estabelecida no regulamento de execução; na produção de vinho com indicação geográfica só podem ser utilizadas uvas cujo teor de açúcares atinja pelo menos 14° NM e que tenham sido vindimadas na unidade geográfica que beneficia da indicação geográfica em causa nas condições aqui previstas; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução; é proibido utilizar o nome de unidades geográficas diversas da prevista no regulamento de execução.	

Víno originální certifikace (VOC ou V.O.C.)	Checo	DOP *(1)*	Vinho obrigatoriamente produzido no território ou parte do território da região vitivinícola em causa; o produtor deve ser membro da associação que está autorizada a atribuir a denominação de vinho com certificação de origem em conformidade com o diploma legislativo aplicável; o vinho preenche pelo menos os requisitos de qualidade do vinho de qualidade previstos no diploma legislativo que lhe é aplicável e satisfaz as condições estabelecidas na decisão que autoriza a atribuição da denominação de vinho com certificação de origem; o vinho deve ainda preencher os outros requisitos previstos no mesmo diploma para o tipo de vinho em causa.	

DINAMARCA

Regional vin	Dinamarquês	IGP *(1, 3, 4)*	Vinho ou vinho espumante elaborado na Dinamarca em observância das regras da legislação nacional. Os "vinhos regionais" são sujeitos a um exame organoléptico e analítico. A natureza e o carácter destes vinhos decorrem em parte da área de produção, das uvas utilizadas e da experiência do viticultor e do vinicultor.	

ALEMANHA

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), *completada por*: — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemão	DOP *(1)*	Categoria geral de vinhos com atributos especiais elaborados a partir de mostos com uma determinada densidade mínima e sem enriquecimento (por adição de açúcar ao mosto ou por adição de mosto de uvas concentrado), sendo utilizadas as seguintes menções complementares: — (Kabinett): vinhos de qualidade com atributos especiais (Prädikatsweine) de primeira qualidade; os vinhos Kabinett são leves e finos; os mostos atingem 67 a 85 graus Öchsle, consoante a casta e a região; — (Spätlese): vinhos de qualidade com atributos especiais cujos mostos apresentam densidades compreendidas entre 76 e 95 graus Öchsle, consoante a casta e a região; as uvas devem ser de vindima tardia e devem apresentar-se completamente maduras; os vinhos Spätlese têm um aroma intenso (não necessariamente doce); — (Auslese): vinhos elaborados a partir de uvas completamente maduras seleccionadas, eventualmente concentradas pelo Botrytis cinerea P., cujos mostos apresentam densidades compreendidas entre 85 e 100 graus Öchsle, consoante a casta e a região; — (Beerenauslese): vinhos elaborados a partir de bagos completamente maduros especialmente seleccionados, com uma concentração de açúcares elevada graças ao Botrytis cinerea P. (podridão nobre); as uvas são predominantemente vindimadas algum tempo depois da vindima normal; a densidade dos mostos varia entre 110 e 125 graus Öchsle, consoante a casta e a região; são vinhos muito doces e com grande conservação; — (Trockenbeerenauslese): vinhos de qualidade com atributos especiais (Prädikatsweine) de excepcional qualidade, cujos mostos apresentam densidades superiores a 150 graus Öchsle; são vinhos elaborados a partir de uvas sobreamadurecidas cuidadosamente seleccionadas, cujo sumo foi concentrado pelo Botrytis cinerea P. (podridão nobre); os bagos apresentam-se engelhados como uvas passas; são vinhos muito doces e com pouco álcool; — (Eiswein): vinhos elaborados a partir de uvas vindimadas sob geada forte, com temperaturas inferiores a – 7 °C; as uvas são prensadas ainda congeladas; vinho único de qualidade superior, extremamente doce e de acidez pronunciada.	
Qualitätswein, *completada ou não por* b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Alemão	DOP *(1)*	Vinho de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	
Qualitätslikörwein, *completada por* b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemão	DOP *(3)*	Vinho licoroso de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	

Qualitätsperlwein, *completada por* b.A. (Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemão	DOP *(8)*	Vinho frisante de qualidade de região definida, aprovado em exame analítico e organoléptico, que preenche os requisitos aplicáveis de maturação das uvas (densidade do mosto de uvas em graus Öchsle).	
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)	Alemão	DOP *(4)*	Vinho espumante de qualidade de região definida.	
Landwein	Alemão	IGP *(1)*	Vinho superior devido à densidade ligeiramente mais elevada dos seus mostos.	
Winzersekt (**)	Alemão	DOP *(1)*	Vinho espumante de qualidade produzido em zonas vitícolas especificadas a partir de uvas destinadas à elaboração de vinhos espumantes de qualidade produzidos em zona vitícola especificada e vindimadas na exploração vitivinícola na qual o produtor vinifica as uvas; aplica-se igualmente a agrupamentos de produtores.	

(*) A menção "Qualitätswein mit Prädikat" é autorizada durante um período transitório que termina em 31 de Dezembro de 2010.
(**) Não é solicitada protecção para as menções "Sekt", "Likörwein" e "Perlwein".

GRÉCIA

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) *(appellation d'origine de qualité supérieure)*	Grego	DOP *(1, 3, 4, 15, 16)*	Nome de uma região ou de um local específico oficialmente reconhecido para a designação de vinhos que preenchem os seguintes requisitos: — são produzidos na área geográfica em causa a partir de uvas de castas de primeira qualidade da espécie Vitis vinifera provenientes exclusivamente dessa área, — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas com baixo rendimento por hectare, — as suas qualidade e características devem-se essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos. [L. D. 243/1969 e L. D. 427/76 relativos ao melhoramento e protecção da produção vitícola]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) *(appellation d'origine contrôlée)*	Grego	DOP *(3, 15)*	Além dos requisitos indispensáveis da "appellation d'origine de qualité supérieure", os vinhos desta categoria preenchem os seguintes requisitos: — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas de primeira qualidade, com baixo rendimento por hectare, cujos solos são adequados para a produção de vinhos de qualidade, — determinados requisitos relativos ao sistema de poda das vinhas e ao teor mínimo de açúcares do mosto. [L. D. 243/1969 e L. D. 427/76 relativos ao melhoramento e protecção da produção vitícola]	
Οίνος γλυκός φυσικός *(vin doux naturel)*	Grego	DOP *(3)*	Vinhos das categorias "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation d'origine de qualité supérieure" que, além disso, preenchem os seguintes requisitos: — provêm de mostos de uvas cujo título alcoométrico natural inicial é igual ou superior a 12 % vol, — têm um título alcoométrico adquirido não inferior a 15 % vol e não superior a 22 % vol, — têm um título alcoométrico total não inferior a 17,5 % vol. [L. D. 212/1982 relativo ao registo de vinhos com a denominação de origem "Samos"]	

Οίνος φυσικώς γλυκύς *(vin naturellement doux)*	Grego	DOP *(3, 15, 16)*	Vinhos das categorias "appellation d'origine contrôlée" ou "appellation d'origine de qualité supérieure" que, além disso, preenchem os seguintes requisitos: — são produzidos a partir de uvas deixadas ao sol ou à sombra, — são produzidos sem enriquecimento, — têm um título alcoométrico natural não inferior a 17 % vol (ou 300 gramas de açúcares por litro). [L. D. 212/1982 relativo ao registo de vinhos com a denominação de origem "Samos"]	
ονομασία κατά παράδοση *(appellation traditionnelle)*	Grego	IGP *(1)*	Vinhos produzidos exclusivamente no território geográfico da Grécia que, além disso: — no caso dos vinhos com a menção tradicional Retsina, são produzidos a partir de mosto de uvas tratado com resina de pinheiro de Alepo, — no caso dos vinhos com a menção tradicional Verntea, são produzidos a partir de uvas de vinhas da ilha de Zakynthos e preenchem determinados requisitos relativos às castas de uva utilizadas, ao rendimento das vinhas por hectare e ao teor de açúcares do mosto. [P. D. 514/1979 relativo à produção, controlo e protecção dos vinhos resinosos e M. D. 397779/92 que estabelece requisitos para a utilização da menção "Denominação Tradicional Verntea de Zakynthos"]	
τοπικός οίνος *(vin de pays)*	Grego	IGP *(1, 3, 4, 11, 15, 16)*	Menção a uma região ou a um local específico reconhecida administrativamente para a designação de vinhos que preenchem os seguintes requisitos: — possuem uma qualidade, reputação ou outras características determinadas que podem ser atribuídas à origem do vinho, — pelo menos 85 % das uvas utilizadas na sua produção provêm exclusivamente da área geográfica em causa e a produção do vinho decorre nessa área geográfica, — são obtidos a partir de castas de uva classificadas na área em causa, — são produzidos a partir de uvas provenientes de vinhas situadas em solos adequados para a viticultura e com baixo rendimento por hectare, — apresentam o título alcoométrico natural e o título alcoométrico adquirido que se encontram definidos para cada vinho. [C. M. D. 392169/1999, Regras gerais da utilização da menção vinho regional para designar vinhos de mesa, alterado pelo C.M.D. 321813/2007]	

ESPANHA

Denominación de origen (DO)	Espanhol	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Nome de uma região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado reconhecido administrativamente para designar vinhos que satisfazem as seguintes condições: — são elaborados na região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado em causa, a partir de uvas aí produzidas, — beneficiam de elevado prestígio comercial devido à sua origem, — as suas qualidade e características devem-se essencial ou exclusivamente a especificidades geográficas, incluindo os factores naturais e humanos. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Espanhol	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Além dos requisitos indispensáveis da "denominación de origen", os vinhos com "denominación de origen calificada" preenchem os seguintes requisitos: — decorreram pelo menos dez anos desde o reconhecimento como "denominación de origen", — os produtos protegidos são comercializados exclusivamente em garrafa a partir de adegas registadas, situadas na área geográfica delimitada, — a área considerada apta para a produção de vinhos com direito à denominação de origem qualificada encontra-se delimitada cartograficamente por município. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	

Vino de calidad con indicación geográfica	Espanhol	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Vinho elaborado numa região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado com uvas daí originárias, cuja qualidade, reputação ou características se devem ao factor geográfico, ao factor humano ou a ambos, no que respeita à produção da uva ou à elaboração ou envelhecimento do vinho. Estes vinhos são identificados pela menção "vino de calidad de", seguida do nome da região, circunscrição territorial, localidade ou lugar delimitado onde decorre a produção vitivinícola. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	
Vino de pago	Espanhol	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Designa o local ou sítio rural com características edáficas e microclimáticas próprias que o diferenciam e distinguem de outros nas redondezas, conhecido por um nome ligado de forma tradicional e notória à cultura de vinhas das quais se obtêm vinhos com características e qualidades singulares e cuja extensão máxima se encontra limitada por regras estabelecidas pela autoridade administrativa competente, em função das características próprias de cada região. A extensão do "pago" não poderá ser igual nem superior à de nenhum dos municípios em cujo território ou territórios, se forem mais do que um, o "pago" se situa. Considera-se existir uma ligação notória à viticultura se o nome do "pago" vier sendo habitualmente utilizado no mercado para identificar vinhos dele provenientes há pelo menos cinco anos. Todas as uvas utilizadas na elaboração do "vino de pago" são obrigatoriamente provenientes de vinhas situadas no "pago", sendo o vinho elaborado, armazenado e, se for caso disso, envelhecido separadamente de outros vinhos. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos neste e noutros diplomas)	
Vino de pago calificado	Espanhol	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Se toda a extensão de um "pago" se situar no território correspondente a uma "denominación de origen calificada", o vinho produzido no "pago" pode ser designado por "vino de pago calificado" se preencher os requisitos dos vinhos que podem beneficiar da denominação de origem qualificada em questão e estiver registado com a mesma. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; mais requisitos legais neste e noutros diplomas)	
Vino de la tierra	Espanhol	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Requisitos para a utilização da menção tradicional "vino de la tierra" acompanhada de uma indicação geográfica: 1. Na regulação das indicações geográficas dos produtos referidos no artigo 1.º devem ter-se em conta pelo menos os seguintes aspectos: a) Categoria ou categorias de vinho às quais a menção é aplicável; b) Indicação geográfica a utilizar; c) Limites precisos da área geográfica; d) Castas de uva adequadas; e) Valor mínimo do título alcoométrico volúmico natural dos diversos tipos de vinho com direito à menção; f) Apreciação ou indicação das características organolépticas; g) Sistema de controlo aplicável aos vinhos, a cargo de uma entidade pública ou privada. 2. É admitida a utilização de uma indicação geográfica para designar um vinho resultante da mistura de vinhos obtidos a partir de uvas vindimadas em várias zonas de produção se pelo menos 85 % do vinho provier da zona de produção de cujo nome o vinho é portador. (Lei 24/2003 da vinha e do vinho; Decreto 1126/2003)	

Vino dulce natural	Espanhol	DOP *(3)*	(Anexo III, parte B, ponto 6, do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão)	
Vino Generoso	Espanhol	DOP *(3)*	(Anexo III, parte B, ponto 8, do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão)	Chile
Vino Generoso de licor	Espanhol	DOP *(3)*	(Anexo III, parte B, ponto 10, do Regulamento (CE) n.º 606/2009 da Comissão)	

FRANÇA

Appellation d'origine contrôlée	Francês	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Nome de uma área geográfica utilizado para designar um produto dela originário, cujas qualidade e características se devem essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos. O produto possui uma reputação bem estabelecida e a sua produção está sujeita a procedimentos de controlo que incluem a identificação dos operadores, o controlo das condições de produção e o controlo dos produtos.	Argélia Suíça Tunísia
Appellation […] contrôlée	Francês			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Francês			
Vin doux naturel	Francês	DOP *(3)*	Vinho amuado, isto é, cuja fermentação alcoólica foi parada através da adição de álcool neutro de origem vínica. Este processo visa aumentar o teor alcoólico do vinho, mantendo ao mesmo tempo a maior parte dos açúcares naturais da uva. O estádio da fermentação alcoólica, com ou sem maceração, em que o vinho é amuado depende do tipo de vinho doce natural em causa (branco, tinto ou rosado).	
Vin de pays	Francês	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Vinhos com indicação geográfica, que satisfazem condições estritas de produção regulamentadas, nomeadamente no que respeita ao rendimento máximo, ao teor alcoólico mínimo e às castas de uva; está igualmente sujeito a regras analíticas estritas.	

ITÁLIA

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Entende-se por "Denominazione di origine" de um vinho o nome geográfico de uma zona vitícola particularmente vocacionada, utilizado para designar um produto de qualidade reputado cujas características se devem ao meio geográfico e aos factores humanos. A lei citada regula a menção tradicional específica "D.O.C." para os vinhos italianos com denominação, clarificando a importância essencial dos aspectos qualitativos e tradicionais no conceito de denominação de origem. [Lei n.º 164, de 10.2.1992]	
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Alemão			
Kontrolirano poreklo	Esloveno			

Denominazione di origine controllata e garanttia (D.O.C.G.)	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Definição semelhante à de "D.O.C.", mas inclui o termo "garantita" (garantida), aplicando-se a vinhos de especial mérito, reconhecidos como vinhos D.O.C. há pelo menos cinco anos. Estes vinhos são comercializados em recipientes de capacidade não superior a 5 litros, rotulados com um selo oficial, para melhor garantia dos consumidores. [Lei n.º 164, de 10.2.1992]	
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Alemão			
Kontrolirano in garantirano poreklo	Esloveno			
Vino dolce naturale	Italiano	DOP *(1, 3, 11, 15)*	Menção tradicional utilizada para designar e qualificar vários vinhos que contêm um determinado teor de açúcares residuais das uvas, elaborados sem processos de enriquecimento a partir de uvas passas. A utilização desta menção é autorizada por diversos decretos, relativos aos diferentes vinhos em causa.	
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italiano	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)*	Menção exclusivamente italiana prevista na Lei n.º 164, de 10 de Fevereiro de 1992, para designar vinhos italianos com indicação geográfica cujos nível de qualidade e especificidade se devem à área geográfica de produção das uvas.	
Landwein	Alemão			
Vin de pays	Francês			
Deželna oznaka	Esloveno			

CHIPRE

Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) *(Controlled Designation of Origin)*	Grego	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Designa vinhos com DOP. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.4.2005/Ε.Ε. Παρ. III (I) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III (I)	
Τοπικός Οίνος *(Regional Wine)*	Grego	IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)*	Designa vinhos com IGP. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. III(I)	

LUXEMBURGO

Crémant de Luxembourg	Francês	DOP *(4)*	[Regulamento do Governo de 4 de Janeiro de 1991] As principais normas de produção são as seguintes: — as uvas devem ser vindimadas à mão e ser especialmente seleccionadas para a produção de "Crémant"; — os vinhos de base devem respeitar as normas de qualidade dos vinhos de qualidade; — o vinho é elaborado a partir de mosto obtido por prensagem de uvas inteiras, no que se refere aos vinhos espumantes brancos e rosados, não excedendo a quantidade de mosto obtida 100 litros por 150 kg de uvas; — o vinho é fermentado em garrafa pelo método tradicional; — o teor máximo de dióxido de enxofre é de 150 mg/l; — a pressão mínima de dióxido de carbono a 20 °C é de 4 atmosferas; — o teor de açúcares é inferior a 50 g/l.	

Marque nationale, *completada por*: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Francês	DOP *(1, 4)*	(Vinhos): A "Marque nationale" (selo nacional de aprovação) dos vinhos com a denominação "Moselle luxembourgeoise" foi estabelecida pelo Regulamento do Governo de 12 de Março de 1935. A inscrição "Marque nationale – appellation contrôlée" no contra-rótulo rectangular das garrafas certifica que a produção e a qualidade do vinho são controlados pelo Estado. O selo é emitido pela autoridade competente da "Marque nationale". Só são elegíveis para esta denominação vinhos originários do Luxemburgo que não resultem de misturas com vinho estrangeiro e que preencham os requisitos nacionais e europeus. Os vinhos "Marque nationale" são obrigatoriamente comercializados em garrafa e as uvas utilizadas só podem ter sido vindimadas e vinificadas na zona de produção nacional. Estes vinhos são sistematicamente sujeitos a um exame analítico e organoléptico. (Vinhos espumantes): A "Marque nationale" dos vinhos espumantes luxemburgueses foi estabelecida pelo Regulamento do Governo de 18 de Março de 1988 e garante: — que o vinho espumante é obtido exclusivamente a partir de vinhos adequados para a elaboração de vinhos de qualidade "Moselle luxembourgeoise"; — que o vinho espumante preenche os requisitos de qualidade estabelecidos para esse vinho pela regulamentação nacional e europeia; — que o vinho espumante está sujeito ao controlo do Estado.	

HUNGRIA

Minőségi bor	Húngaro	DOP *(1)*	Significa "vinho de qualidade" e designa vinhos DOP.	
Védett eredetű bor	Húngaro	DOP *(1)*	Designa vinhos com origem protegida.	
Tájbor	Húngaro	IGP *(1)*	Significa "vin de pays" e designa vinhos IGP.	

MALTA

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

PAÍSES BAIXOS

Landwijn	Neerlandês	IGP *(1)*	Vinho produzido no território dos Países Baixos a partir de uvas vindimadas no território dos Países Baixos. O nome da província na qual as uvas foram vindimadas pode ser indicado no rótulo. O valor mínimo do título alcoométrico volúmico natural destes vinhos é de 6,5 % vol. Só podem ser utilizadas na produção deste vinho nos Países Baixos castas de uva constantes da lista nacional.	

ÁUSTRIA

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Latim	DOP *(1)*	Os requisitos destes vinhos de qualidade (castas, sabor, título alcoométrico) são estabelecidos por um comité regional.	
Prädikatswein, completada ou não por: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Alemão	DOP *(1)*	Vinhos de qualidade definidos essencialmente com base no teor de açúcares natural das uvas e nas condições de vindima. Não é autorizado qualquer enriquecimento ou edulcoração. Ausbruch / Ausbruchwein: vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas e infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 27° KMW (Klosterneuburger Mostwaage); para facilitar a extracção, pode ser adicionado vinho ou mosto fresco. Auslese / Auslesewein: vinhos obtidos a partir de uvas estritamente seleccionadas, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 21° KMW. Beerenauslese / Beerenauslesewein: vinhos obtidos a partir de uma selecção de uvas sobreamadurecidas e/ou infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 25° KMW. Kabinett / Kabinettwein: vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: antes da prensagem, as uvas são armazenadas e secas naturalmente sobre caniços ou palha durante pelo menos três meses; o teor mínimo de açúcares é de 25° KMW. Spätlese / Spätlesewein: vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 19° KMW. Trockenbeerenauslese: na sua maior parte, as uvas estão infectadas por Botrytis cinerea P. e apresentam-se naturalmente engelhadas, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 30° KMW. Eiswein: as uvas apresentam-se naturalmente congeladas durante a vindima e a prensagem, sendo o teor mínimo de açúcares de 25° KMW.	
Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, *completada ou não por*: — Ausbruch / Ausbruchwein — Auslese / Auslesewein — Beerenauslese / Beerenauslesewein — Kabinett / Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese / Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein				
Qualitätswein	Alemão	DOP *(1)*	Vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras de determinadas castas, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 15° KMW e o rendimento máximo de 6 750 l/ha. O vinho só pode ser vendido se for portador de um número de controlo de vinho de qualidade.	
Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer				
Landwein	Alemão	IGP *(1)*	Vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras de determinadas castas, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 14° KMW e o rendimento máximo de 6 750 l/ha.	

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Português	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Nome geográfico de uma região ou de um local determinado, ou denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar ou identificar um produto originário de uvas provenientes dessa região ou desse local determinado, cuja qualidade ou características se devem, essencial ou exclusivamente, ao meio geográfico, incluindo os factores naturais e humanos, e cuja produção ocorre no interior daquela área ou região geográfica delimitada. [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23.8.2004]	

Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Português	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Na rotulagem dos produtos vitivinícolas com direito a uma denominação de origem podem figurar as seguintes menções: "Denominação de Origem Controlada" ou "DOC". [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23.8.2004]	
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Português	DOP *(1, 3, 4, 8)*	Nome do país ou de uma região ou de um local determinado, ou uma denominação tradicional, associada a uma origem geográfica ou não, que serve para designar ou identificar um produto vitivinícola originário de uvas daí provenientes em pelo menos 85 %, no caso de região ou de local determinado, cuja reputação, determinada qualidade ou outra característica podem ser atribuídas a essa origem geográfica e cuja produção ocorre no interior daquela área ou região geográfica delimitada. [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23.8.2004]	
Vinho doce natural	Português	DOP *(3)*	Vinho rico em açúcares, elaborado a partir de uvas de vindimas tardias ou de uvas afectadas pela podridão nobre. [Decreto-Lei n.º 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho generoso	Português	DOP *(3)*	Vinhos licorosos produzidos tradicionalmente nas regiões demarcadas Douro, Madeira, Setúbal e Carcavelos, designados, respectivamente, por Vinho do Porto ou Porto, ou pela tradução destas menções noutras línguas, Vinho da Madeira ou Madeira, ou pela tradução destas menções noutras línguas, Moscatel de Setúbal ou Setúbal e Carcavelos. [Decreto-Lei n.º 166/1986, de 26.6.1986]	
Vinho regional	Português	IGP *(1)*	Na rotulagem dos produtos vitivinícolas com direito a uma indicação geográfica podem figurar as seguintes menções: "Vinho Regional" ou "Vinho da Região de". [Decreto-Lei n.º 212/2004, de 23.8.2004]	

ROMÉNIA

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), *completada por*: — Cules la maturitate deplină – C.M.D. — Cules târziu – C.T. — Cules la înnobilarea boabelor – C.I.B.	Romeno	DOP *(1, 3, 8, 15, 16)*	Vinhos "com denominação de origem" são vinhos produzidos a partir de uvas obtidas em áreas delimitadas caracterizadas por condições climáticas, edáficas e de exposição favoráveis à qualidade da vindima e que preenchem os seguintes requisitos: a) As uvas a partir das quais o vinho é produzido provêm exclusivamente da área geográfica em causa; b) A produção decorre na área geográfica em causa; c) A qualidade e as características do vinho devem-se essencial ou exclusivamente ao meio geográfico específico, incluindo os factores naturais e humanos; d) Os vinhos são obtidos a partir de castas pertencentes à espécie Vitis vinifera. Os vinhos "com denominação de origem" são classificados do seguinte modo em função do grau de maturação das uvas e das características de qualidade destas no momento da vindima: a) DOC – CMD: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas vindimadas completamente maduras; b) DOC – CT: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas de vindima tardia; DOC – CIB: vinho com denominação de origem obtido a partir de uvas afectadas pela podridão nobre.	
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Romeno	DOP *(5, 6)*	Os vinhos espumantes "com denominação de origem protegida" são obtidos a partir de castas recomendadas para este tipo de produção, sendo as uvas cultivadas em vinhas delimitadas nas quais o vinho é produzido como matéria-prima; a elaboração do vinho até à comercialização decorre inteiramente na área autorizada.	

Vin cu indicație geografică	Romeno	IGP *(1, 4, 9, 15, 16)*	Os vinhos "com indicação geográfica" são produzidos a partir de uvas vindimadas em vinhas específicas situadas em áreas delimitadas e preenchem os seguintes requisitos: a) Possuem uma qualidade, reputação ou outras características determinadas que podem ser atribuídas à origem geográfica do vinho; b) Pelo menos 85 % das uvas utilizadas na produção do vinho provêm exclusivamente da área geográfica em causa; c) A produção decorre nessa área geográfica; d) Os vinhos são obtidos a partir de castas da espécie Vitis vinifera ou resultantes de um cruzamento entre esta espécie e outra espécie do género Vitis. No caso dos vinhos produzidos na zona vitícola B, o título alcoométrico adquirido não pode ser inferior a 9,5 % vol; no caso dos vinhos produzidos nas zonas vitícolas CI e CII, o título alcoométrico adquirido não pode ser inferior a 10,0 % vol. O título alcoométrico total não pode exceder 15 % vol.	

ESLOVÉNIA

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), *completada ou não por* Mlado vino	Esloveno	DOP *(1)*	Vinho obtido a partir de uvas completamente maduras cujo título alcoométrico natural é no mínimo de 8,5 % vol (9,5 % vol na zona CII) e cujo rendimento máximo é de 8 000 l/ha. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica.	
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Esloveno	DOP *(1)*	Vinho de primeira ou segunda fermentação alcoólica cujo título alcoométrico adquirido é no mínimo de 10 % vol, sendo o título alcoométrico total do vinho de base igual ou superior a 9 % vol.	
Penina	Esloveno			
Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem (vino PTP)	Esloveno	DOP *(1)*	Os requisitos destes vinhos de qualidade são estabelecidos por regulamentação ministerial com base em relatórios pormenorizados de peritos (castas, título alcoométrico, rendimento, etc.).	
Renome	Esloveno			
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), completada ou não por: — Pozna trgatev — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamno vino (vino iz sušenega grozdja)	Esloveno	DOP *(1)*	Vinhos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 83° Oechsle e o rendimento máximo de 8 000 l/ha. Não é autorizado qualquer enriquecimento, edulcoração, acidificação ou desacidificação. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica. Pozna trgatev: vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas e/ou infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 92° Oechsle; Izbor: vinhos obtidos a partir de uvas sobreamadurecidas e infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 108° Oechsle; Jagodni izbor: vinhos obtidos a partir de uma selecção de uvas sobreamadurecidas e infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 128° Oechsle; Suhi jagodni izbor: vinhos obtidos a partir de uma selecção de uvas sobreamadurecidas e infectadas por Botrytis cinerea P., sendo o teor mínimo natural de açúcares de 154° Oechsle; Ledeno vino: as uvas devem manter-se naturalmente congeladas durante a vindima e a prensagem, sendo o teor mínimo de açúcares de 128° Oechsle; Arhivsko vino (arhiva): vinhos envelhecidos obtidos a partir de uvas completamente maduras, sendo o teor mínimo natural de açúcares de 83° Oechsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): as uvas são armazenadas e secas naturalmente sobre caniços ou palha antes da prensagem.	

Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Esloveno	DOP *(1)*	Vinho de primeira ou segunda fermentação alcoólica cujo título alcoométrico adquirido é no mínimo de 10,5 % vol, sendo o título alcoométrico total do vinho de base igual ou superior a 9,5 % vol.	
Penina	Esloveno			
Deželno vino s priznano geografsko oznako (Deželno vino PGO), *completada ou não por* Mlado vino	Esloveno	IGP *(1)*	Vinho obtido a partir de uvas completamente maduras cujo título alcoométrico natural é no mínimo de 8,5 % vol e cujo rendimento máximo é de 12 000 l/ha. É obrigatória uma avaliação analítica e organoléptica.	

ESLOVÁQUIA

Akostné víno	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho classificado de vinho de casta de qualidade ou vinho de marca de qualidade pelo instituto de controlo, elaborado a partir de uvas cujo teor natural de açúcares é pelo menos de 16° NM e cujo rendimento máximo por hectare não é excedido, preenchendo o vinho os requisitos de qualidade estabelecidos pela regulamentação específica.	
Akostné víno s prívlastkom, *completada por*: — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienkový výber — Cibébový výber — Ľadový zber — Slamové víno	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho classificado de vinho de qualidade com atributos pelo instituto de controlo; preenche os requisitos de qualidade estabelecidos pela regulamentação específica e o rendimento máximo por hectare não é excedido; antes da elaboração, a casta de uva, a origem das uvas e o teor natural de açúcares, peso e condições sanitárias destas são certificados por um funcionário do instituto de controlo; é respeitada a proibição de aumento do título alcoométrico volúmico natural e de ajustamento do teor de açúcares residual. O "akostné víno s prívlastkom" subdivide-se em: — kabinetné víno, obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 19° NM; — neskorý zber, obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 21° NM; — výber z hrozna, obtido a partir de uvas completamente maduras cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 23° NM, provenientes de cachos cuidadosamente seleccionados; — bobuľový výber, obtido a partir de cachos de uvas sobreamadurecidas seleccionados à mão, dos quais foram removidos manualmente os bagos imaturos ou defeituosos, sendo o teor natural de açúcares igual ou superior a 26° NM; — hrozienkový výber, obtido exclusivamente a partir de bagos naturalmente sobreamadurecidos seleccionados à mão cujo teor de açúcares é igual ou superior a 28° NM; — cibébový výber, obtido exclusivamente a partir de bagos sobreamadurecidos seleccionados à mão, concentrados por efeito do Botrytis cinerea P., cujo teor natural de açúcares é igual ou superior a 28° NM; — ľadové víno, obtido a partir de uvas vindimadas a temperaturas iguais ou inferiores a – 7 °C, que se mantiveram congeladas durante a vindima e a elaboração, sendo o teor natural de açúcares do mosto obtido igual ou superior a 27° NM; — slamové víno, obtido a partir de uvas bem maduras armazenadas antes da elaboração em esteiras de palha ou de caniços ou eventualmente suspensas em cordas durante pelo menos três meses, sendo o teor natural de açúcares do mosto obtido igual ou superior a 27° NM.	
Esencia	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho produzido por fermentação lenta de vinho de gota obtido a partir de "cibebas" seleccionadas, provenientes de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj". O "esencia" contém pelo menos 450 g de açúcares naturais por litro e pelo menos 50 g de resíduo isento de açúcares por litro. Este vinho amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.	
Forditáš	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho obtido por fermentação alcoólica de mosto ou de vinho do mesmo ano de colheita, proveniente de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj", depois de posto em contacto com bagaço de "cibebas". Este vinho amadurece durante pelo menos dois anos, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.	

Mášláš	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho obtido por fermentação alcoólica de mosto ou de vinho do mesmo ano de colheita, proveniente de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj", depois de posto em contacto com borras de fermentação de Samorodné ou de Výber. Este vinho amadurece durante pelo menos dois anos, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.	
Pestovateľský sekt (*)	Eslovaco	DOP *(4)*	Os requisitos básicos de produção deste vinho coincidem com os estabelecidos para a produção de vinhos espumantes de qualidade, sendo a última fase do processo de elaboração do vinho espumante efectuada pelo viticultor da vinha de proveniência das uvas utilizadas. Os constituintes do vinho de base do pestovateľský sekt são obrigatoriamente provenientes de uma única zona vitícola.	
Samorodné	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho obtido por fermentação alcoólica de uvas de castas Tokaj na zona vitícola "vinohradnícka oblasť Tokaj", provenientes de vinhas definidas, se não existirem condições favoráveis para a obtenção generalizada de "cibebas". Só pode ser posto em livre prática depois de dois anos de maturação, incluindo pelo menos um ano em casco de madeira.	
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Eslovaco	DOP *(4)*	Vinho espumante produzido por fermentação primária ou secundária de vinho de qualidade obtido a partir de uvas exclusivamente provenientes de vinhas situadas na zona vitícola na qual é admitido o cultivo de uvas para a elaboração deste vinho, ou de áreas limítrofes. Os requisitos básicos de produção deste vinho coincidem com os estabelecidos para a produção de vinhos espumantes de qualidade.	
Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho produzido por fermentação alcoólica depois de se pôr em contacto com "cibebas" mosto com teor de açúcares igual ou superior a 21° NM proveniente de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj" ou vinho da mesma qualidade e do mesmo ano de colheita proveniente de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj". O Tokajský výber é classificado de 3 a 6 "putňový", consoante a quantidade de "cibebas" à qual o mosto ou vinho foi adicionado. O výber amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.	
Výberová esencia	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho produzido por fermentação alcoólica de "cibebas". Os bagos são seleccionados durante a vindima e, depois de processados, adiciona-se-lhes imediatamente mosto proveniente de vinhas definidas do "vinohradnícka oblasť Tokaj" ou vinho do mesmo ano de colheita que contenha pelo menos 180 g de açúcares naturais por litro e pelo menos 45 g de resíduo isento de açúcares por litro. Este vinho amadurece durante pelo menos três anos, incluindo pelo menos dois anos em casco de madeira.	

(*) Não é solicitada protecção para a menção "Sekt".

REINO UNIDO

quality (sparkling) wine	Inglês	DOP *(1, 4)*	Vinho ou vinho espumante elaborado em Inglaterra ou em Gales em observância das regras estabelecidas na legislação nacional desses países. Os vinhos comercializados como "quality wine" (vinho de qualidade) são sujeitos a um exame organoléptico e analítico. A natureza e o carácter específicos destes vinhos decorrem em parte da área de produção, da qualidade das uvas utilizadas e da experiência do viticultor e do vinicultor.	
Regional (sparkling) wine	Inglês	IGP *(1, 4)*	Vinho ou vinho espumante elaborado em Inglaterra ou em Gales em observância das regras estabelecidas na legislação nacional desses países. Os "regional wines" (vinhos regionais) são sujeitos a um exame organoléptico e analítico. A natureza e o carácter destes vinhos decorrem em parte da área de produção, das uvas utilizadas e da experiência do viticultor e do vinicultor.	

PARTE B: **Menções tradicionais a que se refere o artigo 118.º-U, n.º 1, alínea b), do Regulamento (CE) n.º 1234/2007**

BULGÁRIA

Колекционно *(collection)*	Búlgaro	DOP *(1)*	Vinho que preenche os requisitos dos "reserva especial", maturado em garrafa durante pelo menos um ano e cuja quantidade não excede metade da "reserva especial".	
Ново *(young)*	Búlgaro	DOP / IGP *(1)*	Vinho produzido exclusivamente a partir de uvas de uma só vindima e engarrafado até ao final do ano. Pode ser vendido com a menção "ново" (novo) até ao dia 1 de Março do ano seguinte. Nesse caso, figura obrigatoriamente nos rótulos a indicação "data-limite de venda: 1 de Março de …". Depois dessa data, o vinho não pode ser rotulado nem apresentado como "novo"; depois de 31 de Março, o vinho ainda existente na rede comercial é obrigatoriamente rotulado em conformidade com a regulamentação aplicável.	
Премиум *(premium)*	Búlgaro	IGP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva e que é o de melhor qualidade de toda a vindima. A quantidade produzida não excede um décimo da totalidade da vindima.	
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва *(premium oak)*	Búlgaro	DOP *(1)*	Vinho amadurecido em cascos de carvalho novos de volume não superior a 500 l.	
Премиум резерва *(premium reserve)*	Búlgaro	IGP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva e que representa uma quantidade conservada do melhor lote da vindima.	
Резерва *(reserve)*	Búlgaro	DOP / IGP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma única casta de uva, amadurecido durante pelo menos um ano a partir do mês de Novembro do ano da vindima.	
Розенталер *(Rosenthaler)*	Búlgaro	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de castas recomendadas, cujo teor ponderal de açúcares não é inferior a 22 %. O título alcoométrico do vinho é no mínimo de 11°. As características deste vinho são nomeadamente devidas à adição de mosto de uvas ou de mosto de uvas concentrado pelo menos 30 dias antes da expedição.	
Специална селекция *(special selection)*	Búlgaro	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma única casta ou por mistura, amadurecido durante pelo menos dois anos após o termo do prazo estabelecido no caderno de especificações.	
Специална резерва *(special reserve)*	Búlgaro	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma única casta ou por mistura, amadurecido durante pelo menos um ano em cascos de carvalho após o termo do prazo estabelecido no caderno de especificações.	

REPÚBLICA CHECA

Archivní víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho colocado em livre prática pelo menos três anos após o ano da vindima.	

Burčák	Checo	DOP *(1)*	Mosto de uvas parcialmente fermentado cujo título alcoométrico adquirido é superior a 1 % vol e inferior a três quintos do título alcoométrico total.	
Klaret	Checo	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de uvas tintas, sem fermentação da casca das uvas.	
Košer, Košer víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho produzido de acordo com as regras litúrgicas do judaísmo.	
Labín	Checo	IGP *(1)*	Vinho produzido a partir de uvas tintas, sem fermentação da casca das uvas, na região vitícola da República Checa.	
Mladé víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho disponibilizado para consumo ao consumidor final ainda no ano de vindima das uvas utilizadas na sua produção.	
Mešní víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho produzido de acordo com as regras litúrgicas e que preenche os requisitos para que possa ser utilizado nos actos litúrgicos da Igreja Católica.	
Panenské víno	Checo	DOP *(1)*	Vinho proveniente da primeira vindima de uma vinha. Entende-se por "primeira vindima de uma vinha" a vindima efectuada no terceiro ano subsequente à plantação da vinha.	
Panenská sklizeň	Checo			
Pěstitelský sekt (*)	Checo	DOP *(4)*	Vinho espumante classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa que preenche os requisitos da regulamentação comunitária para o vinho espumante de qualidade produzido em região determinada obtido a partir de uvas da vinha do vitivinicultor.	
Pozdní sběr	Checo	DOP *(1)*	Vinho classificado pela autoridade de inspecção agrícola e alimentar da República Checa, produzido a partir de uvas vindimadas em vinhas definidas na área em causa; o rendimento por hectare não foi excedido; as uvas a partir das quais o vinho foi produzido atingiram um teor de açúcares de pelo menos 21° NM; a vindima e a produção do vinho, não incluído o engarrafamento, foram efectuadas na região vitivinícola em causa; o vinho preenche os requisitos de qualidade estabelecidos no regulamento de execução.	
Premium	Checo	DOP *(1)*	Vinho com atributos de escolha – selecção das uvas, dos bagos ou de uvas passas –, produzido a partir de uva afectada pela podridão nobre, Botrytis cinerea P., numa percentagem de pelo menos 30 %.	
Rezerva	Checo	DOP *(1)*	Vinho envelhecido durante pelo menos 24 meses em barril de madeira e subsequentemente em garrafa; o período mínimo de envelhecimento em barril é de 12 meses, no caso dos vinhos tintos, ou de 6 meses, no caso dos vinhos brancos ou rosados.	
Růžák	Checo	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de uma mistura de uvas brancas ou, se necessário, tintas, ou de mosto dessas uvas.	
Ryšák	Checo			

Zrálo na kvasnicích,	Checo	DOP *(1)*	Vinho que, durante a produção, foi deixado sobre as borras durante pelo menos seis meses.	
Krášleno na kvasnicích	Checo			
Školeno na kvasnicích	Checo			

(*) Não é solicitada protecção para a menção "Sekt".

ALEMANHA

Affentaler	Alemão	DOP *(1)*	Menção de origem para vinho tinto de qualidade e Prädikatswein da casta de uva de vinho Blauer Spätburgunder, provenientes dos territórios Altschweier, Bühl, Eisental e Neusatz da cidade de Bühl, de Bühlertal e do território de Neuweier da cidade de Baden-Baden.	
Badisch Rotgold	Alemão	DOP *(1)*	Vinho produzido a partir de uvas brancas e tintas esmagadas em conjunto, originário da zona vitícola especificada Baden.	
Classic	Alemão	DOP *(1)*	Vinho tinto ou branco de qualidade elaborado exclusivamente a partir de castas de uva de vinho clássicas típicas da região. O título alcoométrico volúmico natural do mosto utilizado é pelo menos um ponto percentual mais elevado do que o valor mínimo de título alcoométrico volúmico natural prescrito para a zona vitícola na qual as uvas foram vindimadas. O título alcoométrico volúmico total é pelo menos de 11,5 %. O teor de açúcares residual não excede 15 g/l nem duas vezes a acidez total. Está prevista a menção de uma casta de uva de vinho única e do ano de colheita, mas não do sabor.	
Ehrentrudis	Alemão	DOP *(1)*	Declaração de origem para vinhos rosados de qualidade e de alta qualidade da casta de uva de vinho Blauer Spätburgunder, provenientes da zona Tuniberg.	
Federweisser	Alemão	IGP *(1)*	Mosto de uvas parcialmente fermentado com indicação geografica da Alemanha ou de outros Estados-Membros da União Europeia. Indicações geográficas tomadas das zonas vitícolas de "vin de pays". "Federweißer" é a designação mais comum do mosto de uvas parcialmente fermentado, existindo diversidade regional de designações.	
Hock	Alemão	IGP *(1)*	Vinho branco com indicação geográfica da zona vitícola Reno cujo teor de açúcares residual se situa na gama do "meio doce". História da menção: "Hock" é a designação anglo-americana tradicional do vinho do Reno, relacionada com o topónimo "Hochheim" (Hochheim am Main, zona vitícola Rheingau).	
Liebfrau(en)milch	Alemão	DOP *(1)*	Designação tradicional de um vinho branco de qualidade alemão constituído por pelo menos 70 % de uma mistura das castas Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau ou Kerner das regiões Nahe, Rheingau, Rheinhessen ou Pfalz. O teor de açúcares residual situa-se na gama do "meio doce". É quase exclusivamente destinado à exportação.	
Riesling-Hochgewächs (*)	Alemão	DOP *(1)*	Vinho branco de qualidade exclusivamente produzido com uvas da casta de uva de vinho Riesling; o título alcoométrico volúmico natural do mosto utilizado é pelo menos um ponto percentual e meio mais elevado do que o valor mínimo de título alcoométrico volúmico natural prescrito para a zona ou parte de zona vitícola especificada na qual as uvas foram vindimadas; o vinho obteve pelo menos a pontuação 3,0 no exame de qualidade.	

Schillerwein	Alemão	DOP *(1)*	Vinho da zona vitícola especificada Württemberg. É um vinho de qualidade de cor pálida a vermelho vivo produzido a partir de uvas brancas e tintas esmagadas em conjunto. Se o Schillerwein for o vinho de base, admitem-se as menções "Schillersekt b.A." ou "Schillerperlwein b.A.".	
Weissherbst	Alemão	DOP *(1)*	Vinho de qualidade produzido em região vitícola especificada ou Prädikatswein (vinho com atributos especiais), produzido com uma única casta tinta e pelo menos 95 % de mosto de prensagem ligeira. A casta de uva de vinho é obrigatoriamente indicada em associação com a menção Weißherbst, no mesmo tipo, tamanho e cor de letra. Esta menção pode ser igualmente utilizada para vinhos espumantes de qualidade nacionais que sejam produzidos a partir de vinho que possa ostentar a menção "Weißherbst".	

(*) Não é solicitada protecção para as menções "Riesling" e "Sekt".

GRÉCIA

Αγρέπαυλη *(Agrepavlis)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício "agrepavlis", decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.	
Αμπέλι *(Ampeli)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas vindimadas em vinhas da exploração na qual o vinho é elaborado.	
Αμπελώνας(ες) *(Ampelonas (-ès))*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas vindimadas em vinhas da exploração na qual o vinho é elaborado.	
Αρχοντικό *(Archontiko)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício "archontiko", decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.	
Κάβα *(Cava)*	Grego	IGP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos envelhecidos em condições controladas.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Grego	DOP *(3, 15, 16)*	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas de vinhas seleccionadas, nas quais o rendimento por hectare é especialmente baixo.	
Ειδικά Επιλεγμένος *(Grande réserve)*	Grego	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vinhos seleccionados envelhecidos por um período específico em condições controladas.	
Κάστρο *(Kastro)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um castelo ou as ruínas de um castelo, decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.	

Κτήμα *(Ktima)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada na zona vitícola protegida em causa.	
Λιαστός *(Liastos)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Vinhos produzidos a partir de uvas deixadas ao sol ou à sombra para desidratação parcial.	
Μετόχι *(Metochi)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada fora da zona do mosteiro à qual a exploração pertence.	
Μοναστήρι *(Monastiri)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas pertencentes a um mosteiro.	
Νάμα *(Nama)*	Grego	DOP / IGP *(1)*	Vinhos doces utilizados na comunhão litúrgica.	
Νυχτέρι *(Nychteri)*	Grego	DOP *(1)*	Vinhos DOP "Santorini" produzidos exclusivamente nas ilhas Thira e Thiresia, envelhecidos em barril durante pelo menos três meses.	
Ορεινό κτήμα *(Orino Ktima)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração situada a mais de 500 m de altitude.	
Ορεινός αμπελώνας *(Orinos Ampelonas)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos exclusivamente com uvas de vinhas situadas a mais de 500 m de altitude.	
Πύργος *(Pyrgos)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)*	Vinhos produzidos com uvas vindimadas em vinhas de uma exploração na qual existe um edifício "pyrgos", decorrendo a elaboração do vinho nessa exploração.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Grego	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vinhos seleccionados envelhecidos por um período determinado em condições controladas.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Grego	DOP *(3, 15, 16)*	Vinhos licorosos seleccionados envelhecidos por um período determinado em condições controladas.	
Βερντέα *(Verntea)*	Grego	IGP *(1)*	Vinho com menção tradicional produzido com uvas vindimadas em vinhas da ilha de Zakynthos, na qual decorre igualmente a vinificação.	
Vinsanto	Latim	DOP *(1, 3, 15, 16)*	Vinho DOP "Santorini" produzido no complexo Santo Erini-Santorini das ilhas Thira e Thiresia a partir de uvas deixadas ao sol.	

ESPANHA

Amontillado	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") DOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ou "Montilla-Moriles", seco, com aroma pungente a avelã, suave, com bom volume e cor âmbar ou dourada, com título alcoométrico adquirido entre 16° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Añejo	Espanhol	DOP / IGP *(1)*	Vinhos envelhecidos durante um período total de pelo menos 24 meses em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 600 l ou em garrafa.	
	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso DOP "Málaga" envelhecido durante três a cinco anos.	
Chacolí-Txakolina	Espanhol	DOP *(1)*	Vinho DOP "Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina", "Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina" ou "Chacolí de Álava-Arabako Txakolina" elaborado fundamentalmente com as castas Ondarrabi Zuri e Ondarrabi Beltza. O título alcoométrico adquirido é igual ou superior a 9,5 % vol (11 % vol no caso do branco fermentado em barril), a acidez volátil igual ou inferior a 0,8 mg/l e o teor de compostos sulfurados igual ou inferior a 180 mg/l (140 mg/l no caso dos tintos).	
Clásico	Espanhol	DOP *(3, 16)*	Vinhos com mais de 45 gramas de açúcares residuais por litro.	Chile
Cream	Inglês	DOP *(3)*	Vinhos licorosos "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" e "Condado de Huelva" com pelo menos 60 gramas de matérias redutoras por litro e cor âmbar a mogno. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras" ou pelo sistema de "añadas", em recipientes de carvalho.	
Criadera	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos licorosos "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" e "Condado de Huelva" envelhecidos pelo sistema de "criaderas y soleras", tradicional na zona.	
Criaderas y Soleras	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos licorosos "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" y "Condado de Huelva" em cuja produção se utilizam séries de "botas" de carvalho geralmente sobrepostas, chamadas "criaderas". O vinho do ano é introduzido na série superior do sistema e passa subsequentemente pelas outras séries ou "criaderas", por trasfegas parciais e sucessivas durante um período longo, até chegar à última série, dita "solera", na qual termina o processo de envelhecimento.	
Crianza	Espanhol	DOP *(1)*	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 24 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 18 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima, no caso dos vinhos brancos e rosados.	

Dorado	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos licorosos DOP "Rueda" ou "Málaga" envelhecidos.	
Fino	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") DOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ou "Montilla-Moriles" com as seguintes qualidades: cor de palha, seco, ligeiramente amargo, leve e aromático ao paladar. É envelhecido com "flor" durante pelo menos dois anos pelo sistema de "criaderas y soleras", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Fondillón	Espanhol	DOP *(16)*	Vinho DOP "Alicante" elaborado com uvas de qualidade e condições sanitárias excepcionais, da casta Monastrell, sobreamadurecidas nas cepas. Na fermentação, só são utilizadas leveduras autóctones e o título alcoométrico adquirido (mínimo 16 % vol) é totalmente natural. Este vinho é envelhecido pelo menos dez anos em recipientes de carvalho.	
Gran reserva	Espanhol	DOP *(1)*	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 60 meses, do qual pelo menos 18 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 48 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos brancos e rosados.	Chile
	Espanhol	DOP *(4)*	O período mínimo de envelhecimento dos vinhos espumantes DOP "Cava", da tiragem à degola, é de 30 meses.	
Lágrima	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho doce DOP "Málaga" em cuja elaboração o mosto escorre sem pressão mecânica depois de pisadas as uvas. É envelhecido durante pelo menos dois anos pelo sistema de "criaderas y soleras" ou pelo sistema de "añadas", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Noble	Espanhol	DOP / IGP *(1)*	Vinhos envelhecidos durante um período total de pelo menos 18 meses em barris de carvalho de capacidade não superior a 600 l ou em garrafa.	
	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos licorosos DOP "Málaga" envelhecidos durante dois a três anos.	
Oloroso	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") DOP "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ou "Montilla-Moriles" com as seguintes qualidades: encorpado, com bom volume e aveludado, aromático, energético, seco ou ligeiramente doce, de cor próxima do mogno, com título alcoométrico adquirido entre 16° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Pajarete	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos doces ou meio-doces DOP "Málaga" envelhecidos durante pelo menos dois anos pelo sistema de "criaderas y soleras" ou pelo sistema de "añadas", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	

Pálido	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") "Condado de Huelva", envelhecido durante mais de três anos por processos biológicos, com título alcoométrico adquirido entre 15 % e 17 % vol.	
	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso DOP "Rueda" envelhecido durante pelo menos quatro anos, sendo os três últimos anos em casco de carvalho.	
	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho DOP "Málaga" das castas Pedro Ximenez e/ou Moscatel, sem adição de "arrope" (mosto concentrado) e sem envelhecimento.	
Palo Cortado	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" ou "Montilla Moriles" cujas características organolépticas consistem no aroma de um "amontillado" e num sabor e numa cor próximos dos de um "oloroso", com título alcoométrico adquirido entre 16 % e 22 %. É envelhecido em duas fases: a primeira biológica, sob uma película ("flor") de leveduras, e a segunda oxidativa.	
Primero de Cosecha	Espanhol	DOP *(1)*	Vinho DOP "Valencia" cujas uvas foram colhidas nos primeiros dez dias do período de vindima e que foi engarrafado no prazo máximo de trinta dias após o termo da mesma, sendo obrigatória a indicação da colheita no rótulo.	
Rancio	Espanhol	DOP *(1, 3)*	Vinhos submetidos a um processo de envelhecimento oxidativo acentuado, com mudanças abruptas de temperatura na presença de ar ou em recipientes de madeira ou de vidro.	
Raya	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") "Montilla Moriles" com características próximas das de um "oloroso", embora com sabor e aroma menos intensos. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Reserva	Espanhol	DOP *(1)*	Vinhos que não são espumantes, frisantes ou licorosos e satisfazem as seguintes condições: — período de envelhecimento mínimo de 36 meses, do qual pelo menos 12 meses em barris de carvalho com 330 l de capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos tintos; — período de envelhecimento mínimo de 24 meses, do qual pelo menos 6 meses em barris de carvalho com a referida capacidade máxima e o tempo restante em garrafa, no caso dos vinhos brancos e rosados.	Chile
Sobremadre	Espanhol	DOP *(1)*	Vinhos brancos "Vinos de Madrid" que, em consequência do modo como são elaborados, contêm dióxido de carbono gasoso proveniente da própria fermentação dos mostos com as respectivas "madres" (uvas desengaçadas e esmagadas).	
Solera	Espanhol	DOP *(3)*	Vinhos licorosos "Jerez-Xérès-Sherry", "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", "Montilla-Moriles", "Málaga" e "Condado de Huelva" envelhecidos pelo sistema de "criaderas y soleras".	
Superior	Espanhol	DOP *(1)*	Vinhos obtidos utilizando pelo menos 85 % de uvas das castas preferidas das zonas delimitadas em causa.	Chile África do Sul

Trasañejo	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso DOP "Málaga" envelhecido durante mais de cinco anos.	
Vino Maestro	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho DOP "Málaga" com fermentação muito incompleta, devido à adição de 7 % de álcool vínico ao mosto antes daquela se iniciar. A fermentação é, por isso, muito lenta e termina quando a graduação alcoólica atinge 15-16°, restando então 160-200 gramas de açúcares não fermentados por litro. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras" ou pelo sistema de "añadas", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Espanhol	DOP *(1)*	Vinho "Utiel–Requena" elaborado a partir de uvas vindimadas nos primeiros dez dias do período de vindima, com graduação alcoólica compreendida entre 10 % e 11,5 % vol. A juventude destes vinhos é a causa dos seus atributos especiais, entre os quais pode incluir-se uma ligeira efervescência de dióxido de carbono.	
Viejo	Espanhol	DOP / IGP *(1)*	Vinho envelhecido pelo menos 36 meses, com características de oxidação nomeadamente devidas à acção da luz, do oxigénio, do calor ou de todos estes factores.	
	Espanhol	DOP *(3)*	Vinho licoroso ("vino generoso") DOP "Condado de Huelva" com as seguintes qualidades: encorpado, com bom volume e aveludado, aromático, energético, seco ou ligeiramente doce, de cor próxima do mogno, com título alcoométrico adquirido entre 15° e 22°. É envelhecido durante pelo menos dois anos, pelo sistema de "criaderas y soleras", em recipientes de carvalho de capacidade não superior a 1 000 l.	
Vino de Tea	Espanhol	DOP *(1)*	Vinho da subzona "Norte" da DOP "La Palma" envelhecido em recipientes de madeira de Pinus canariensis ("Tea") durante um período máximo de seis meses. O título alcoométrico adquirido situa-se entre 11 % e 14,5 % vol, no caso dos vinhos brancos, entre 11 % e 13 % vol, no caso dos vinhos rosados, e entre 12 % e 14 % vol, no caso dos vinhos tintos.	

FRANÇA

Ambré	Francês	DOP *(3)*	O artigo 7.º do Decreto de 29 de Dezembro de 1997 estabelece: DOP "Rivesaltes": só são elegíveis para a "appellation d'origine controlée" "Rivesaltes", completada pela menção "ambré", vinhos brancos que tenham estagiado na exploração, em meio oxidativo, até ao dia 1 de Setembro do segundo ano após o ano da vindima.	

Clairet	Francês	DOP *(1)*	DOP "Bourgogne" e "Bordeaux": vinho tinto pálido ou vinho rosado.	
Claret	Francês	DOP *(1)*	DOP "Bordeaux": menção utilizada para designar um vinho tinto pálido.	
Tuilé	Francês	DOP *(3)*	O artigo 7.º do Decreto de 29 de Dezembro de 1997 estabelece: só são elegíveis para a "appellation d'origine controlée" "Rivesaltes", completada pela menção "tuilé", vinhos tintos que tenham estagiado na exploração, em meio oxidativo, até ao dia 1 de Setembro do segundo ano após o ano da vindima.	
Vin jaune	Francês	DOP *(1)*	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile" e "Château-Châlon": produto vitivinícola elaborado exclusivamente a partir das castas de uva previstas na regulamentação nacional; fermentação lenta e envelhecimento em barril de carvalho, sem complementos de volume, durante pelo menos seis anos.	
Château	Francês	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*	Menção histórica relativa a um tipo de zona e a um tipo de vinho e reservada a vinhos provenientes de uma propriedade que existe de facto ou que é designada exactamente por esta palavra.	Chile
Clos	Francês	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)*		Chile
Cru artisan	Francês	DOP *(1)*	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "St Julien", "Pauillac" e "St Estèphe": menção relativa à qualidade do vinho, à sua história e a um tipo de zona, evocativa de uma hierarquia de mérito entre vinhos provenientes de uma determinada propriedade.	
Cru bourgeois	Francês	DOP *(1)*	DOP "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Moulis", "Listrac", "Saint-Julien", "Pauillac" e "Saint-Estèphe": menção relativa à qualidade do vinho, à sua história e a um tipo de zona, evocativa de uma hierarquia de mérito entre vinhos provenientes de uma determinada propriedade.	Chile
Cru classé, *completada ou não por* Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Francês	DOP *(1)*	DOP "Barsac", "Côtes de Provence", "Graves", "Saint-Emilion grand cru", "Médoc", "Haut-Médoc", "Margaux", "Pessac-Leognan", "Saint Julien", "Pauillac", "Saint Estèphe", "Sauternes": menção relativa à qualidade do vinho, à sua história e a um tipo de zona, evocativa de uma hierarquia de mérito entre vinhos provenientes de uma determinada propriedade.	
Edelzwicker	Alemão	DOP *(1)*	Vinhos DOP "Alsace" produzidos a partir de uma ou mais castas de uva em conformidade com o caderno de especificações.	
Grand cru	Francês	DOP *(1, 3, 4)*	Menção relativa à qualidade do vinho, reservada a vinhos com "appellation d'origine protégée" definidos por decreto ou incorporada numa denominação de origem para utilização colectiva.	Chile Suíça Tunísia

Hors d'âge	Francês	DOP *(3)*	DOP "Rivesaltes", "Banyuls", "Rasteau" e "Maury": pode ser utilizada para vinhos que tenham amadurecido durante pelo menos cinco anos depois da elaboração.	
Passe-tout-grains	Francês	DOP *(1)*	Vinhos DOP "Bourgogne" de duas castas em conformidade com o caderno de especificações.	
Premier Cru	Francês	DOP *(1, 4)*	Menção relativa à qualidade do vinho, reservada a vinhos com "appellation d'origine protégée" definidos por decreto ou incorporada numa denominação de origem para utilização colectiva.	Tunísia
Primeur	Francês	DOP *(1)*	Vinhos cuja data de colocação no mercado de consumo é a terceira quinta-feira do mês de Novembro do ano da vindima.	
	Francês	IGP *(1)*	Vinhos cuja data de colocação no mercado de consumo é a terceira quinta-feira do mês de Outubro do ano da vindima.	
Rancio	Francês	DOP *(1, 3)*	DOP "Grand Roussillon", "Rivesaltes", "Rasteau", "Banyuls", "Maury" e "Clairette du Languedoc": menção relativa a um tipo de vinho e a um determinado método de produção de vinho, reservada a alguns vinhos de qualidade devido à idade destes e a condições relacionadas com o "terroir".	
Sélection de grains nobles	Francês	DOP *(1)*	DOP "Alsace", "Alsace Grand Cru", "Condrieu", "Monbazillac", "Graves supérieur", "Bonnezeaux", "Jurançon", "Cérons", "Quarts de Chaume", "Sauternes", "Loupiac", "Côteaux du Layon", "Barsac", "Sainte Croix du Mont", "Côteaux de l'Aubance" e "Cadillac": vinho obrigatoriamente elaborado a partir de uvas vindimadas à mão e sujeitas a sucessivas selecções; visa a selecção das uvas sobreamadurecidas, afectadas pela podridão nobre ou que tenham sofrido um processo de concentração na vinha.	
Sur lie	Francês	DOP *(1)*	DOP "Muscadet", "Muscadet Coteaux de la Loire", "Muscadet-Côtes de Grandlieu", "Muscadet-Sèvre et Maine" e "Gros Plant du Pays Nantais": vinho com especificações próprias (como rendimento e título alcoométrico) que permanece sobre as suas borras até ao dia 1 de Março do ano seguinte ao ano da colheita.	
	Francês	IGP *(1)*	IGP "Vin de pays d'Oc" e "Vin de pays des Sables du Golfe du Lion": vinho com especificações próprias que se mantém menos de um Inverno em tonel ou barril e permanece sobre as suas borras até ao engarrafamento.	
Vendanges tardives	Francês	DOP *(1)*	DOP "Alsace", "Alsace Grand Cru" e "Jurançon": menção relativa a um tipo de vinho e a um determinado método de produção, reservada a vinhos provenientes de uvas sobreamadurecidas que preenchem determinados requisitos de densidade e de título alcoométrico.	
Villages	Francês	DOP *(1)*	DOP "Anjou", "Beaujolais", "Côte de Beaune", "Côtes de Nuits", "Côtes du Rhône", "Côtes du Roussillon" e "Mâcon": menção relativa à qualidade do vinho, reservada a vinhos com "appellation d'origine" definidos por decreto ou incorporada numa denominação de origem para utilização colectiva.	
Vin de paille	Francês	DOP *(1)*	DOP "Arbois", "Côtes du Jura", "L'Etoile" e "Hermitage": menção relativa a um método de elaboração que consiste na selecção de uvas das castas estabelecidas na regulamentação nacional e secagem das mesmas, durante pelo menos seis semanas, sobre uma camada de palha ou sobre grades ou penduradas. Estes vinhos são envelhecidos durante pelo menos três anos, a contar da data da prensagem, incluindo uma maturação em recipientes de madeira durante pelo menos 18 meses.	

ITÁLIA

Alberata Vigneti ad alberata	Italiano	DOP *(1)*	Menção especial ligada aos vinhos "Aversa". Refere-se à tradição vitícola muito antiga em que repousa a produção destes vinhos.	
Amarone	Italiano	DOP *(1)*	Menção histórica exclusivamente ligada ao método de produção dos vinhos "Valpolicella". É utilizada desde a antiguidade para identificar o local de origem destes vinhos, que são elaborados a partir de uvas passas por um método de produção específico, baseado na fermentação total dos açúcares. Assim se pode explicar a origem do nome "Amarone". É uma menção bastante específica e bem conhecida, que por si só pode identificar o produto.	
Ambra	Italiano	DOP *(3)*	Menção ligada ao método de produção e à cor amarelo-âmbar, mais ou menos intensa, dos vinhos "Marsala". Esta cor característica advém do longo método de produção, de cujas fases de envelhecimento e de apuramento resulta apreciável redução oxidativa dos teores de polifenóis e de substâncias corantes.	
Ambrato	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menção ligada ao método de produção e à coloração âmbar característica, mais ou menos intensa, dos vinhos "Malvasia delle Lipari" e "Vernaccia di Oristano". Esta cor característica advém do longo período de produção, de cujas fases de envelhecimento e de apuramento resulta apreciável redução oxidativa dos teores de polifenóis e de substâncias corantes.	
Annoso	Italiano	DOP *(1)*	Menção ligada aos vinhos "Controguerra". Reporta-se ao método de produção próprio a partir de uvas passas, que inclui um período de envelhecimento obrigatório de pelo menos 30 meses em recipientes de madeira antes da comercialização e consumo do produto final.	
Apianum	Latim	DOP *(1)*	Menção de origem clássica exclusivamente atribuída aos vinhos "Fiano di Avellino". Faz referência à qualidade das uvas, pois estas são muito apreciadas pelas abelhas ("api", em italiano).	
Auslese	Alemão	DOP *(1)*	Ver a menção tradicional "Scelto". Menção exclusivamente atribuída aos vinhos "Caldaro" e "Caldaro Classico – Alto Adige".	
Buttafuoco	Italiano	DOP *(1, 6)*	Menção exclusivamente ligada ao tipo especial de vinho originário de uma subzona dos vinhos "Oltrepò Pavese". É utilizada há muito tempo para designar um vinho muito característico que, como o nome indica, produz um "calor especial".	
Cannellino	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho "Frascati" e à produção desse tipo de vinho. É utilizada há muito tempo para identificar o tipo de vinho em causa, cujo método de produção especial permite obter um vinho "abboccato", ou seja, um vinho ligeiramente doce e com corpo.	

Cerasuolo	Italiano	DOP *(1)*	Menção histórica tradicional estreitamente ligada aos vinhos "Cerasuolo di Vittoria". É parte integrante desta "denominazione di origine controllata e garantita" (DOCG), constituindo o aspecto não-geográfico da mesma. A menção reporta-se à produção e à cor característica destes vinhos. Também é utilizada tradicionalmente para designar um tipo de vinhos "Montepulciano d'Abruzzo", aos quais se encontra estreitamente ligada.	
Chiaretto	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6)*	Menção ligada ao método de produção e à cor característica do tipo de vinho em causa, que é elaborado a partir de uvas tintas.	
Ciaret	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada aos vinhos "Monferrato" e relacionada com a cor característica do produto. Significa tradicionalmente "tinto claro".	
Château	Francês	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Menção ligada ao nome da empresa vinificadora, caso as uvas dela sejam exclusivamente provenientes e a vinificação decorra nessa mesma empresa.	Chile
Classico	Italiano	DOP *(1, 3, 8, 11, 15, 16)*	Menção prevista na lei n.º 164/1992. É reservada a vinhos não-espumantes da zona de origem mais antiga sobre a qual incida a regulamentação que estabelece uma determinada DOP.	Chile
Dunkel	Alemão	DOP *(1)*	Menção ligada ao método de produção e à cor escura característica dos vinhos "Trentino" em causa.	
Fine	Italiano	DOP *(3)*	Menção estreitamente ligada a um tipo de vinho "Marsala". Reporta-se ao método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos um ano, do qual 8 meses, no mínimo, em cascos de madeira.	
Fior d'Arancio	Italiano	DOP *(1, 6)*	Menção ligada aos dois tipos de vinho "Colli Euganei": espumante e "passito" (elaborado a partir de uvas passas). Reporta-se ao método de produção e às características aromáticas típicas do produto, que é elaborado a partir de uvas moscatel por um método de produção cuidadoso.	
Flétri	Francês	DOP *(1)*	Menção ligada a tipos específicos de vinho DOC "Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste". Reporta-se ao método de produção e às características típicas do produto, que resultam de uma elaboração cuidadosa do vinho a partir de uvas parcialmente secas.	
Garibaldi Dolce	Italiano	DOP *(3)*	Menção histórica exclusivamente ligada a um tipo específico de vinho DOC "Marsala" "Superiore". Inicialmente, a menção foi utilizada em honra de Garibaldi, que provou este vinho quando desembarcou em Marsala. Garibaldi gostou do vinho devido às características que este apresenta, resultantes do método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dois anos em cascos de madeira.	
GD				
Governo all'uso toscano	Italiano	DOP / IGP *(1)*	A menção começou por estar ligada aos vinhos DOP "Chianti" e "Chianti Classico". Posteriormente, a sua utilização foi alargada aos vinhos IGP "Colli della Toscana Centrale", que são elaborados na mesma zona de produção. Reporta-se ao método de produção próprio utilizado na Toscana, que inclui a adição de uvas passas ao vinho no final do Inverno, as quais dão origem a uma fermentação suplementar.	

Gutturnio	Italiano	DOP *(1, 8)*	Menção histórica exclusivamente ligada a um tipo de vinho originário de uma subzona dos vinhos "Colli Piacentini". Reporta-se ao método de produção do vinho tinto em causa, um vinho muito típico e de alta qualidade. De facto, era servido em taças de prata de origem romana ("gutturnium").	
Italia Particolare IP	Italiano	DOP *(3)*	Menção histórica exclusivamente ligada aos vinhos "Marsala fine". Os "Marsala" começaram por ser produzidos exclusivamente para o mercado nacional.	
Klassisch Klassisches Ursprungsgebiet	Alemão	DOP *(1)*	Zona tradicional de produção dos vinhos "Alto Adige" "Caldaro" (denominações "Santa Maddalena" e "Terlano"). (Ver a definição de "Classico").	
Kretzer	Alemão	DOP *(1)*	Menção que se reporta ao método de produção e à cor rosada típica. É utilizada para os vinhos "Alto Adige", "Trentino" e "Teroldego rotaliano" a que se aplica.	
Lacrima	Italiano	DOP *(1)*	Menção estreitamente ligada à denominação "Lacrima di Morro d'Alba" e parte integrante desta denominação. Reporta-se ao método de produção próprio, no qual a ligeira prensagem das uvas dá origem a um produto de alta qualidade.	
Lacryma Christi	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5)*	Menção histórica estreitamente ligada aos vinhos "Vesuvio". Tem estado tradicionalmente ligada a alguns tipos desses vinhos (normais, licorosos e espumantes), elaborados por um método de produção especial; este inclui uma ligeira prensagem das uvas, que dá origem a um produto de alta qualidade com conotações religiosas.	
Lambiccato	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho "Castel San Lorenzo". Reporta-se ao tipo de produto e ao método de produção próprio. Este utiliza uvas moscatel, que são maceradas a temperatura controlada em recipientes especiais, tradicionalmente designados por "lambicchi".	
London Particolar LP Inghilterra	Italiano	DOP *(3)*	Menção histórica exclusivamente ligada aos vinhos "Marsala Superiore". Menção ou iniciais tradicionalmente utilizadas para designar um produto destinado ao mercado inglês. A utilização da língua inglesa também é tradicional, estando prevista no caderno de especificações e na regulamentação dos vinhos "Marsala". Com efeito, é sabido que a importância e reputação desta denominação de vinho licoroso se deve tanto à acção dos produtores como dos comerciantes ingleses, que descobriram os Marsala em 1773. Em conjunto, têm vindo a produzir e a comercializar este vinho extraordinário, que se tornou conhecido em todo o mundo, especialmente em Inglaterra.	
Occhio di Pernice	Italiano	DOP *(1)*	Menção ligada a determinados vinhos "Vin Santo". Reporta-se ao método de produção e à cor característica. Com efeito, o método de produção próprio, que utiliza uvas tintas, possibilita a elaboração de um produto muito típico, com uma cor extraordinária, que varia do rosa forte ao rosa pálido. Essa cor corresponde à dos olhos da perdiz, ave à qual este vinho foi buscar o nome.	

Oro	Italiano	DOP *(3)*	Menção ligada a determinados vinhos "Marsala". Reporta-se à cor característica e ao método de produção, no qual é proibida a utilização de mosto concentrado. O método utilizado permite obter um produto de especial valor, de cor dourada mais ou menos intensa.	
Passito	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Menção que se reporta ao tipo de produto e ao método de produção correspondente. As menções "passito", "vino passito" e "vino passito liquoroso" estão reservadas para vinhos normais ou licorosos obtidos por fermentação de uvas sujeitas a secagem natural ou em local condicionado, em conformidade com as especificações do produto. A lei n.º 82/2006 alargou a possibilidade de utilização desta menção a vinhos de uvas sobreamadurecidas.	
Vino passito				
Vino Passito Liquoroso				
Ramie	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho "Pinerolese". Reporta-se ao tipo de produto e ao método de produção correspondente, que utiliza uvas parcialmente desidratadas.	
Rebola	Italiano	DOP *(1, 15)*	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho "Colli di Rimini". Reporta-se ao método de produção e ao tipo de produto, que é obtido a partir de uvas parcialmente secas e cuja cor varia entre o dourado e o âmbar.	
Recioto	Italiano	DOP *(1, 4, 5)*	Menção histórica tradicional estreitamente ligada ao nome de três vinhos com denominação de origem produzidos no Veneto: DOP "Valpolicella", "Gambellara" e "Recioto di Soave". Estas denominações dizem respeito a zonas de produção muito próximas entre si e com tradições semelhantes, sobretudo nas províncias de Verona e Vicenza. O nome teve origem no século V. Na época, os poetas bucólicos referiram-se ao valor e renome especiais deste vinho, cuja produção estava limitada à província de Verona e cujo nome tivera origem na designação "Retia" que antigamente tinha a região montanhosa de Verona e do Trento até à fronteira do Como e da Valtellina. Esta menção é, portanto, utilizada há muito tempo, e continua a sê-lo, para designar vinhos obtidos pelo método de produção próprio, que passa pela secagem das uvas.	
Riserva	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 15, 16)*	São vinhos sujeitos a um determinado período de envelhecimento, de pelo menos dois anos no caso dos vinhos tintos e de pelo menos um ano no caso dos vinhos brancos, complementado por um envelhecimento em barril, em conformidade com o caderno de especificações. Além das especificações habituais, o caderno de especificações tem de prever a indicação obrigatória do ano de colheita no rótulo, bem como as regras da manutenção dessa indicação em caso de mistura de vinhos de anos diferentes. Os vinhos espumantes e licorosos DOP podem utilizar esta menção em conformidade com as condições estabelecidas nos cadernos de especificações correspondentes e em observância da regulamentação comunitária.	
Rubino	Italiano	DOP *(1)*	Menção ligada à DOP "Cantavenna". Reporta-se ao método de produção e à cor característica deste vinho. Além disso, a menção "Rubino" está ligada a um tipo específico dos vinhos DOP "Teroldego Rotaliano", "Trentino" e "Garda Colli Mantovani" e reporta-se à cor característica que o produto exibe.	
	Italiano	DOP *(3)*	Menção ligada aos vinhos "Marsala". Reporta-se ao método de produção próprio, no qual é proibida a utilização de mosto concentrado. Além disso, este vinho tem uma cor vermelho rubi, que, com o envelhecimento, adquire tonalidades âmbar.	

Sangue di Giuda	Italiano	DOP *(4, 5, 8)*	Menção tradicional histórica exclusivamente ligada a um tipo de vinho produzido no território do Oltrepò Pavese. É utilizada há muito tempo para designar um vinho tinto muito característico, doce, espumante ou frisante, de sabor agradável, tão macio que, quanto mais se bebe, mais pode trair quem o faz, como o famoso apóstolo.	
Scelto	Italiano	DOP *(1)*	Menção ligada aos vinhos "Caldaro", "Caldaro Classico – Alto Adige" e "Colli del Trasimeno". Reporta-se ao produto específico e ao método de produção correspondente, que se inicia com a escolha das uvas (daí a designação "Scelto").	
Sciacchetrà	Italiano	DOP *(1)*	Menção histórica tradicional estreitamente ligada ao vinhos "Cinque Terre". Reporta-se ao método de elaboração do produto, nomeadamente no que respeita à prensagem das uvas e à armazenagem. Na realidade, a palavra significa à letra "prensar e manter intacto", método utilizado para produtos de alta qualidade.	
Sciac-trà	Italiano	DOP *(1)*	Ver "Sciacchetrà". A diferença reside no facto de a menção se referir a um tipo específico de vinho.	
Spätlese	Alemão	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Ver a menção "Vendemmia Tardiva". É utilizada na província autónoma de Bolzano.	
Soleras	Italiano	DOP *(3)*	Menção ligada a um tipo de vinho licoroso específico designado por "Marsala". Reporta-se ao produto e ao método de produção específico, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos cinco anos em barris de madeira. É proibido o enriquecimento com mosto concentrado. Obtém-se um produto puro e natural, sem componentes adicionados, mesmo de origem vínica (excepto, é claro, o álcool, por se tratar de um vinho licoroso).	
Stravecchio	Italiano	DOP *(3)*	Menção exclusivamente ligada aos tipos "Virgin" e "Soleras" de vinho "Marsala". Reporta-se ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dez anos em barris de madeira.	
Strohwein	Alemão	DOP / IGP *(1, 3, 11, 15, 16)*	Ver a menção tradicional "Passito". Significa à letra "vinho de palha". Reporta-se a um vinho específico produzido na província de Bolzano e corresponde a um método de produção que inclui a secagem das uvas, depois da vindima, em esteiras de palha, de acordo com o método de secagem estabelecido nos cadernos de especificações.	
Superiore	Italiano	DOP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)*	Vinhos de melhor qualidade, cujas regras de produção são muito mais estritas do que as dos outros vinhos. Com efeito, os cadernos de especificações estabelecem as seguintes diferenças: a) Valor mínimo do título alcoométrico natural das uvas superior a 0,5° vol; b) Valor mínimo do título alcoométrico total no consumo superior a 0,5° vol.	San Marino
Superiore Old Marsala	Italiano	DOP *(3)*	Menção ligada aos vinhos "Marsala Superiore". Reporta-se ao produto específico e ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos dois anos em barris de madeira. Esta menção compreende, além disso, um termo em inglês, tradicional no caso dos vinhos licorosos e confirmado pelo caderno de especificações e pela lei que regulamenta os vinhos Marsala. A importância e o prestígio desta denominação devem-se tanto à acção dos produtores como dos comerciantes ingleses, que descobriram os Marsala em 1773. Em conjunto, têm vindo a produzir e a comercializar este vinho especial, que se tornou conhecido em todo o mundo, especialmente em Inglaterra.	

Torchiato	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada aos vinhos "Colli di Conegliano – Torchiato di Fregona". Reporta-se às características especiais do produto. Este é obtido por um método de produção longo, que passa por uma prensagem suave das uvas.	
Torcolato	Italiano	DOP *(1)*	Menção exclusivamente ligada a um tipo de vinho "Breganze" específico. Reporta-se às características especiais do produto. Este é obtido por um método de produção cuidadoso, que passa pela utilização de uvas parcialmente secas. Depois da vindima, os cachos de uvas são suspensos por fios em traves, entrelaçados, e deixados a secar deste modo.	
Vecchio	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menção ligada aos vinhos "Rosso Barletta", "Aglianico del Vuture", "Marsala" e "Falerno del Massico". Reporta-se às condições de envelhecimento e ao envelhecimento e apuramento do produto.	
Vendemmia Tardiva	Italiano	DOP / IGP *(1, 3, 15, 16)*	Menção ligada ao tipo específico de produto, obtido a partir de uvas de vindima tardia. A secagem das uvas nas próprias cepas, expostas às condições ambientais e meteorológicas, permite obter um produto extraordinário, nomeadamente em termos de teor de açúcar e de aroma. Obtém-se um vinho muito especial, também qualificado de vinho de sobremesa ou "para meditação".	
Verdolino	Italiano	DOP / IGP *(1)*	Menção ligada ao método de produção e à cor verde característica do vinho.	
Vergine	Italiano	DOP *(1, 3)*	Menção ligada aos vinhos "Marsala". Reporta-se ao produto específico e ao método de produção próprio, que inclui um período de envelhecimento de pelo menos cinco anos em barris de madeira, bem como a proibição da adição de mostos concentrados. Daí resulta um produto puro e natural, sem componentes adicionados, mesmo de origem vitícola (excepto o álcool, por se tratar de um vinho licoroso). Esta menção está ainda ligada aos vinhos "Bianco Vergine Valdichiana". Reporta-se ao método de produção tradicional, que passa pela fermentação sem as cascas da uva, obtendo-se um produto final puro e natural.	
Vermiglio	Italiano	DOP *(1)*	Está ligada aos vinhos "Colli dell'Etruria Centrale". Reporta-se às características qualitativas próprias e à cor do produto.	
Vino Fiore	Italiano	DOP *(1)*	Menção ligada ao método de produção próprio de determinados vinhos brancos e rosados. Esse método passa por uma prensagem ligeira das uvas, que permite obter um sabor especialmente delicado e apreciar assim o melhor do vinho, a dita "fiore" (flor).	
Vino Novello	Italiano	DOP / IGP *(1, 8)*	Menção ligada ao método de produção próprio e ao período de produção, estando previsto o dia 6 de Novembro do ano da vindima para o início da comercialização e consumo deste vinho.	
Novello				

Vin Santo Vino Santo Vinsanto	Italiano	DOP *(1)*	Menção histórica tradicional ligada a determinados vinhos produzidos nas regiões Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto e Trentino-Alto Adige. Reporta-se ao tipo de vinho específico e ao método de produção correspondente, complexo e que passa pela armazenagem e secagem das uvas em locais adequados e arejados e por um envelhecimento prolongado em recipientes de madeira tradicionais. Foram formuladas muitas hipóteses para a origem deste termo, que a maioria situa na Idade Média. A mais provável está estreitamente ligada ao valor religioso do vinho. Este vinho era considerado extraordinário e com virtudes milagrosas. Era comummente utilizado na celebração da missa, o que pode explicar o termo "vinsanto" (vinho santo). A menção continua a ser utilizada e é referida em pormenor nos cadernos de especificações da DOP, que definem um tipo de vinho amplamente conhecido e apreciado em todo o mundo.	
Vivace	Italiano	DOP / IGP *(1, 8)*	Menção ligada ao método de produção e ao produto assim obtido. Este vinho liberta gás, devido ao dióxido de carbono que contém, resultante de um processo de fermentação exclusivamente natural.	

CHIPRE

Αμπελώνας (-ες) *(Ampelonas (-es))* *(Vineyard(-s))*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vinho elaborado a partir de uvas vindimadas em vinhas com pelo menos 1 hectare, pertencentes a uma exploração agrícola. A vinificação é totalmente efectuada na exploração, na área da circunscrição administrativa. WPC – Board act 6/2006 (Regulamento (CE) n.º 382/2007, JO L 95 de 5.4.2007)	
Κτήμα *(Ktima)* *(Domain)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vinho elaborado a partir de uvas vindimadas em vinhas com pelo menos 1 hectare, pertencentes a uma exploração agrícola. A vinificação é totalmente efectuada na exploração. WPC – Board act 6/2006 (Regulamento (CE) n.º 382/2007, JO L 95 de 5.4.2007)	
Μοναστήρι *(Monastiri)* *(Monastery)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*	Vinho elaborado a partir de uvas vindimadas em vinhas com pelo menos 1 hectare, pertencentes a uma exploração agrícola. Existe um mosteiro na zona agrícola em causa. A vinificação é totalmente efectuada nessa exploração. WPC – Board act 6/2006 (Regulamento (CE) n.º 382/2007, JO L 95 de 5.4.2007)	
Μονή *(Moni)* *(Monastery)*	Grego	DOP / IGP *(1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)*		

LUXEMBURGO

Château	Francês	DOP *(1)*	Menção ligada ao nome da exploração, caso as uvas dela sejam exclusivamente provenientes e a vinificação seja efectuada pela exploração em causa.	Chile

Grand premier cru	Francês	DOP *(1)*	Aos vinhos que podem ostentar o selo nacional "Marque nationale" também pode ser atribuída uma das designações de qualidade suplementares "Vin classé", "Premier cru" ou "Grand premier cru", que são utilizadas desde 1959. A atribuição destas designações a um vinho passa por uma prova prévia efectuada por um comité oficial, que o classifica numa escala de 0 a 20 pontos: — aos vinhos que obtenham menos de 12 pontos é recusada qualquer classificação oficial, não podendo ostentar o selo "Marque nationale – appellation contrôlée"; — os vinhos que obtenham pelo menos 12,0 pontos são oficialmente reconhecidos como "Marque nationale – appellation contrôlée"; — os vinhos que obtenham pelo menos 14,0 pontos podem utilizar a designação "Vin classé", além do selo "Marque nationale – appellation contrôlée"; — os vinhos que obtenham pelo menos 16,0 pontos podem utilizar a designação "Premier cru", além do selo "Marque nationale – appellation contrôlée"; — os vinhos que obtenham pelo menos 18,0 pontos podem utilizar a designação "Grand premier cru", além do selo "Marque nationale – appellation contrôlée".	
Premier cru				Tunísia
Vin classé				
Vendanges tardives	Francês	DOP *(1)*	Designa um vinho de vindima tardia produzido a partir de apenas uma das castas Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ou Gewürztraminer. As uvas são obrigatoriamente vindimadas à mão; o título alcoométrico volúmico natural é, no mínimo, de 95° Oechsle, no caso dos Riesling, e de 105° Oechsle, no caso das outras castas. (Regulamento do Governo, de 8 de Janeiro de 2001)	
Vin de glace	Francês	DOP *(1)*	Designa um vinho de gelo elaborado com uvas vindimadas à mão em estado de congelação, a temperaturas não superiores a – 7 °C. Só podem ser utilizadas na vinificação uvas das castas Pinot blanc, Pinot gris e Riesling e o título alcoométrico volúmico natural do mosto deve ser, no mínimo, de 120° Oechsle. (Regulamento do Governo, de 8 de Janeiro de 2001)	
Vin de paille	Francês	DOP *(1)*	Designa um vinho de palha produzido a partir de uma das castas Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ou Gewürztraminer. As uvas são colhidas à mão e depositadas em esteiras de palha, para aí secarem durante pelo menos dois meses. A palha pode ser substituída por armações modernas. O valor mínimo do título alcoométrico volúmico natural das uvas é de 130° Oechsle. (Regulamento do Governo, de 8 de Janeiro de 2001)	

HUNGRIA

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Húngaro	DOP *(1)*	Vinho envelhecido durante pelo menos três anos (dois anos em barril), elaborado após mistura de vinho novo, mosto ou vinho novo ainda em fermentação com bagos afectados por Botrytis cinerea P. (aszú). O teor de açúcares e o teor de resíduo isento de açúcares encontram-se fixados. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP "Tokaj".	
Aszúeszencia	Húngaro	DOP *(1)*		
Bikavér	Húngaro	DOP *(1)*	Vinho tinto produzido a partir de pelo menos três castas e envelhecido em casco de madeira durante, no mínimo, 12 meses, podendo a regulamentação local estabelecer outras especificações. Esta menção só pode ser utilizada com as DOP "Eger" e "Szekszárd".	

Eszencia	Húngaro	DOP *(1)*	Sumo de bagos afectados por Botrytis cinerea P. (aszú) que escorre naturalmente das cubas em que aqueles são depositados na altura da vindima. Teor de açúcares residual: mínimo 450 g/l. resíduo isento de açúcares: mínimo 50 g/l. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP "Tokaj".	
Fordítás	Húngaro	DOP *(1)*	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado após mistura de vinho com polpa de aszú espremida do mesmo ano de colheita. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP "Tokaj".	
Máslás	Húngaro	DOP *(1)*	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado após mistura de vinho com borras de vinho Tokaj Aszú do mesmo ano de colheita. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP "Tokaj".	
Késői szüretelésű bor	Húngaro	DOP / IGP *(1)*	Vindima tardia. O teor de açúcares do mosto é no mínimo de 204,5 g/l.	
Válogatott szüretelésű bor	Húngaro	DOP / IGP *(1)*	Vinho elaborado com bagos seleccionados. O teor de açúcares do mosto é no mínimo de 204,5 g/l.	
Muzeális bor	Húngaro	DOP / IGP *(1)*	Vinho envelhecido em garrafa durante pelo menos cinco anos.	
Siller	Húngaro	DOP / IGP *(1)*	Vinho tinto de cor muito clara, devido ao curto período de maceração.	
Szamorodni	Húngaro	DOP *(1)*	Vinho envelhecido durante pelo menos dois anos (um ano em barril), elaborado com bagos afectados por Botrytis cinerea P. (aszú) e com bagos saudáveis. O teor mínimo de açúcares do mosto é de 230,2 g/l. Esta menção só pode ser utilizada com a DOP "Tokaj".	

ÁUSTRIA

Ausstich	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.	
Auswahl	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.	
Bergwein	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho elaborado com uvas cultivadas em socalcos ou em vinhas situadas em encostas com declive superior a 26 %.	
Klassik	*Alemão*	DOP *(1)*	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.	
Classic				

Heuriger	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho obrigatoriamente vendido aos retalhistas até ao final do mês de Dezembro após a vindima e aos consumidores até ao final do mês de Março subsequente.	
Gemischter Satz	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho elaborado a partir de várias castas brancas ou tintas.	
Jubiläumswein	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Vinho obrigatoriamente elaborado com uvas de uma única vindima e rotulado com informação sobre os critérios de selecção.	
Reserve	Alemão	DOP *(1)*	Vinho cujo título alcoométrico é pelo menos de 13 % vol. O número de controlo do vinho de qualidade só pode ser atribuído a partir do dia 1 do mês de Novembro após o ano da vindima, no caso dos vinhos tintos, e a partir do dia 15 do mês de Março após o ano da vindima, no caso dos vinhos brancos.	
Schilcher	Alemão	DOP / IGP *(1)*	Este vinho só pode ser produzido na Steiermark e apenas com uvas da casta "Blauer Wildbacher" cultivadas na região vitícola Steirerland.	
Sturm	Alemão	IGP *(1)*	Mosto de uvas parcialmente fermentado cujo título alcoométrico é pelo menos de 1 % vol. O "Sturm" é obrigatoriamente vendido entre os meses de Agosto e Dezembro do ano da vindima e mantém-se em fermentação durante o período de venda.	

PORTUGAL

Canteiro	Português	DOP *(3)*	Menção reservada ao vinho DOP "Madeira" alcoolizado logo após a fermentação, sendo a seguir armazenado em cascos, onde envelhece durante um período mínimo de 2 anos, devendo constar de conta corrente específica e não podendo ser engarrafado com menos de 3 anos. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
Colheita Seleccionada	Português	DOP/IGP *(1)*	Menção reservada a vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica, sendo obrigatória a indicação do ano da vindima. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
Crusted	Inglês	DOP *(3)*	Vinho do Porto com características organolépticas de elevada qualidade, retinto e encorpado, no momento do engarrafamento, de aroma e paladar finos, obtido por lotação de vinhos de diversos anos, de forma a obter-se complementaridade de características organolépticas, cujas características peculiares levam à formação de depósito (crosta) na parede da garrafa onde se efectua parte do estágio e reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	
Crusting				
Escolha	Português	DOP/IGP *(1)*	Menção reservada a vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresente características organolépticas destacadas, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	

Escuro	Português	DOP *(3)*	Menção reservada ao vinho DOP "Madeira" de profunda intensidade cromática, resultante do equilíbrio de cores alaranjadas e acastanhadas, sendo estas últimas predominantes, devido à oxidação da matéria corante do vinho e à migração das matérias extraíveis do casco. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
Fino	Português	DOP *(3)*	Vinho DOP "Madeira" de qualidade e elegante, com perfeito equilíbrio na frescura dos ácidos, maturidade do corpo e conjunto dos aromas, evoluídos com envelhecimento em casco. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
			Vinho do Porto de boa qualidade, obtido por lotação de diversos vinhos que contribuam para a complexidade de aroma e sabor, conferindo-lhe qualidades organolépticas características, ficando reservada quando associada aos vinhos do Porto Tawny, Ruby e Branco (ou White). [Portaria n.º 1484/2002, de 22.11.2002]	
Frasqueira	Português	DOP *(3)*	Vinho DOP "Madeira" em que o designativo é associado ao ano de colheita e o produto é obtido de castas tradicionais e que tenha o envelhecimento de pelo menos 20 anos antes do engarrafamento e apresente qualidade destacada, devendo constar de conta corrente específica, antes e depois do engarrafamento. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
Garrafeira	Português	DOP / IGP *(1, 3)*	Menção reservada a vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, associada ao ano da vindima, que apresenta características organolépticas destacadas e tem, para vinho tinto, um envelhecimento mínimo de 30 meses, dos quais pelo menos 12 meses em garrafa de vidro, e, para vinho branco ou rosado, um envelhecimento mínimo de 12 meses, dos quais pelo menos 6 meses em garrafa de vidro, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
		DOP *(3)*	Vinho DOP "Porto" que, posteriormente ao estágio em casco de madeira, é acondicionado em recipiente de vidro durante um período mínimo de oito anos, após o qual será engarrafado. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	
		DOP *(3)*	Vinho DOP "Madeira" associado ao ano de colheita, obtido de castas tradicionais, que tenha o envelhecimento de pelo menos 20 anos antes do engarrafamento e apresente qualidade destacada, devendo constar de conta corrente específica, antes e depois do engarrafamento. [Portaria n.º 40/82, de 15.4.1982]	
Lágrima	Português	DOP *(3)*	Vinho do Porto cujo grau de doçura corresponde a uma massa volúmica de 1 034 a 1 084, a 20 °C. [Decreto-Lei n.º 166/86, de 26.6.1986]	

Leve	Português	DOP/IGP *(1, 3)*	Menção reservada ao vinho IGP "Lisboa" que possua o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico adquirido máximo de 10 % vol, uma acidez fixa igual ou superior a 4,5 g/l, expressa em ácido tartárico, e uma sobrepressão máxima de 1 bar e cujos restantes parâmetros analíticos estejam de acordo com os valores definidos para os vinhos com indicação geográfica em geral. [Portaria n.º 426/2009, 23.4.2009]	
			Menção reservada ao vinho IGP "Tejo" que possua o título alcoométrico natural mínimo fixado para a zona vitícola em causa, um título alcoométrico volúmico adquirido máximo de 10,5 % vol, uma acidez fixa igual ou superior a 4 g/l, expressa em ácido tartárico, e uma sobrepressão máxima de 1 bar e cujos restantes parâmetros analíticos estejam de acordo com os valores definidos para os vinhos com indicação geográfica em geral. [Portaria n.º 445/2009, de 27.4.2009]	
			Vinho DOP "Porto" branco com um título alcoométrico mínimo de 16,5 % vol. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	
			Vinho DOP "Madeira" pouco encorpado mas de consistência equilibrada. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
Nobre	Português	DOP *(1)*	Menção reservada a vinhos com a denominação de origem "Dão" que satisfaçam as condições estabelecidas no Estatuto da Região Vitivinícola do Dão. [Decreto-Lei n.º 376/93, de 5.11.1993]	
Reserva	Português	DOP/IGP *(1, 3, 4, 5)*	Menção reservada a vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano da vindima, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 0,5 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
			Menção reservada a vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha entre 12 e 24 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
			Menção reservada a vinho licoroso com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, associada ao ano da vindima, que não pode ser comercializado com menos de três anos, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
		DOP *(1, 3, 4, 5)*	Vinho do Porto com características organolépticas destacadas, apresentando complexidade de aroma e sabor, obtido por lotação de vinhos de grau de estágio variável, que lhe conferem características organolépticas específicas. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	
			Vinho DOP "Madeira" em conformidade com o padrão de 5 anos. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	

Reserva velha (ou grande reserva)	Português	DOP/IGP *(1, 3, 4, 5)*	Menção reservada a vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha mais de 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
Ruby	Inglês	DOP *(3)*	Vinho do Porto que se apresenta tinto ou retinto. São vinhos nos quais o produtor procura limitar a evolução da cor tinta e manter o frutado e o vigor de um vinho jovem. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	África do Sul (*)
Solera	Português	DOP *(3)*	Vinho DOP "Madeira" associado a uma data de vindima que constitui a base do lote, retirando-se anualmente para engarrafamento uma quantidade que não excede 10 % do lote existente, a qual é substituída por outro vinho de qualidade. O máximo de adições permitidas é de 10, após o que poderá ser engarrafado de uma só vez todo o vinho existente. [Portaria n.º 125/98, de 29.7.1998]	
Super reserva	Português	DOP/IGP *(4, 5)*	Menção reservada a vinho espumante de qualidade, vinho espumante com indicação geográfica e vinho espumante com denominação de origem, desde que tenha entre 24 e 36 meses de engarrafamento antes do transvasamento, transbordamento ou extracção da borra. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
Superior	Português	DOP/IGP *(1, 3)*	Menção reservada a vinho com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que apresenta características organolépticas destacadas, um título alcoométrico volúmico adquirido superior, pelo menos, em 1 % vol ao limite mínimo legalmente fixado, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
			Menção reservada a vinho licoroso com indicação geográfica ou com denominação de origem, acondicionado em garrafa de vidro, que não pode ser comercializado com menos de cinco anos, devendo constar de uma conta corrente específica. [Portaria n.º 924/2004, de 26.7.2004]	
Tawny	Inglês	DOP *(3)*	Vinho do Porto tinto que estagiou em madeira por um período mínimo de sete anos. São vinhos obtidos por lotação de vários vinhos, que envelheceram por períodos diferentes em casco ou cuba. Com a idade, a cor destes vinhos passa lentamente a alourado (tawny), tinto alourado (medium tawny) ou alourado-claro (light tawny) e intensifica-se um aroma a frutos secos e a madeira. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	África do Sul (*)
Vintage, *completada ou não por* Late Bottle (LBV) ou Character	Inglês	DOP *(3)*	Vinho do Porto com características organolépticas de elevada qualidade, proveniente de uma só vindima, tinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar finos, reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação. A designação "Late Bottled Vintage" ou "LBV" pode ser adoptada a partir do quarto ano, inclusive, a contar do ano da vindima e o último engarrafamento pode ser feito até 31 de Dezembro do sexto ano a contar do ano da respectiva vindima. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	

Vintage	Inglês	DOP *(3)*	Vinho do Porto com características organolépticas excepcionais, proveniente de uma só vindima, retinto e encorpado, no momento da aprovação, de aroma e paladar muito finos, reconhecido pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto com direito ao uso da designação e da data correspondente. A designação "Vintage" pode ser adoptada a partir do segundo ano, inclusive, a contar do ano da vindima e o último engarrafamento pode ser feito até 30 de Julho do terceiro ano a contar do ano da respectiva vindima. A comercialização apenas pode ter lugar a partir de 1 de Maio do segundo ano a contar da respectiva vindima. [Regulamento n.º 36/2005, de 18.4.2005]	África do Sul (*)

(*) As menções "Ruby", "Tawny" e "Vintage" são utilizadas em combinação com a indicação geográfica sul-africana "CAPE".

ROMÉNIA

Rezervă	Romeno	DOP / IGP *(1)*	Vinho amadurecido durante pelo menos 6 meses em recipiente de carvalho e envelhecido em garrafa durante pelo menos 6 meses.	
Vin de vinotecă	Romeno	DOP *(1, 15, 16)*	Vinho amadurecido durante pelo menos 1 ano em recipiente de carvalho e envelhecido em garrafa durante pelo menos 4 anos.	
Vin tânăr	Romeno	DOP / IGP *(1)*	Vinho comercializado até ao final do ano em que foi aprovado.	

ESLOVÁQUIA

Mladé víno	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho obrigatoriamente engarrafado antes do final do ano de vindima das uvas utilizadas na sua produção. Pode ser posto em livre prática a partir da primeira segunda-feira do mês de Novembro do ano da vindima.	
Archívne víno	Eslovaco	DOP *(1)*	Vinho amadurecido durante pelo menos três anos após a vindima das uvas utilizadas na sua produção.	
Panenská úroda	Eslovaco	DOP *(1)*	São utilizadas na produção deste vinho apenas uvas da primeira vindima de uma vinha. A primeira vindima tem lugar no terceiro ou, o mais tardar, no quarto ano após a plantação.	

ESLOVÉNIA

Mlado vino	Esloveno	IGP / DOP *(1)*	Vinho que só pode ser colocado no mercado no período compreendido entre o trigésimo dia após a vindima e o dia 31 de Janeiro seguinte.	

Notas explicativas:

(1) DOP (denominação de origem protegida) e IGP (indicação geográfica protegida), completada pela referência das categorias de produtos vitivinícolas definidas no anexo XI-B do Regulamento (CE) n.º 1234/2007.

(2) O texto em itálico é apenas informativo e/ou explicativo e não se lhe aplica o disposto no artigo 3.º do presente regulamento. Dado o seu carácter indicativo, em nenhuma circunstância pode substituir a legislação nacional correspondente.»

ANEXO II

«ANEXO XV

LISTA DOS NOMES DE CASTAS DE UVA DE VINHO E RESPECTIVOS SINÓNIMOS QUE PODEM FIGURAR NA ROTULAGEM DOS VINHOS

PARTE A: **Lista dos nomes de castas de uva de vinho e respectivos sinónimos que podem figurar na rotulagem dos vinhos, em conformidade com o artigo 62.º, n.º 3**

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo [1]
1	Alba (IT)	**Albarossa**	Itália°
2	Alicante (ES)	**Alicante Bouschet**	**Grécia°, Itália°, Portugal°, Argélia°, Tunísia°, Estados Unidos da América°, Chipre°**, África do Sul Nota: O termo "Alicante" não pode ser utilizado isoladamente para designar vinhos.
3		**Alicante Branco**	**Portugal°**
4		**Alicante Henri Bouschet**	**França°, Sérvia e Montenegro** (6)
5		**Alicante**	**Itália°**
6		Alikant Buse	Sérvia e Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Itália
8	Bohotin (RO)	**Busuioacă de Bohotin**	**Roménia**
9	Borba (PT)	**Borba**	**Espanha°**
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Antiga República jugoslava da Macedónia (13-**20**--30), Áustria (**18**-20), Canadá (20-30), Chile (20--30), Itália (20-30), Suíça
11		**Blauer Burgunder**	**Áustria** (10-13), Sérvia e Montenegro (**17**-30)
12		**Blauer Frühburgunder**	**Alemanha** (24)
13		**Blauer Spätburgunder**	**Alemanha** (30), antiga República jugoslava da Macedónia (10-**20**-30), Áustria (10-**11**), Bulgária (30), Canadá (10-30), Chile (10-30), Roménia (30), Itália (10-30)
14		**Burgund Mare**	**Roménia** (35, 27, 39, 41)
15		**Burgundac beli**	**Sérvia e Montenegro** (34)
16		Burgundac Crni	Croácia°
17		**Burgundac crni**	**Sérvia e Montenegro** (11-30)
18		**Burgundac sivi**	Croácia°, **Sérvia e Montenegro°**
19		**Burgundec bel**	**Antiga República jugoslava da Macedónia°**
20		**Burgundec crn**	**Antiga República jugoslava da Macedónia** (10--13-30)
21		**Burgundec siv**	**Antiga República jugoslava da Macedónia°**
22		**Early Burgundy**	**Estados Unidos da América°**
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Hungria (31)
24		Frühburgunder	Alemanha (**12**), **Países Baixos°**
25		Grauburgunder	Alemanha, Bulgária, Hungria°, Roménia (26)
26		Grauer Burgunder	Canadá, Roménia (25), Alemanha, **Áustria**
27		Grossburgunder	Roménia (37, **14**, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Hungria (30)
29		**Nagyburgundi**	Hungria°
30		Spätburgunder	Antiga República jugoslava da Macedónia (10-13--**20**), Sérvia e Montenegro (11-**17**), Bulgária (13), Canadá (10-13), Chile, Hungria (29), Moldávia°, Roménia (13), Itália (10-13), **Reino Unido**, Alemanha (**13**)
31		Weißburgunder	África do Sul (33), Canadá, Chile (32), Hungria (23), Alemanha (**32**, 33), Áustria (**32**), Reino Unido°, Itália
32		**Weißer Burgunder**	**Alemanha** (31, 33), **Áustria** (31), Chile (31), Eslovénia, Itália

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo (1)
33		**Weissburgunder**	África do Sul (31), Alemanha (31, 32), Reino Unido, Itália, **Suíça°**
34		Weisser Burgunder	Sérvia e Montenegro (**15**)
35	Calabria (IT)	Calabrese	**Itália**
36	Cotnari (RO)	**Grasă de Cotnari**	**Roménia**
37	Franken (DE)	**Blaufränkisch**	República Checa (**39**), Áustria°, Alemanha, Eslovénia (**Modra frankinja**, Frankinja), Hungria, Roménia (**14**, 27, 39, 41)
38		**Frâncușă**	**Roménia**
39		**Frankovka**	**República Checa** (37), Eslováquia (**40**), Roménia (**14**, 27, 38, 41)
40		**Frankovka modrá**	**Eslováquia** (39)
41		**Kékfrankos**	Hungria, Roménia (37, **14**, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Itália
43	Graciosa (PT)	**Graciosa**	**Portugal°**
44	Мелник (BU) Melnik	**Мелник** *Melnik*	**Bulgária**
45	Montepulciano (IT)	**Montepulciano**	**Itália°**
46	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	**República Checa°**
47		Moravia dulce	**Espanha°**
48		Moravia agria	**Espanha°**
49		**Muškat moravský**	**República Checa°, Eslováquia**
50	Odobești (RO)	**Galbenă de Odobești**	**Roménia**
51	Porto (PT)	**Portoghese**	**Itália°**
52	Rioja (ES)	**Torrontés riojano**	**Argentina°**
53	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Itália
54	Sciacca (IT)	Sciaccarello	França

PARTE B: **Lista dos nomes de castas de uva de vinho e respectivos sinónimos que podem figurar na rotulagem dos vinhos, em conformidade com o artigo 62.º, n.º 4**

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo (1)
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	**Agiorgitiko**	**Grécia°**, Chipre°
2	Aglianico del Taburno (IT)	**Aglianico**	**Itália°, Grécia°, Malta°, Estados Unidos da América**
3	Aglianico del Vulture (IT)	**Aglianicone**	**Itália°**
4	Aleatico di Gradoli (IT) Aleatico di Puglia (IT)	**Aleatico**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	**Ansonica**	**Itália, Austrália**
6	Conca de Barbera (ES)	**Barbera Bianca**	**Itália°**
7		**Barbera**	**África do Sul°, Argentina°, Austrália°, Croácia°, México°, Eslovénia°, Uruguai°, Estados Unidos da América°, Grécia°, Itália°, Malta°**
8		**Barbera Sarda**	**Itália°**
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT) Bosco Eliceo (IT)	**Bosco**	**Itália°**
10	Brachetto d'Acqui (IT)	**Brachetto**	**Itália, Austrália**
11	Etyek-Buda (HU)	**Budai**	**Hungria°**
12	Cesanese del Piglio (IT) Cesanese di Olevano Romano (IT) Cesanese di Affile (IT)	**Cesanese**	**Itália, Austrália**

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo [1]
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferrato (IT)	**Cortese**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
14	Duna (HU)	**Duna gyöngye**	**Hungria**
15	Dunajskostredský (SK)	**Dunaj**	**Eslováquia**
16	Côte de Duras (FR)	**Durasa**	**Itália**
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	**Corinto Nero**	**Itália**°
18		**Korinthiaki**	**Grécia**°
19	Fiano di Avellino (IT)	**Fiano**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
20	Fortana del Taro (IT)	**Fortana**	**Itália, Austrália**
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	**Freisa**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	**Greco**	**Itália, Austrália**
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferrato Casalese (IT)	**Grignolino**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
24	Izsáki Arany Sárfehér (HU)	**Izsáki Sáfeher**	**Hungria**
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	**Lacrima**	**Itália, Austrália**
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro	**Lambrusco grasparossa**	**Itália**
27		**Lambrusco**	**Itália, Austrália [2], Estados Unidos da América**
28	Lambrusco di Sorbara (IT)		
29	Lambrusco Mantovano (IT)		
30	Lambrusco Salamino di Santa Croce (IT)		
31		**Lambrusco Salamino**	**Itália**
32	Colli Maceratesi	Maceratino	**Itália, Austrália**
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	**Nebbiolo**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
34	Colli Orientali del Friuli Picolit (IT)	**Picolit**	**Itália**
35		**Pikolit**	**Eslovénia**
36	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	**Pignoletto**	**Itália, Austrália**
37	Primitivo di Manduria	**Primitivo**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
38	Rheingau (DE)	**Rajnai rizling**	**Hungria** (41)
39	Rheinhessen (DE)	Rajnski rizling	Sérvia e Montenegro (40-41-**46**)
40		Renski rizling	Sérvia e Montenegro (39-43-**46**), **Eslovénia**° (45)
41		Rheinriesling	Bulgária°, Áustria, Alemanha (43), Hungria (**38**), República Checa (**49**), Itália (43), Grécia, Portugal, Eslovénia
42		Rhine Riesling	África do Sul°, Austrália°, Chile (44), Moldávia°, Nova Zalândia°, **Chipre, Hungria**°
43		Riesling renano	Alemanha (41), Sérvia e Montenegro (39-40-**46**), **Itália** (41)
44		**Riesling Renano**	Chile (42), **Malta**°
45		Radgonska ranina	**Eslovénia**
46		**Rizling rajnski**	**Sérvia e Montenegro** (39-40-43)
47		**Rizling Rajnski**	**Antiga República jugoslava da Macedónia**°, **Croácia**°
48		**Rizling rýnsky**	**Eslováquia**°
49		**Ryzlink rýnský**	**República Checa** (41)
50	Rossese di Dolceacqua (IT)	**Rossese**	**Itália, Austrália**
51	Sangiovese di Romagna (IT)	**Sangiovese**	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
52	Štajerska Slovenija (SV)	Štajerska belina	**Eslovénia**

	Denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida	Nome de casta e respectivos sinónimos	Países que podem utilizar o nome de casta ou um dos sinónimos do mesmo [1]
53	Teroldego Rotaliano (IT)	Teroldego	**Itália, Austrália, Estados Unidos da América**
54	Vinho Verde (PT)	**Verdea**	**Itália°**
55		**Verdeca**	**Itália**
56		**Verdese**	**Itália°**
57	Verdicchio dei Castelli di Jesi (IT) Verdicchio di Matelica (IT)	**Verdicchio**	**Itália, Austrália**
58	Vermentino di Gallura (IT) Vermentino di Sardegna (IT)	**Vermentino**	**Itália, Austrália**
59	Vernaccia di San Gimignano (IT) Vernaccia di Oristano (IT) Vernaccia di Serrapetrona (IT)	**Vernaccia**	**Itália, Austrália**
60	Zala (HU)	**Zalagyöngye**	**Hungria**

(*) *LEGENDA:*
- em itálico: referência do sinónimo de nome de casta de uva de vinho
- "°" sem sinónimos
- em negrito: coluna 3: nome da casta de uva de vinho
  coluna 4: país em que o nome corresponde a uma casta e referência do nome de casta
- sem negrito: coluna 3: sinónimo de um nome de casta
  coluna 4: país que utiliza o sinónimo de nome de casta

(1) As derrogações previstas no presente anexo para os Estados indicados são autorizadas apenas no caso dos vinhos com denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida produzidos com as castas em causa.

(2) Utilização autorizada em conformidade com as disposições do artigo 22.º, n.º 4, do Acordo entre a Comunidade Europeia e a Austrália sobre o comércio de vinho, de 1 de Dezembro de 2008 (JO L 28 de 30.1.2009, p. 3).»